

## **Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Substitusi Daging Ayam dengan Ikan Bandeng Pada Produk Dimsum**

### *Level of Consumer Preference for Substituting Chicken Meat with Milkfish in Dimsum Products*

**Mahreiny Rivqa<sup>1</sup>, Sad Likah<sup>\*2</sup>, Muhammad Saikhu<sup>3</sup>**

<sup>1,2</sup> Politeknik Pembangunan Pertanian Malang; Jl. Dr. Cipto No. 144  
Kabupaten Malang, Jawa Timur, Indonesia

<sup>3</sup>Program studi Agribisnis Peternakan, Polbangtan Malang  
email: <sup>\*1</sup>mahreinyr@gmail.com

*Disubmit: 8 Januari 2024; Direvisi: 17 Juli 2024; Diterima: 30 Agustus 2024*

#### **ABSTRAK**

Rasa daging ikan bandeng yang netral, tekstur yang lembut, dan kandungan protein tinggi, menjadikannya sebagai pengganti daging ayam. Selain itu, dapat membantu mengimbangi fluktuasi harga bahan baku. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi daging ayam dengan ikan bandeng pada produk dimsum. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) meliputi perlakuan (P0) 100% daging ayam, (P1) 25% ikan bandeng dan 75% daging ayam, (P2) 50% daging ayam dan 50% ikan bandeng, (P3) 25% daging ayam dan 75% ikan bandeng, dan (P4) 100% ikan bandeng. Parameter uji organoleptik yang digunakan adalah uji hedonik yang meliputi aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan dilakukan oleh 30 orang panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan uji Kruskal-Wallis dan dilanjutkan uji Mann-Whitney pada taraf kepercayaan 0,05%. Hasil Penelitian menunjukkan adanya pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) substitusi daging ayam dengan ikan bandeng terhadap kesukaan konsumen (aroma, warna dan rasa) dimsum, sedangkan tidak ada pengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kesukaan konsumen (tekstur dan keseluruhan) dimsum. Substitusi ikan bandeng 25% dalam aspek warna, tekstur dan keseluruhan masih bisa diterima oleh konsumen. Penggunaan ikan bandeng dalam produk

*Kata kunci-Daging ayam, Ikan Bandeng, Dimsum dan Hedonik*

#### **ABSTRACT**

*Milkfish has a neutral taste, soft texture and high protein content, making it a substitute for chicken. In addition, it can help offset fluctuations in raw material prices. The aim of this research is to determine the level of consumer preference for the substitution of chicken meat for milkfish in dimsum products. This research was an experimental study with a Completely Randomized Design (CRD) including treatment (P0) 100% chicken meat, (P1) 25% milkfish and 75% chicken meat, (P2) 50% chicken meat and 50% milkfish, (P3) 25% chicken meat and 75% milkfish, and (P4) 100% milkfish. The organoleptic test parameters used were hedonic tests which included aroma, color, texture, taste and overall carried out by 30 untrained panelists. Data analysis used the Kruskal-Wallis test and continued with the Mann-Whitney test at a confidence level of 0.05%. The research results show that there is a real influence ( $P < 0.05$ ) of substituting chicken meat with milkfish on consumer preferences (aroma, color and taste) of dim sum, while there is no real influence ( $P > 0.05$ ) on consumer preferences (texture and overall) dim sum. 25% substitution of milkfish in terms of color, texture and overall aspects is still acceptable to consumers.*

*Key Word - Chicken, Milkfish, Dim Sum and Hedonic*

#### **Cara Mengutip:**

Rivqa, M., Likah, S., dan Saikhu, M. (2024). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Substitusi Daging Ayam dengan Ikan Bandeng Pada Produk Dimsum. *Agriekstensia*, 23(1), 240-249. <https://doi.org/10.34145/agriekstensia.v23i1.3180>.

## PENDAHULUAN

Dimsum merupakan kuliner asal Tionghoa dengan penyajian dalam kukusan kecil. Saat ini, dimsum cukup banyak diminati masyarakat Indonesia karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak. Selain itu, dimsum memiliki keunikan pada warna dan variasi produknya, serta pengolahannya yang cukup mudah.

