

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tiongkok merupakan negara yang memiliki beragam jenis olahan makanan ringan atau makanan kecil seperti cakwe, bakpau, bakcang, dimsum dan lain lain. Salah satu yang terkenal adalah dimsum. Dimsum merupakan makanan kecil atau kudapan yang berasal dari bahasa Kantonis. Dimsum biasanya berisi berbagai makanan kecil mulai dari gyoza, hakao, dumpling, siomai dan lain-lain. Siomai merupakan salah satu kategori dari dimsum. Siomai atau dalam bahasa mandarin disebut dengan *shaomai* terbuat dari daging babi yang telah dicincang lalu dibungkus dengan kulit tipis berasal dari tepung terigu atau yang biasa dikenal dengan pangsit. Berbeda dari negara asalnya, beberapa daerah di Indonesia tidak membungkus siomai dengan kulit pangsit tetapi hanya berbentuk bulatan seperti bola.

Siomai pada umumnya terbuat dari tepung terigu atau tepung tapioka. Ciri khas produk olahan dari tepung tapioka biasanya memiliki tekstur yang kenyal dan lengket dibandingkan dengan olahan tepung lainnya. Hal ini dikarenakan pati memegang peranan penting dalam menentukan tekstur makanan, campuran granula pati dan air bila dipanaskan akan membentuk gel. Pati yang berubah menjadi gel bersifat *irreversible* dimana molekul-molekul pati saling melekat membentuk suatu gumpalan sehingga viskositasnya semakin meningkat. Oleh sebab itu membuat sebagian orang tidak bisa mengonsumsi makanan olahan berbahan dasar tepung tapioka apalagi secara berlebihan.

Namun persoalan tersebut bisa diminimalisir dengan mengganti bahan tepung tapioka menggunakan tepung lainnya, salah satunya adalah tepung mocaf. Tepung mocaf merupakan tepung singkong yang sudah termodifikasi melalui proses fermentasi. Tepung mocaf memiliki tingkat konsentrasi pati murni yang lebih rendah, sehingga mudah dicerna dan tepung mocaf memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung tapioka karena pada prosesnya tepung tapioka berasal dari pati singkong sedangkan tepung mocaf difermentasi secara utuh. Selain itu, tepung mocaf memiliki kandungan indeks glikemik yang rendah, baik dikonsumsi oleh orang yang memiliki masalah diabetes.

Umumnya isian makanan siomai berasal dari protein hewani seperti ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting atau campuran daging ayam dan udang menjadi varian siomai pengganti dari daging babi. Namun seiring berjalannya waktu bahan baku tersebut bisa digantikan dengan protein nabati. Jamur merupakan salah satu pilihannya. Jenis jamur yang biasanya digunakan untuk isian siomai adalah jamur tiram. Bahan ini bisa digunakan sebagai alternatif pengganti protein nabati yang biasa digunakan sebagai isian siomai. Keunggulan jamur tiram yaitu merupakan sumber protein nabati yang tinggi, rendah lemak, produktifitas tinggi, dan memiliki potensi sebagai pangan fungsional. Sedangkan kelemahan dari jamur tiram hampir tidak ada kalau saja dibeli dan diolah dengan baik dan benar serta mengkonsumsi tidak berlebihan. Pemilihan jamur tiram sebagai pengganti protein nabati ini dimaksudkan agar orang yang biasa alergi atau tidak bisa mengkonsumsi makanan berprotein hewani masih

bisa menikmati siomai dan tentunya untuk memenuhi kebutuhan protein dengan harga yang lebih terjangkau serta mudah didapat.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh variasi perbandingan tepung mocaf, tepung tapioka dan penambahan tepung jamur tiram terhadap sifat kimia, sifat fisik dan organoleptik siomai yang dihasilkan?
2. Pada perbandingan berapakah tepung mocaf, tepung tapioka dan penambahan tepung jamur tiram menghasilkan siomai yang disukai konsumen dan sesuai dengan SNI?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka dengan penambahan tepung jamur tiram terhadap sifat kimia dan fisik siomai yang dihasilkan.
2. Untuk menentukan perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka dengan penambahan tepung jamur tiram yang dapat menghasilkan siomai yang disukai panelis dan sesuai SNI.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan akan ada produk makanan alternatif berupa siomai yang dibuat dari perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka dengan menambahkan tepung jamur tiram yang tinggi protein, aman dikonsumsi dan disukai oleh konsumen sesuai dengan ketentuan SNI.

