

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Siomai adalah produk olahan pangan yang dikenal khalayak luar dengan cita rasa yang gurih, disajikan dalam balutan kulit pangsit dengan isian yang beragam. Produk siomai yang mudah ditemui adalah siomai dengan isian daging ayam. Siomai ayam mempunyai bahan dasar yang alami karena terbuat dari bahan pangan yang telah diizinkan. Di Indonesia hingga saat ini siomai telah banyak dikenal dan digemari karena cita rasa dan bentuk yang menarik karena hasil modifikasi dari serapan negara Tiongkok. Di Bali siomai banyak dikenal dengan istilah “dimsum” yang telah menyebar luas sebagai hidangan utama ataupun sebagai selingan (Yumiko Murdiasa, Suparthana, & Timur Ina, 2021).

Bahan utama yang digunakan untuk membuat siomai ayam adalah penggunaan daging ayam dan dibalutkan dengan kulit pangsit yang terbuat dari tepung terigu. Awal mula isian daging pada siomai adalah daging babi, namun seiring berjalannya waktu siomai berkembang dengan penggunaan daging ikan, daging ayam atau sayuran. Siomai kaya nutrisi yang berguna bagi tubuh, karena isian siomai bisa dikombinasikan dengan bahan pangan lokal yang kaya nutrisi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. (Luthfianti, Wardhani, Veni, & Kes, 2016).

Daun kelor memiliki manfaat bagi kehidupan manusia seperti pengobatan, sumber makanan, produk kosmetik dan kecantikan. (Citra, Karina et al, 2019). Daun kelor segar yang diolah menjadi tepung menunjukkan perlakuan terbaik

pengeringan pada suhu 60° C dalam waktu 5 jam dengan menghasilkan aktivitas antioksidan tertinggi 36,777 (%DPPH). Berdasarkan penelitian dalam 100 gram daun kelor setara dengan 25 kali zat besi pada sayur bayam, dan 12 kali kandungan kalsium dari susu (Sarni, Hamzah, Malik, A, & Khadijah, 2020). Penelitian yang dilakukan oleh Anisa (2020) menyatakan penambahan tepung daun kelor sebanyak 15% memiliki kadar zat besi pada sosis sebesar 13% per 100 gram sosis. Pada penelitian Yumiko Murdiasa (2021) menyatakan penambahan tepung daun kelor sebanyak 40% menghasilkan kadar antioksidan sebesar 38,30%. Daun kelor memiliki rasa pahit dan menimbulkan aroma langu yang dapat mempengaruhi sifat organoleptik produk makanan. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Luciana, et al (2019) panelis lebih menyukai rasa sosis ayam dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 5 gram. (Luciana, *et al.*, 2019). Sedangkan menurut Barida *et al.* (2021) penambahan tepung kelor dalam stik bawang menghasilkan rasa yang disukai pada penambahan 25 gram tepung daun kelor (Barida, Pratiwi, & Putri, 2021).

Mengonsumsi sayur khususnya daun kelor bermanfaat untuk mencegah anemia pada remaja karena mengandung zat besi yang tinggi. Selain itu sayur daun kelor mengandung antioksidan yang tinggi (Tjong, Assa, & Purwanto, 2021). Seperti yang diketahui menurut Riskesdas tahun 2018 prevalensi Anemia pada remaja di Kota Denpasar sebesar 45,9% (Srinigrat, Yuliyatni, & Ani, 2019). Untuk mencegah terjadinya anemia defisiensi besi pada remaja maka dibutuhkan asupan nutrisi yang memadai dari kandungan yang terdapat pada daun kelor dan hati ayam. Selain mencegah anemia, kandungan daun kelor dan hati ayam dapat mencegah

radikal bebas sehingga dapat menghindari penyakit seperti autoimun, penyakit degeneratif hingga kanker (Irianti, Tatang, 2017).

Pemanfaatan hati ayam dalam suatu produk pangan memiliki hasil yang baik dan berpengaruh nyata terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu produk makanan. Menurut Lutfiah et al (2021) modifikasi hati ayam pada produk sosis berpengaruh nyata terhadap kadar zat besi yaitu sebesar 7,41 gram pada penambahan 55 gram hati ayam. Penggunaan hati ayam dapat menghasilkan sosis dengan kandungan zat besi yang tinggi yang dapat mencegah dan memperbaiki masalah gizi khususnya anemia gizi besi pada remaja putri. Selain kandungan zat besi yang tinggi, hati ayam mengandung vitamin B12 yang bermanfaat untuk mendukung proses biologis didalam tubuh seperti mengolah energi dari makanan dan sintesis DNA (Lutfiah, Adi, & Atmaka, 2021).

Siomai dengan berbahan dasar daging ayam yang diminati konsumen memiliki nilai gizi seperti serat, protein nabati, antioksidan dan zat besi yang bisa ditingkatkan melalui modifikasi penambahan tepung daun kelor dan tepung hati ayam. Tepung komposit berbahan dasar daun kelor dan hati ayam dapat meningkatkan mutu gizi karena mengandung zat besi dan antioksidan yang tinggi dibandingkan siomai daging ayam tanpa penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam, sehingga dapat dijadikan alternatif pencegahan anemia pada remaja putri. Siomai yang berbahan dasar daging ayam dan disubstitusikan dengan tepung daun kelor mempengaruhi sifat organoleptik seperti menimbulkan bau langu dan rasa pahit saat dikonsumsi (Yumiko Murdiasa et al., 2021). Sehingga dalam penggunaan tepung hati ayam dapat menutupi aroma langu dan rasa pahit yang ditimbulkan daun kelor sebagai pengganti daging ayam karena menurut penelitian

Lutfiah et al. (2021) menambahkan sebanyak 55 gram tepung hati ayam menghasilkan rasa yang disukai bagi panelis. Oleh karena itu peneliti tertarik mengkaji seberapa besar proporsi penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam dalam adonan siomai yang bisa diterima secara organoleptik dan nilai gizi sebagai makanan selingan untuk alternatif pencegahan anemia pada remaja putri.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah pengaruh karakteristik mutu siomai dengan penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam?

## **C. Tujuan**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam terhadap karakteristik mutu siomai.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan pada siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam
- b. Menganalisis mutu rasa, aroma dan tekstur siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam
- c. Menganalisis kadar zat besi dan kapasitas antioksidan siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam
- d. Menentukan perlakuan terbaik siomai tepung komposit daun kelor dan hati ayam

## **D. Manfaat**

### 1. Manfaat Teoritis

Manfaat yang didapatkan berdasarkan hasil penelitian ini adalah diharapkan dapat berguna dalam Ilmu Pengetahuan terutama pengetahuan tentang siomai ayam, tepung komposit berbahan dasar daun kelor dan hati ayam serta dapat berguna sebagai pedoman dalam penelitian selanjutnya.

### 2. Manfaat Praktis

Manfaat yang didapatkan berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan bagi masyarakat khususnya remaja putri mendapatkan informasi tentang studi pembuatan siomai dengan penambahan tepung komposit daun kelor dan hati ayam yang tinggi zat besi dan antioksidan.