Bahan baku dimsum umumnya berasal dari daging ayam yang digiling halus dan dicampur dengan bumbu sehingga membentuk adonan (Desiana, 2019). Namun saat ini, harga daging ayam di Indonesia terus mengalami peningkatan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024), rata-rata harga daging ayam ras mencapai Rp37.258/kg dari harga sebelumnya yakni Rp36.970/kg. Hal ini selaras dengan harga daging ayam di Kabupaten Bima, pada awalnya harga ayam sekitar Rp36.000/kg kini menjadi Rp38.000/kg (Suara NTB, 2024). Bahan baku daging ayam terus mengalami fluktuasi dapat beresiko pada harga jual dimsum dan tingkat konsumsi dimsum oleh masyarakat. Hal tersebut tentu berdampak pada kelangsungan dan keberlanjutan UMKM di Kabupaten Bima, dimana rata-rata UMKM berfokus di bidang kuliner (Pemkab Bima, 2023). Hal tersebut mendorong adanya inovasi terhadap bahan baku dimsum yang diperlukan agar tingkat konsumsi dimsum terus meningkat dan UMKM terus berkembang.

Kabupaten Bima merupakan salah satu produsen ikan bandeng

dengan jumlah yang cukup besar yakni 2.296,00 Ton dengan luas lahan 1.673,00 Ha (Tauhid *et al.*, 2021). Kandungan protein ikan bandeng termasuk tinggi yaitu sekitar 20-24%, 1,23% bagiannya adalah asam amino glutamate, 2,25% lisin dan banyak asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% lemaknya (Dewi *et al.*, 2019). Selain itu, ikan bandeng mengandung antibodi yang dapat meningkatkan jumlah sel-sel kekebalan tubuh, sehingga aman untuk dikonsumsi. Menurut Hermiyanti (2022), ikan bandeng memiliki keunggulan dalam tekstur dan rasa daging yang lembut, tidak mudah hancur, dan rasa yang tidak terlalu amis atau netral. Harga jual ikan bandeng di Kabupaten Bima mencapai Rp35.354 dan relatif lebih murah dibandingkan dengan harga daging ayam (Dinas Perdagangan NTB, 2024). Maka, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi daging ayam dengan ikan bandeng pada produk dimsum.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2023-Januari 2024 di Lab. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT) Polbangtan Malang. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 4 kali ulangan menggunakan 30 orang panelis tidak terlatih. Perbandingan persentase berdasarkan bahan baku antara lain:

- P0 = 100% Daging ayam
- P1 = 75% Daging ayam dan 25% Ikan bandeng
- P2 = 50% Daging ayam dan 50% Ikan bandeng
- P3 = 25% Daging ayam dan 75% Ikan bandeng
- P4 = 100% Ikan bandeng

Parameter yang diamati meliputi pengujian organoleptik dengan uji tingkat kesukaan terhadap produk dimsum meliputi penilaian aroma, warna, tekstur, rasa dan keseluruhan. Adapun kuesioner dan skala penilaian organoleptik pada penelitian ini digunakan untuk mengumpulkan data yakni 5= sangat suka, 4= suka, 3= cukup, 2= tidak suka, dan 1= sangat tidak suka.

Data primer penelitian ini berasal dari kuesioner yang diberikan kepada panelis, sedangkan data sekunder berasal dari data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perikanan dan Perdagangan Kabupaten Bima, dan hasil penelitian yang dikumpulkan dari jurnal dan dokumen pendukung.

Analisis data pada penelitian ini menggunakan uji *Kruskal-Wallis*, kemudian uji *Mann-Whitney* pada taraf kepercayaan 0,05%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi daging ayam dengan ikan bandeng pada produk dimsum dilakukan dengan 5 perlakuan yaitu (P0) 100% daging ayam, (P1) 25% ikan bandeng dan 75% daging ayam, (P2) 50% daging ayam dan 50% ikan bandeng, (P3) 25% daging ayam dan 75% ikan bandeng, dan (P4) 100% ikan bandeng. Parameter uji organoleptik yang diamati adalah uji kesukaan (hedonik) terhadap produk dimsum dengan melihat karakteristik aroma, warna, tekstur, rasa, dan keseluruhan dengan syarat yakni tertarik terhadap uji organoleptik sensori dan mau berpartisipasi. Hasil rata-rata uji organoleptik dimsum, diuraikan pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1.** Rata-Rata Uji Organoleptik Dimsum

