

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bahan pangan merupakan suatu kebutuhan primer bagi tubuh manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidup, membantu pertumbuhan serta penunjang kinerja tubuh. Untuk zaman yang sudah modern seperti saat ini, banyak terdapat beragam produk makanan yang beredar di pasaran seiring dengan perkembangan teknologi pengolahan makanan. Perkembangan teknologi dan gaya hidup menyebabkan permintaan produk-produk makanan yang berkualitas tinggi, tahan lama dan siap hidang merupakan perubahan pola makan dari kebanyakan masyarakat.

Pada umumnya kebanyakan dari masyarakat lebih menyukai makanan yang praktis, bergizi, mengenyangkan, dan harganya terjangkau, salah satu dari makanan yang memiliki kriteria tersebut adalah siomay. Siomay merupakan salah satu jajanan tradisional yang digemari masyarakat. Salah satu diantaranya yaitu siomay Bandung yang dijual dipinggir jalanan. Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut shaomai yaitu daging cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu yang dimatangkan dengan cara dikukus. Dipasaran jenis variasi siomay dibuat berdasarkan bahan baku daging yang digunakan, antara lain siomay ikan tenggiri, ayam, sapi, udang, atau campuran daging ayam dan udang.

Ayam merupakan produk hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2017), tingkat konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 5,683 kg/kapita/tahun. Salah satu produk yang dapat diproduksi dari daging ayam adalah siomay. Pemilihan daging ayam sebagai bahan baku utama siomay selain karena konsumsi yang tinggi, juga

karena tingkat penerimaan masyarakat terhadap daging ayam yang secara umum lebih tinggi dari pada produk daging lainnya. Selain itu, harganya yang lebih murah dari daging sapi, juga menjadi alasan siomay ayam jauh lebih berkembang.

Untuk memproduksi siomay daging ayam yang berkualitas sangat diutamakan dari kualitas teksturnya. Pembentukan tekstur pada siomay salah satunya dipengaruhi oleh bahan pengisi berupa tepung. Tepung berguna untuk mengikat komponen lain dari adonan. Keberadaan tepung yang baik dan tepat pada bahan pengisi sangat penting untuk menghasilkan kualitas siomay dengan tingkat kekenyalan yang tepat. Tujuan penambahan bahan-bahan lain pada pembuatan produk olahan termasuk bahan pengisi adalah meningkatkan daya ikat air, meningkatkan flavor, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan karakteristik fisik dan kimiawi serta sensori produk dan mengurangi biaya formulasi (Soeparno, 2005). Fungsi lain dari bahan pengisi untuk menurunkan jumlah pemakaian daging. Sebagai bahan pengisi setiap jenis tepung yang digunakan berpotensi menghasilkan siomay dengan karakteristik yang berbeda-beda pula karena karakteristik fisikokimia yang berbeda dari setiap tepung.

Eksplorasi penggunaan berbagai jenis tepung penting dilakukan terkait dengan kualitas, harga, dan ketersediaan bahan baku tepung untuk digunakan dalam pembuatan siomay. Adanya berbagai ketersediaan bahan baku tepung yang berbasis sumber daya lokal dari hasil-hasil pertanian yang berlimpah, tetapi banyak diantaranya yang belum teroptimalkan potensinya. Sehingga perlu dilakukan diversifikasi untuk mengoptimalkan penggunaan potensi dari sumber bahan baku tepung agar tidak ada lagi komoditas dari hasil pertanian berupa

olahan bahan baku yang dijadikan tepung menjadi tidak termanfaatkan dan menjadi terabaikan. Terdapat tiga jenis sumber tepung pada penelitian yang akan dilakukan untuk membuat adonan siomay ayam. Tapioka, porang, dan Gembili dipilih untuk mewakili pati dari umbi akar, sorgum dipilih untuk mewakili pati dari biji-bijian (serealia) dan sagu dipilih untuk mewakili pati palem. Untuk pemilihan tepung porang, gembili, sagu dan sorgum lebih mengenalkan bahwa adanya tepung lokal dari Indonesia dan dapat dijadikan usaha untuk substitusi dari tepung yang sering digunakan yaitu tepung terigu dan tepung tapioka. Tepung yang digunakan juga mempunyai sifat-sifat kimia yang berbeda.

