

## Intisari

### Komposisi Gizi dan Preferensi Konsumen Dimsum Tuna Serpihan yang Diperkaya *Arthrospira platensis*

Daging tuna serpihan merupakan salah satu hasil samping dari industri pengolahan loin ikan tuna. Serpihan daging ikan tuna yang dihasilkan sebanyak  $\pm 5\%$  dari bahan dan berpotensi sebagai bahan baku pangan komersial seperti dimsum ikan tuna yang diperkaya beta karoten dari *Arthrospira platensis*. Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk *Arthrospira platensis* terhadap mutu dimsum daging tuna serpihan dengan beberapa perlakuan yang berbeda. Penelitian dilakukan dengan membuat isian dimsum yang diberi bubuk *Arthrospira platensis* (0%; 0,5%; 1% dan 1,5%). Penambahan bubuk *Arthrospira platensis* menyebabkan isian dimsum berwarna hijau, meningkatkan kadar protein dan lemak serta bertambahnya kadar beta karoten sesuai dengan penambahan bubuk *Arthrospira platensis*, namun konsumen lebih menyukai dimsum tanpa penambahan bubuk *Arthrospira platensis* dengan kadar air 65,41%, protein 11,35%, lemak 1,22%, abu 1,79% dan beta karoten 142,88  $\mu\text{g}/100\text{g}$ . Nilai uji kesukaan parameter warna 4,48; aroma 4,12; rasa 3,87; dan tekstur 3,75. Dimsum dapat disimpan dengan suhu dingin ( $4^{\circ}\text{C}$ ) dan layak dikonsumsi hingga hari ke 4.

Kata kunci: *Arthrospira platensis*, dimsum, preferensi, mutu, tuna serpihan

### ***Abstract***

#### ***Nutrient Composition and Consumer Preferences of Tuna Flake Dimsum Enriched by *Arthrospira platensis****

Tuna meat flakes is one of the by-products of the tuna fish loin processing industry. Flakes of tuna meat produced as much as  $\pm 5\%$  and possibilities as raw material for commercial food such as tuna dimsum enriched with beta carotene from *Arthrospira platensis*. The purpose of the study was to determine the effect of adding *Arthrospira platensis* powder on the quality of tuna meat flakes dimsum with several different treatments. The research was conducted by making dimsum stuffing by adding *Arthrospira platensis* powder (0%; 0,5%; 1% and 1,5%). The addition of *Arthrospira platensis* powder causing the dimsum filling to be green, increasing protein and fat levels and increasing beta carotene levels according to the addition of *Arthrospira platensis* powder, but consumers prefer dimsum without the addition of *Arthrospira platensis* powder with water content of 65,41%, protein 11,35%, fat 1,22%, ash 1,79% and beta carotene 142,88 g/100g. Color preference parameter test value 4,48; fragrance 4,12; taste 3,87; and texture 3,75. Dimsum can be stored and are suitable for consumption up to day 4 at a refrigeration temperature (4°C).

**Keywords:** *Arthrospira platensis*, dimsum, preference, quality, tuna flakes