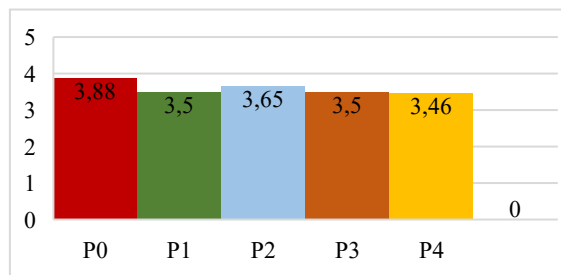
Parameter	Nilai Rata-rata Uji Organoleptik					p-value
	P0	P1	P2	P3	P4	
Aroma	3,88 ± 0,081 <sup>c</sup>	3,50 ± 0,233 <sup>ba</sup>	3,65 ± 0,111 <sup>b</sup>	3,50 ± 0,099 <sup>ba</sup>	3,46 ± 0,092 <sup>a</sup>	0,01
Warna	4,03 ± 0,193 <sup>c</sup>	3,81 ± 0,127 <sup>cb</sup>	3,74 ± 0,196 <sup>b</sup>	3,56 ± 0,185 <sup>ba</sup>	3,29 ± 0,209 <sup>a</sup>	0,00
Tekstur	3,89 ± 0,222 <sup>a</sup>	3,71 ± 0,349 <sup>a</sup>	3,49 ± 0,18 <sup>a</sup>	3,49 ± 0,245 <sup>a</sup>	3,53 ± 0,155 <sup>a</sup>	0,09
Rasa	4,02 ± 0,097 <sup>c</sup>	3,55 ± 0,312 <sup>b</sup>	3,41 ± 0,124 <sup>ba</sup>	3,43 ± 0,298 <sup>ba</sup>	3,24 ± 0,280 <sup>a</sup>	0,01
Overall	3,84 ± 0,183 <sup>a</sup>	3,71 ± 0,056 <sup>a</sup>	3,51 ± 0,177 <sup>a</sup>	3,54 ± 0,149 <sup>a</sup>	3,46 ± 0,277 <sup>a</sup>	0,05
Rata-rata	<b>3,93</b>	<b>3,65</b>	<b>3,56</b>	<b>3,50</b>	<b>3,39</b>	

*Keterangan: perlakuan dengan perbedaan kolom yang sama menunjukkan perubahan perbedaan yang nyata (P<0,05); a,b,c = notasi yang sama menunjukkan tidak ada Perbedaan yang signifikan pada taraf uji Mann-Whitney 5%.*

(Sumber: Data Pribadi yang Diolah, 2024)

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis dengan rata-rata 3,93 untuk semua aspek aroma, warna, tekstur, rasa, dan keseluruhan, sedangkan pada P1 adalah perlakuan yang disukai panelis urutan kedua dengan rata-rata 3,65 semua aspek. Tingkat kesukaan konsumen pada substitusi daging ayam dengan ikan bandeng pada produk dimsum diukur dengan menggunakan uji *Kruskal-wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-whitney* SPSS versi 23.0 dengan taraf  $P < 0,05$ .

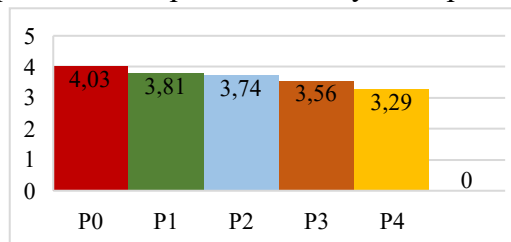
Hasil penelitian menunjukkan bahwa P0 terdapat perbedaan nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma, warna dan rasa dimsum, tetapi tidak ada perbedaan nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tekstur dan keseluruhan, sedangkan P1 substitusi ikan bandeng 25% menunjukkan bahwa aspek warna, tekstur, dan keseluruhan masih bisa diterima oleh konsumen, dari pada rasa dan aroma dimsum. Hal ini disebabkan karena aroma dan rasa ikan bandeng yang kuat, sehingga konsumen masih beradaptasi dengan varian bahan baku yang baru.



