

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pada era yang serba cepat ini, banyak menu beraneka ragam makanan. Di Indonesia perkembangan selera makanan sangat cepat, banyak makanan yang beragam baik berasal dari luar daerah maupun luar negeri diperkenalkan melalui dunia kuliner sehingga masyarakat tahu dan dapat merasakan makanan tersebut. Salah satu makanan luar negeri yang tersebar di Indonesia dan populer yaitu dimsum.

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Hongkong, istilah dimsum lebih populer dan dikenal masyarakat dibandingkan dengan istilah *dianxin*. Dimsum diartikan sebagai “makanan kecil” dari Bahasa Kantonis. Biasanya dimsum menjadi menu untuk sarapan sedangkan di Indonesia lebih dikenal sebagai kudapan atau camilan yang sangat digemari karena memiliki rasa yang enak, estetika dari bentuknya dan banyaknya variasi serta dapat menjadi alternatif makanan sehat karena teknik pengolahannya dengan cara dikukus.

Pada umumnya bahan baku dari pembuatan Dimsum yang beredar pada masyarakat yaitu dari daging sapi, daging ayam, udang, ikan tenggiri dan cumi-cumi. Akan tetapi yang biasa ditemui pada penjual sekitar terbuat dari udang atau daging ayam. Salah satu faktor penyebab kurang diminati adalah masyarakat mempunyai riwayat alergi dengan udang sehingga perlu adanya inovasi lain yaitu mengganti isiannya dengan pangan lokal yang mudah di dapat seperti ikan gabus.

Dilihat dari bahan baku pembuatan Dimsum yaitu daging dan *seafood*, tidak semua orang dapat mengkonsumsi *seafood*, hal tersebut dapat memicu alergi pada kondisi tubuh tertentu. Pemicu alergi (*allergen*) merupakan yang mana kondisi hipersensitivitas tubuh terhadap zat tersebut yang mana pemicu tersebut dapat dari lingkungan atau makanan. Reaksi

alergi pada tubuh salah satunya disebabkan oleh beberapa jenis makanan yang memicu hal tersebut, dari beberapa jenis pemicu alergi dengan presentase terbesar yaitu *shellfish*. Salah satu *shellfish* penyebab alergi adalah udang. Penyebab alergi pada makanan termasuk udang kaki putih karena dari kandungan dari kadar *histamine* yang tinggi, protein *allergen* yang stabil terhadap pemanasan serta kandungan komponen seperti logam yang terdapat pada udang.

Ikan merupakan sumber protein yang berasal dari hewani, kandungan yang dimiliki oleh ikan yaitu asam lemak tidak jenuh, kandungan asam amino esensial yang lengkap serta kandungan vitamin dan mineral yang cukup kandungan tersebut sangat dibutuhkan oleh tubuh serta daya cernanya yang tinggi. Kandungan tersebut dapat ditemukan pada ikan gabus yang merupakan ikan air tawar yang dapat dijumpai di rawa-rawa seluruh Indonesia terutama di Jawa Tengah khususnya di Kecamatan Banyubiru yang memang terletak Rawa Pening banyak nelayan yang menangkap ikan gabus yang akan dijual keliling desa atau di setorkan kepada salah satu rumah warga yang nantinya akan di distribusikan ke pasar-pasar.

Ikan gabus dikenal sebagai sumber bahan pangan potensial dan kaya akan kandungan gizi nya hal tersebut sangat bermanfaat bagi tubuh. Ikan gabus memiliki kandungan gizi meliputi kadar protein setiap 100 gram daging ikan sebesar 76,9 gram, kandungan albumin 3,5-5,5 g/dl, lemak 1,70 gram, air 13,61 gram, mineral 4,77 gram dan karbohidrat 3,53 gram. Akan tetapi, untuk pengolahan ikan gabus belum bisa maksimal jika hanya dalam prosesnya penggorengan atau rebusan saja maka nilai gizinya akan mudah terdenaturasi dan menurun sehingga perlu adanya penganekaragaman pengolahan ikan gabus yang dapat menjadi produk yang nilai gizinya meningkat, nilai ekonomisnya menjadi tinggi dan umur simpan yang panjang. Oleh karena itu, dibuatlah menjadi dimsum karena menjadi salah satu alternatif yang baik sebagai makanan tambahan ataupun pensubstitusi dalam produk (Nadimin dkk., 2018).

Selain ikan, pada pembuatan Dimsum menggunakan bahan dasar tapioka. Tapioka menjadi salah satu sumber bahan pangan yang penting untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pada tapioka memiliki kandungan kalori yang tinggi sehingga dapat menjadikan alternatif pengganti besar sebagai karbohidrat penyumbang energi paling besar. Mengonsumsi tepung tapioka tidak diperkenankan secara berlebihan karena kandungan kalori yang tinggi sehingga dapat menyebabkan penyakit diabetes atau gula darah. Tepung tapioka terbuat dari sari pati singkong, singkong merupakan tumbuhan umbi-umbian yang mengandung sumber karbohidrat yang merupakan salah satu sumber makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Pada tahun 2015 yang bersumber dari data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa pada Jawa Tengah produksi singkong sebanyak 3.571 juta ton. Dari produksi tersebut singkong diolah menjadi bentuk tepung guna meningkatkan hasil olahan singkong maka salah satu hasil olahan dibuat menjadi tepung Mocaf. Tepung Mocaf dapat dijadikan olahan menjadi berbagai macam makanan yang beraneka ragam.

