

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Siomay merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari sebagian besar daging ikan, tepung tapioka dan bumbu-bumbu lainnya dengan proses pengukusan (Syaferi, 2001). Siomay selama perkembangannya sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan mudah ditemukan di tempat-tempat jajanan atau pesta-pesta yang ada, bahkan banyak juga masyarakat yang kesehariannya menjadikan siomay menjadi makanan rutinnnya sebagai lauk-pauk alternatif mereka (Maemunah, 2001). Siomay dalam bahasa Mandarin disebut *shaomai* merupakan daging cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu dan dimatangkan dengan cara dikukus. Bahan pembuatan siomay yang awalnya terbuat dari daging babi cincang, kemudian diganti dengan daging ikan segar yang gurih, seperti ikan tenggiri atau udang (Muthohar, 2004).

Daging ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan siomay adalah ikan tenggiri karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat, dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam (Muthohar, 2004). Ikan tenggiri merupakan ikan pelagis dan ekonomis di Indonesia yang memiliki kandungan protein yang tinggi dan bagus untuk pertumbuhan. Menurut Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (2005), hasil analisa proksimat Ikan Tenggiri memiliki kandungan air 76,5%, protein 21,4%, lemak 0,56%, karbohidrat 0,61% dan kadar abu 0,93%.

Labu siam (*Sechium edule*) merupakan sayuran buah dengan kandungan nutrisi, kaya akan mineral dan vitamin. Kandungan potasiumnya yang cukup tinggi mempunyai potensi sebagai bahan pangan untuk penurun tensi, kadar kalsium dan vitamin C yang cukup baik (Bekti *et al*, 2017). Labu siam mempunyai banyak manfaat terutama untuk kesehatan antara lain sebagai penurun hipertensi karena kandungan potasiumnya yang tinggi (277mg/160g). Kandungan nutrisi pada 160 gram labu siam antara lain 277 mg kalium (alzheimer), 0.176 mg

tembaga, 0.189 mg Vitamin B6, 12.8 mg Vitamin C, 0.653 mg Vitamin B5, 29 µg B9 (asam folat), 4.5 g serat pangan total dan 0.27 mg Mangan (Haryati, 2017).

Labu siam digunakan sebagai bahan tambahan pada siomay, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7%. Pektin adalah suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel primer (Sirotek *et al.*, 2004). Menurut Hoejgaard (2004), pektin merupakan asam poligalakturonat yang mengandung metil ester. Pektin merupakan pangan fungsional bernilai tinggi yang berguna secara luas dalam pembentukan gel dan bahan penstabil pada sari buah, bahan pembuatan jelly, jam dan marmalade (Willat *et al.*, 2006). Pektin juga berguna sebagai bahan tekstur dan pengental dalam makanan (Goycoolea *et al.*, 2003).

Lemak pada ayam menyebar dibawah kulit, hanya sedikit yang terdapat dibawah daging (Wahyu, 1997). Pembentukan lemak kulit terjadi adanya kandungan energi yang digunakan dalam tubuh berasal dari karbohidrat dan cadangan lemak (Meliandasari *et al.*, 2013). Sebagian besar lemak dalam kulit ayam merupakan lemak tak jenuh yang membantu menurunkan kadar kolesterol jahat dan tekanan darah. Kulit ayam juga mengandung omega 9 atau asam oleat yang membantu mengurangi resiko penyakit stroke dan kardiovaskular (Sulistiowati, 2021).

Penelitian tentang siomay ikan tenggiri dengan penambahan 35% puree labu siam oleh Nessianti (2015) menghasilkan kadar air 12.08%, abu 4.92% lemak 8.91%, protein 3.88%, serat 7.84% dan karbohidrat 8.40%. Beberapa penelitian siomay diantaranya tentang indeks glikemik siomay (Lachtaria, 2013), siomay ikan rucah (Nur'aini, 2016; Maulitasari, 2016), siomay ikan gabus (Mursalina, 2014), siomay ikan mujair (Triyani, 2008), siomay ikan nila (Syafei, 2001), siomay ikan tongkol dengan tepung jagung terfermentasi (Sari, 2019) dan siomay ikan tenggiri substitusi ikan lele dan daun kelor (Jannah, 2018).

Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau

dan pengecap. Sedangkan kuesioner merupakan sebuah alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh orang (responden) yang akan diukur. (Rahayu, 2001). Uji organoleptik dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap beberapa atribut sensori, meliputi warna, aroma, rasa, tekstur/kekenyalan dan *overall* kemudian mengetahui karakteristik kimia sampel terpilih dari produk siomay.

## **B. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum :**

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk membandingkan produk siomay yang dihasilkan melalui pengaruh penambahan labu siam dan lemak ayam pada pembuatan siomay ikan tenggiri.

### **2. Tujuan Khusus :**

Mempelajari pengaruh penambahan labu siam dan lemak ayam terhadap mutu kimia (kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat) dan mutu organoleptik (uji ranking, uji mutu sensori dan uji hedonik) siomay ikan tenggiri.