**Gambar 1.** Uji Hedonik terhadap Aroma Dimsum

Hasil uji hedonik aroma pada Gambar 1. menunjukkan perbedaan hasil penilaian panelis pada setiap perlakuan. Perlakuan P0 atau 100% daging ayam, mayoritas panelis memberikan respon “suka” yaitu sebesar 3,88. Perlakuan P1 atau 75% daging ayam dan 25% ikan bandeng, mayoritas panelis memberikan respon “suka” sebesar 3,50. Perlakuan P2 atau 50% daging ayam dan 50% ikan bandeng, mayoritas panelis merespon

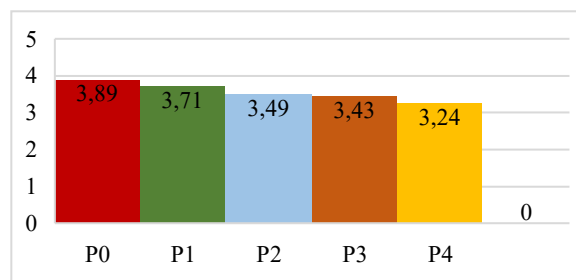
“suka” sebesar 3,65. Perlakuan P3 atau 25% daging ayam dan 75% ikan bandeng, mayoritas panelis merespon “suka” sebesar 3,50. Sementara itu, perlakuan P4 (100% ikan bandeng), mayoritas panelis memberikan respon “suka” sebesar 3,46. Penilaian sensori panelis terhadap aroma pada semua perlakuan dimsum menunjukkan bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh mayoritas panelis.



**Gambar 2.** Uji Hedonik terhadap Warna Dimsum

Hasil uji hedonik warna pada Gambar 2. menunjukkan perbedaan penilaian panelis disetiap perlakuan. Pada perlakuan P0 (100% daging ayam), mayoritas memberikan respon “suka” yaitu sebesar 4,03. Pada perlakuan P1 (75% daging ayam dan 25% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,81. Pada perlakuan P2 (50% daging ayam dan 50% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka”

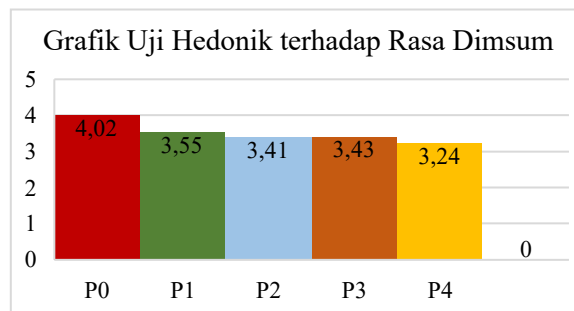
sebesar 3,74. Pada perlakuan P3 (25% daging ayam dan 75% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,49. Pada perlakuan P4 (100% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “cukup suka” sebesar 3,29. Penilaian sensori terhadap warna pada semua perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis.



**Gambar 3.** Uji Hedonik terhadap Tekstur Dimsum

Hasil uji hedonik tekstur pada Gambar 3. menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil penilaian panelis disetiap perlakuan. Pada perlakuan P0 (100% daging ayam), mayoritas memberikan respon “suka” yaitu sebesar 3,89. Pada perlakuan P1 (75% daging ayam dan 25% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,71. Pada perlakuan P2 (50% daging ayam dan 50% ikan bandeng), mayoritas panelis

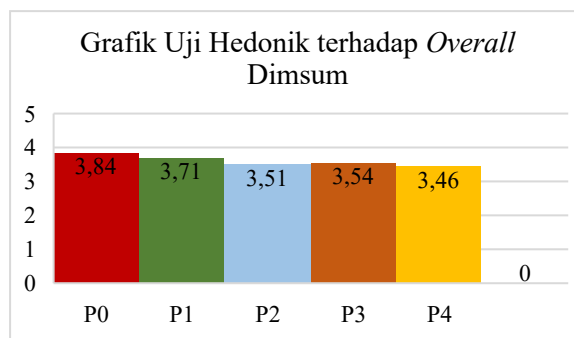
memberikan respon “suka” sebesar 3,49. Pada perlakuan P3 (25% daging ayam dan 75% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,43. Pada perlakuan P4 (100% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “cukup suka” sebesar 3,24. Penilaian sensori terhadap tekstur pada semua perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis.