Tepung Mocaf mempunyai kandungan yang terdiri dari posfor, kalsium dan serat lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Kandungan pada tepung Mocaf terdapat fitoestrogen, vitamin C, rendah gula sehingga aman dan cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes, autisme dan *celiac disease* (Herdian, 2015). Pengembangan dari tepung Mocaf menjadi alternatif terlepas dari ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu. Ubi kayu memiliki keunggulan selain sebagai sumber karbohidrat yaitu memiliki kandungan vitamin dan mineral serta didukung oleh jumlah produksi ubi kayu yang besar di daerah Provinsi Jawa Tengah. Banyak masyarakat yang sebagian belum mengenal tepung Mocaf yang digunakan untuk membuat aneka olahan makanan, aneka kue dan makanan ringan hingga saat ini.

Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang berasal dari ubi kayu atau singkong, ubi kayu tersebut diproses secara metode fermentasi dengan menggunakan enzim tertentu atau jasa dari microbia sehingga dapat mengubah karakteristik tepung Mocaf memiliki kelebihan yaitu warna tepung yang lebih putih jika dibandingkan dengan tepung ubi kayu jika diolah seperti biasa, tepung Mocaf memiliki daya rehidrasi lebih baik, *viskositas* lebih tinggi dan cita rasa ubi kayu tersembunyi. Kandungan gizi tiap 100 gr tepung Mocaf antara lain yaitu protein 1,2 gr., 0,3 gr lemak, 34,7 gr karbohidrat, 363 Kal kalori, 33 mg kalsium, Posfor 40 mg, dan 0,7 mg Besi. Tepung Mocaf digunakan sebagai pengganti tepung tapioka yang indeks glikemiknya lebih rendah. Tanaman singkong memiliki nilai gizi yang cukup baik sehingga tanaman ini menjadi solusi atas masalah kurang gizi pada masyarakat dengan perekonomian rendah. Tak hanya itu, banyak ragam produk olahan yang menarik yang besumber dari tanaman ini yang layak dicicipi. (Winarno, 2018).

Selain tepung Mocaf dan ikan gabus, pembuatan isian dimsum juga ditambah tepung kacang hijau guna menambah kadar protein. Biji kacang hijau merupakan pangan lokal yang hasil pertaniannya terbesar ke dua dalam kelompok kacang-kacangan di Indonesia. Kacang hijau dikenal sebagai sumber protein dan zat besi karena mengandung 7.5 mg zat besi, 1.2 gr lemak 22 gr protein dan 62.9 gr karbohidrat (J. Gizi and Dietetik 2022)

Kacang hijau memiliki daya cerna yang baik. Bahan pangan lokal ini banyak ditemui dikalangan masyarakat, salah satu olahan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air dan memperpanjang lama simpannya adalah dibuat sebagai tepung. (J. Gizi and Dietetik 2022)

Berdasarkan data SUSENAS 2022, di Indonesia tingkat konsumsi protein sudah cukup berada diatas standar konsumsi protein nasional per kapita yaitu sebesar 62.21 gram hal tersebut tergolong masih rendah dibandingkan tingkat konsusmsi protein hewani yang berasal dari cumi-cumi, ikan, kerang udang sebesar 9.58 gram, telur dan telur 3.37 gram serta daging

sebanyak 4.79 gram. Maka dari itu dibutuhkan inovasi produk pangan lokal yang diharapkan bisa membantu menaikkan jumlah konsumsi protein hewani dan protein.

Adapun jenis produk dari olahan ikan gabus yang menarik sehingga dapat menjadi produk inovasi guna meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi makanan berprotein yaitu dimsum dengan menggunakan ikan gabus dan tepung kacang hijau sebagai isian serta mengganti tepung tapioka dengan tepung Mocaf pada pembuatan kulit. Produk inovasi ini merupakan suatu penemuan baru yang berbeda dari produk makanan yang sudah ada.

Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan pengembangan produk dengan bahan dasar ikan gabus serta penambahan tepung kacang hijau. Penelitian ini bertujuan guna mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan dan kandungan gizi pada dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau.

## **B. Rumusan Masalah**

Pada penelitian ini merumuskan masalah yaitu bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan gizi dimsum ikan gabus (*Opiocephalus Striatus*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*)?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui daya terima dan kandungan gizi dimsum ikan gabus (*Opiocephalus Striatus*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*)

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau

- b. Mengetahui tingkat kesukaan warna dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau
- c. Mengetahui tingkat kesukaan aroma dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau
- d. Mengetahui tingkat kesukaan rasa dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau
- e. Mengetahui tingkat kesukaan tekstur dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau
- f. Mengetahui kandungan energi, protein, lemak dan karbohidrat dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat antara lain :

1. Manfaat untuk instansi :

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi dimsum ikan gabus dengan penambahan tepung kacang hijau

2. Manfaat untuk penelitian selanjutnya

Hasil penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan bagi pembaca serta mahasiswa yang akan melakukan penelitian pengembangan produk pangan lokal selanjutnya

3. Manfaat untuk masyarakat

Hasil penelitian ini bermanfaat guna menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca dan menambah alternatif dalam pengolahan ikan gabus untuk meningkatkan daya konsumsi serta meningkatkan nilai tambah dan nilai jual singkong dan juga kacang hijau dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung kacang hijau yaitu tepung dengan indeks

glikemik rendah sebagai pengganti tepung tapioka dan tepung dengan kandungan protein nabati tinggi