Tepung yang digunakan dalam olahan daging biasanya didapatkan dari biji-bijian dan umbi-umbian. Karbohidrat pada tepung merupakan polimer glukosa dan terdiri atas amilosa dan amilopektin. Amilosa merupakan polimer linear $\alpha(1-4)$ yang ukurannya lebih kecil dengan struktur tidak bercabang di unit glukosa. Sedangkan amilopektin merupakan polimer $\alpha(1-6)$ yang ukurannya besar dengan struktur rantai bercabang banyak dan membentuk double helix di unit glukosa. Jumlah fraksi amilosa-amilopektin sangat berpengaruh pada profil gelatinisasi pati, sehingga kandungannya sangat penting untuk pembentukan serta peningkatan kekenyalan pada siomay.

Tepung tapioka secara umum digunakan untuk membuat makanan tradisional serta siomay sebagai bahan bakunya. Menurut Moorthy (2004) kadar amilosa tepung tapioka berada pada kisaran 20-27% dan 77-80% kandungan amilopektin. Tepung sagu mengandung 27% amilosa dan 73% amilopektin (Habib, 2008). Tepung sagu merupakan sumber karbohidrat asli Indonesia. Tepung sorgum memiliki kelebihan berupa kandungan pati yang cukup tinggi

yaitu sekitar 80,42% (Suarni, 2004). Kadar amilosa tepung sorgum dengan range 5,64-7,92% dan kadar amilopektin range 27,93-32,12% (Yusran, 2017). Tepung porang dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) merupakan salah satu tumbuhan yang banyak tumbuh di Indonesia dan memiliki kandungan serat pangan larut yang struktur dan fungsinya mirip dengan pektin yang disebut juga glukomanan. Tepung porang mengandung kadar amilosa 16-23% dan kadar amilopektin 58-69% (Nita, 2015). Tepung gembili dari umbi gembili yang merupakan tumbuhan asli Indonesia yang tumbuh diaerah subtropics hingga tropis. Tepung gembili juga mengandung glukoman. Kandungan amilosa tepung gembili sebesar 23,2% dan amilopektin sebesar 76,8% (Richana, 2004).

Penggunaan jenis tepung yang berbeda pada pembuatan siomay berpotensi menyebabkan variasi sifat fisikokimia dan nilai organoleptiknya yang disebabkan oleh karakteristik jenis tepung yang digunakan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti dan mengkaji lebih lanjut mengenai “Pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap kadar air, *cooking yield*, *lightness* (L*) dan penilaian sensori pada siomay ayam”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap kadar air, *cooking yield*, *lightness* (L*) dan penilaian sensori pada siomay ayam ?
2. Jenis tepung apa yang menghasilkan kualitas siomay terbaik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung terhadap kadar air, *cooking yield*, *lightness* (L*), penilaian sensori (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan untuk mendapatkan perlakuan terbaik pada siomay ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan dan meningkatkan produk pangan lokal untuk mendukung upaya diversifikasi pangan.
2. Sebagai sumber acuan dan sumber informasi baik bagi mahasiswa maupun masyarakat, dan sebagai bahan pertimbangan mengenai pengaruh penggunaan berbagai jenis tepung untuk usaha kecil menengah (UKM) dan industri yang fokus pada produksi siomay ayam.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan berbagai jenis tepung sebagai bahan pengisi dalam pembuatan siomay berpengaruh menurunkan kadar air, *cooking yield* dan meningkatkan *lightness* serta penilaian sensori pada siomay ayam.