**Gambar 4.** Uji Hedonik terhadap Rasa Dimsum

Hasil uji hedonik rasa pada Gambar 4. menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil penilaian panelis disetiap perlakuan. Pada perlakuan P0 (100% daging ayam), mayoritas memberikan respon “suka” yaitu sebesar 4,02. Pada perlakuan P1 (75% daging ayam dan 25% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,55. Pada perlakuan P2 (50% daging ayam dan 50% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar

3,41. Pada perlakuan P3 (25% daging ayam dan 75% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,43. Pada perlakuan P4 (100% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “cukup suka” sebesar 3,24. Penilaian sensori terhadap rasa pada semua perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis.



**Gambar 5.** Uji Hedonik terhadap Tekstur Dimsum

Hasil uji hedonik keseluruhan pada Gambar 5. menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil penilaian panelis disetiap perlakuan. Pada perlakuan P0 (100% daging ayam), mayoritas memberikan respon “suka” yaitu sebesar 3,84. Pada perlakuan P1 (75% daging ayam dan 25% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,71. Pada perlakuan P2 (50% daging ayam dan 50% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,51. Pada perlakuan P3 (25% daging ayam dan 75% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar 3,54. Pada perlakuan P4 (100% ikan bandeng), mayoritas memberikan respon “suka” sebesar

3,46. Penilaian sensori terhadap aroma pada semua perlakuan menunjukkan bahwa perlakuan P0 merupakan perlakuan yang paling disukai oleh panelis.

Dimsum yang dihasilkan pada penelitian ini memiliki berat 30 gr/pcs. Penelitian ini menggunakan ikan bandeng sebagai bahan tambahan, parameter uji organoleptik yang diamati adalah uji kesukaan (hedonik) berdasarkan karakteristik aroma, warna, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Dimsum bandeng pada P1 memiliki karakteristik kulit dan isian berwarna putih keabu-abuan, tekstur lembut, aroma dominan ikan, dan rasa sedikit gurih dibandingkan dengan dimsum yang menggunakan

100% daging ayam sehingga menghasilkan kulit dan isian berwarna putih pucat, tekstur lembut, aroma dominan daging ayam, dan rasa gurih.

Hasil uji aroma *kruskal-wallis* menunjukkan bahwa nilai 0,016 signifikan yang berarti terdapat pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma dimsum yang dihasilkan, sehingga dilanjutkan uji *mann-whitney*. Berdasarkan hasil uji *mann-whitney* menunjukkan bahwa hasil nilai  $P_0$  sebesar 3,88 yang berarti terdapat perbedaan nyata antara perlakuan  $P_1$ ,  $P_2$ ,  $P_3$ , dan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_1$  sebesar 3,50 tidak berbeda nyata dengan perlakuan  $P_2$ ,  $P_3$ , dan  $P_4$ , namun berbeda nyata dengan perlakuan  $P_0$ . Hasil nilai  $P_2$  sebesar 3,65 tidak berbeda nyata dengan perlakuan  $P_1$  dan  $P_3$ , tetapi berbeda nyata dengan perlakuan  $P_0$  dan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_3$  sebesar 3,50 tidak berbeda nyata dengan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_4$  sebesar 3,46 tidak berbeda nyata dengan  $P_1$ ,  $P_2$ , dan  $P_3$  tetapi berbeda nyata dengan  $P_0$ . Ini karena perlakuan  $P_0$  memiliki bau daging ayam yang disukai panelis. Menurut Amerine, dkk., (1965) dalam Manafe & Ressie (2021), kadar lemak dan umur ayam memiliki pengaruh yang signifikan terhadap aroma daging. Hal ini karena penanganan baik sehingga ayam tidak mengalami stress saat pemotongan, ini menyebabkan aroma dan warna daging yang baik.

