

# INOVASI PRODUK GYOZA SEBAGAI ALTERNATIF CAMILAN SEHAT

Wahyu Mumtaz Diaz Azzahrina, Armita Athennia

Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Mohammad Husni  
Thamrin

Email : [wahyu.mumtaz.diaz@gmail.com](mailto:wahyu.mumtaz.diaz@gmail.com)

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Permasalahan gizi di Indonesia masih menjadi tantangan serius, terutama dalam pemenuhan kebutuhan protein dan serat masyarakat. Upaya diversifikasi pangan lokal menjadi strategi penting untuk meningkatkan kualitas gizi sekaligus memanfaatkan potensi bahan baku yang tersedia. Salah satu pendekatan yang digunakan adalah pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal yang kaya nutrisi, seperti sayuran berdaun hijau dan sumber protein alternatif. **Tujuan:** Mengetahui pengaruh formulasi bayam hijau terhadap mutu organoleptik, tingkat kesukaan, dan kandungan protein gyoza. **Metode:** Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan: P1 (25% bayam : 75% ayam), P2 (50% : 50%), dan P3 (75% : 25%), masing-masing diulang dua kali. Uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa, dianalisis menggunakan ANOVA dan uji Duncan. Panelis yang digunakan yaitu panelis agak terlatih berjumlah 30 orang. **Hasil:** Produk terpilih yaitu P1 (25% bayam : 75% ayam), karena memiliki tingkat kesukaan tertinggi secara keseluruhan. Formulasi bayam menghasilkan warna hijau pucat agak kecoklatan, aroma gurih dengan sedikit aroma khas bayam, tekstur kenyal namun tetap lembut, dan rasa yang disukai panelis. Kandungan protein produk terpilih mencapai 9,54 g/100 g. **Kesimpulan:** Formulasi bayam berpengaruh signifikan terhadap semua aspek mutu organoleptik dan tingkat kesukaan kecuali tekstur ( $p < 0,05$ ). Perlakuan P1 terpilih sebagai formulasi terbaik dengan tingkat kesukaan tertinggi dan kandungan protein sebesar 9,54 g/100 g. Ada peningkatan protein dan zat besi dibandingkan dengan gyoza *frozen food*. Produk ini berpotensi sebagai camilan sehat berbasis bahan lokal.

Kata kunci: *Gyoza, bayam hijau, organoleptik, camilan sehat*

# **INNOVATION OF GYOZA PRODUCT AS AN ALTERNATIVE HEALTHY SNACK**

Wahyu Mumtaz Diaz Azzahrina, Armita Athennia

Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan Universitas Mohammad Husni Thamrin

Email : [wahyu.mumtaz.diaz@gmail.com](mailto:wahyu.mumtaz.diaz@gmail.com)

## **ABSTRACT**

**Background:** Nutritional challenges in Indonesia remain a pressing concern, particularly in meeting the population's protein and fiber needs. Local food diversification has emerged as a strategic approach to improve dietary quality while utilizing regionally available ingredients. One promising solution is the development of functional food products based on nutrient-rich local sources, such as leafy vegetables and alternative protein ingredients. **Objective:** To determine the effect of green spinach substitution on the organoleptic quality, acceptability, and protein content of gyoza. **Methods:** This study used a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments: P1 (25% spinach : 75% chicken), P2 (50% : 50%), and P3 (75% : 25%), each repeated twice. The organoleptic test included color, aroma, texture, and taste, analyzed using ANOVA and Duncan's test. A total of 30 semi-trained panelists were involved. **Results:** The selected product was P1 (25% spinach : 75% chicken), as it had the highest overall acceptability. Spinach substitution produced a pale greenish-brown color, a savory aroma with a slight spinach note, a chewy yet soft texture, and a taste preferred by the panelists. The protein content of the selected product reached 9.54 g/100 g. **Conclusion:** Spinach substitution had a significant effect on all aspects of organoleptic quality and acceptability, except for texture ( $p < 0.05$ ). P1 was selected as the best formulation with the highest acceptability and protein content of 9.54 g/100 g. This formulation also showed an increase in protein and iron compared to frozen gyoza. Therefore, this product has the potential to be developed as a healthy snack based on local ingredients.

**Keywords:** Gyoza, spinach, organoleptic, healthy snack