Hasil uji warna *kruskal-wallis* menunjukkan nilai 0,006 signifikan yang berarti terdapat pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap warna dimsum

yang dihasilkan, dilanjutkan dengan uji *mann-whitney*. Berdasarkan hasil uji *mann-whitney*, nilai  $P_0$  sebesar 4,03 yang berarti tidak berbeda dengan  $P_1$  tetapi berbeda dengan  $P_2$ ,  $P_3$  dan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_1$  sebesar 3,81 tidak berbeda dengan  $P_2$  dan  $P_3$ , namun berbeda dengan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_2$  sebesar 3,74 tidak berbeda dengan  $P_3$  tetapi berbeda dengan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_3$  adalah 3,56 dan tidak berbeda dengan  $P_4$ . Nilai  $P_4$  adalah 3,29, tidak jauh berbeda dengan  $P_3$ , namun berbeda dengan  $P_0$ ,  $P_1$  dan  $P_2$ . Perlakuan dimsum  $P_0$  memiliki nilai tertinggi pada warna dimsum putih pucat. Artinya, semakin banyak komposisi bandeng, warna dimsum akan semakin gelap. Hal ini berarti bahwa kesukaan terhadap dimsum bandeng sepenuhnya tergantung pada jumlah komposisi yang ditambahkan (Baetillah, et al., 2022).

Hasil uji tekstur *kruskal-wallis* menunjukkan nilai signifikan 0,096 yang berarti tidak ada pengaruh terhadap tekstur dimsum yang dihasilkan.  $H_0$  diterima, sehingga perlakuan  $P_0$ ,  $P_1$ ,  $P_2$ ,  $P_3$  dan  $P_4$  terhadap tekstur dimsum dengan substitusi daging ayam dengan ikan bandeng tidak berbeda nyata. Oleh karena itu tidak perlu dilakukan uji *mann-whitney*. Untuk menghindari tekstur yang mengeras, sebaiknya dimsum konsumsi selagi masih hangat. Tekstur dapat diukur dengan sentuhan (Hikmawati et al., 2017). Daging ayam dan ikan bandeng kaya akan protein. Jika kedua bahan dicampur dengan benar, maka akan mendapatkan dimsum yang lembut

dan kenyal. Maka, penambahan ikan bandeng menghasilkan peningkatan kekenyalan secara bertahap, hal ini karena ikan bandeng memiliki tekstur daging yang lembut namun mudah hancur. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Nurhidayah et al., (2019) bahwa ikan bandeng dengan karakteristik seperti tekstur daging yang lembut namun agak rapuh dan ikan bandeng dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri dalam mulut.

Hasil uji rasa *kruskal-wallis* menunjukkan bahwa nilai 0,019 signifikan artinya ada pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap rasa dimsum yang dihasilkan, selanjutnya dilakukan uji *mann-whitney*. Uji lanjut *mann-whitney* menunjukkan bahwa hasil nilai  $P_0$  yaitu 4,02 berbeda nyata dengan perlakuan  $P_1$ ,  $P_2$ ,  $P_3$ , dan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_1$  yaitu 3,55 tidak berbeda nyata dengan perlakuan  $P_2$  dan  $P_3$  tetapi berbeda dengan perlakuan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_2$  yaitu 3,41 tidak berbeda nyata dengan  $P_3$  dan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_3$  yaitu 3,43 tidak berbeda nyata dengan  $P_4$ . Hasil nilai  $P_4$  yaitu 3,24 berbeda nyata dengan  $P_0$  dan  $P_1$  tetapi tidak berbeda dengan perlakuan  $P_2$  dan  $P_3$ . Salah satu faktor yang menentukan bagaimana konsumen menerima makanan adalah rasanya. Jika rasanya baik, tetapi konsumen tidak menerimanya, maka tujuan meningkatkan gizi masyarakat tidak dapat dicapai dan produk tidak laku (Nurhidayah et al, 2019). Untuk rasa masih diterima oleh paneli pada perlakuan dimsum  $P_0$  dengan nilai rasa tertinggi. Hal ini karena dimsum

yang ada di pasaran saat ini menggunakan bahan baku daging ayam yang disukai. Selain itu, Malichati dan Adi (2018) menyatakan bahwa kandungan lemak dalam daging terdegradasi selama proses pemanasan, sehingga menghasilkan kandungan karbonil dan menciptakan rasa gurih pada daging ayam.

Hasil uji *kruskal-wallis* secara keseluruhan menunjukkan nilai 0,052 signifikan artinya tidak ada pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan dimsum yang dihasilkan.  $H_0$  diterima, sehingga perlakuan  $P_0$ ,  $P_1$ ,  $P_2$ ,  $P_3$ , dan  $P_4$  terhadap tekstur dimsum dengan substitusi ikan bandeng tidak berbeda nyata. Maka tidak perlu dilakukan uji lanjut *mann-whitney*. Hasil penilaian panelis menunjukkan bahwa dimsum secara keseluruhan dapat diterima dengan baik, jika diperhatikan pencampuran kedua bahan yang tepat dan sesuai maka dihasilkan dimsum yang empuk. Hal ini dinilai sebab panelis belum terbiasa makan dimsum dengan substitusi ikan bandeng, sehingga panelis lebih menyukai dimsum pada perlakuan  $P_0$  dengan 100% daging ayam.

## KESIMPULAN

Tingkat kesukaan konsumen terhadap substitusi daging ayam dengan ikan bandeng pada produk dimsum menunjukkan adanya pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap aroma, warna dan rasa dimsum, sedangkan kesukaan konsumen tidak ada pengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap tekstur dan keseluruhan. Substitusi



ikan bandeng 25% terhadap warna, tekstur dan keseluruhan masih bisa diterima oleh konsumen.

### SARAN

Daging bandeng yang berpotensi memiliki nilai gizi juga berpeluang untuk diolah menjadi bahan baku dimsum. Namun, perlu perlakuan ataupun inovasi lain agar dimsum substitusi daging bandeng yang dihasilkan tetap menarik seperti dimsum ayam.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2024). Catat Harga Daging Ayam dan Beras Naik. RRI.co.id - BPS Catat Harga Daging Ayam dan Beras Naik
- Baetillah, D. N., Mona, F., Roro Nur, F., Maryati, D., & Mulus, G. (2022). Dimsum Ikan Bandeng dan Tepung Kacanh Hijau sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein dan Zat Besi bagi Remaja Putri. *Jurnal Gizi Dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 1(2).
- Dinas Perdagangan Kabupaten Bima, (2022). Harga Bahan Pokok. [https://koperindag.bimakota.go.id/upload/download/1671507811\\_4b8e74edfb6374ac3f4a.pdf](https://koperindag.bimakota.go.id/upload/download/1671507811_4b8e74edfb6374ac3f4a.pdf)
- Desiana, N. R. (2019). *Analisis Kandungan Karbohidrat dan Protein Dim Sum Berbahan Dasar Belut dan Tempe* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik mutu ikan bandeng (Chanos chanos Forsk.) dengan berbagai pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1).
- Hermiyanti, M. (2022). *Perancangan Media Informasi Buku Resep Olahan Ikan Bandeng Melalui Buku Ilustrasi* (Doctoral dissertation, Univeristas Komputer Indonesia).
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, D. E. (2017). Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dalam Pembuatan Dim Sum Terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, VIII(1).
- Malichati, A. R. dan A. C. Adi. (2018). Kaldu Ayam Instan dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu Untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*. 2(1) : 74–82.
- Manafe, M. E., & Ressie, M. L. (2021). Organoleptik Ayam Broiler Melalui Penggunaan Tepung Krokot (*Portulaca oleracea L*) yang Disubtitusikan dalam Ransum Komersial. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(1), 68–73.
- Nurhidayah B; Soekendarsi, Eddy; Erviani, A. E. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng Chanos-chanos dan Sisik Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Collagen Content Of Chanos-chanos and *Oreochromis Niloticus* Scal. *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 4(1).
- Pemerintah Kota Bima. (2023). Data UMKM Kota Bima. Data

UMKM Kota Bima | Satu Data  
Kota Bima (Bimakota.Go.Id)

Suara NTB. com. (2024). Harga  
Daging Ayam Naik, Pedagang  
Berharap Turun. Harga Daging  
Ayam Naik, Pedagang  
Berharap Turun | Suarantb.Com

Tauhid, T., Argubi, A. H., Ishaka, M.,  
& Taufiq, M. (2021). Pelatihan  
Pengolahan Produk Ikan  
Bandeng Dengan Berbagai  
Varian dan Inovatif di Desa  
Belo Kecamatan Palibelo  
Kabupaten Bima. *BERNAS:  
Jurnal Pengabdian Kepada  
Masyarakat*, 2(1), 292-301.