

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Siomay berasal Bahasa Mandarin disebut *shaomai* dan dalam Bahasa Kanton disebut *siu mai*. Di Tiongkok, siomay berisi daging babi cincang dibungkus dengan kulit tipis yang terbuat dari tepung terigu (muthohar dan setyanova, 2004). Siomay dibuat dalam bentuk silinder atau mangkuk dan atasnya diberi hiasan berupa parutan wortel, kacang polong lalu dimasak dengan cara dikukus (Liem, 2015). Siomay termasuk pangan semi basah yang memerlukan pembentukan gel yang baik saat pembuatan adonan dengan memperhatikan perbandingan tepung dan daging cincang.

Perkembangan isi siomay kemudian diadaptasi dengan daging ikan segar yang gurih, seperti ikan tengiri dan udang bahkan ada yang menggunakan daging ayam (muthohar dan setyanova, 2004). Daging sebagai sumber protein pada siomay dapat dikreasikan untuk menambah keanekaragaman isi salah satunya yang dapat dipilih yaitu ikan bandeng (Kurniawati, 2022). Ikan bandeng (*chanos chanos*) merupakan salah satu komoditas perikanan dengan kandungan protein hewani yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Khususnya Jawa Timur dikenal sebagai penghasil Ikan Bandeng terbanyak dengan luas lahan mencapai 32.000 hektare atau sekitar 46 persen dari total luas tambak di Jawa Timur, Wilayah ini mampu menghasilkan ikan bandeng sekitar 39.545 ton per tahun (Haryna, 2014). Namun produk olahan ikan yang menggunakan ikan bandeng sebagai bahan utama sering kali memiliki yang cukup menyengat dan dapat mengurangi daya terima konsumen.

Menurut jurnal Cai & Leung, 2022 produk akuatik memiliki citarasa, tekstur, dan nilai gizi yang unik serta dibudidayakan dan dikonsumsi secara luas di seluruh dunia sebagai sumber protein, lemak dan mineral berkualitas tinggi. Namun, degradasi protein, oksidasi lipid dan lain sebagainya dapat dengan mudah menyebabkan munculnya penurunan citarasa seperti munculnya bau amis dari jaringan otot hewan akuatik (Zhao, dkk. 2022). Dari penelitian diatas, produk olahan ikan memerlukan bahan tambahan alami yang dapat menurunkan atau

menutupi aroma amis tanpa mengurangi citarasa produk. Selain memiliki aroma yang mengganggu, ikan bandeng termasuk dalam daging ikan putih yang memiliki kandungan zat besi yang rendah dibandingkan dengan daging merah (Milman, 2021).

Pada penelitian terhadap Pengaruh Penggunaan Pengaruh Tepung Daun Kelor Fermentasi dalam Ransum terhadap Organoleptik Daging Broiler (Fenita, dkk., 2024), dapat disimpulkan bahwa penggunaan 10% dan 15% tepung daun kelor fermentasi menurunkan bau amis daging broiler tanpa mempengaruhi warna, rasa, dan tekstur daging. Penambahan daun kelor juga dilakukan oleh Nurbaety, dkk. (2022) pada penelitian mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Nugget Ikan Tuna. Penambahan daun kelor juga mampu menambah kandungan zat besi sebesar 0,85 mg/100g. Hasil dari penelitian tersebut dikatakan bahwa penambahan tepung daun kelor mampu mengurangi bau ikan tuna, tetapi tidak mengurangi rasa ikan tuna pada nugget. Sebagai bahan tambahan, daun kelor diolah menjadi *puree* agar memudahkan produksi. *Puree* adalah produk makanan yang telah dihaluskan, diblender, atau diayak hingga menjadi pasta lembut atau cairan kental. *Puree* sering digunakan untuk memperkaya tekstur, warna, dan kandungan nutrisi dalam berbagai olahan kuliner (Gisslen, 2018).

Berdasarkan teori yang telah dikaji penelitian mengenai pengaruh penambahan daun kelor terhadap aroma siomay ikan bandeng menjadi penting untuk menentukan formulasi komposisi bahan dalam pembuatan siomay ikan bandeng. Dengan demikian berdasarkan latar belakang diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap penerimaan produk siomay ikan bandeng.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas diformulasikan rumusan masalah yaitu, Bagaimana penerimaan konsumen pada siomay Ikan Bandeng terhadap penambahan *puree* daun kelor (*Moringa Oleifera*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan konsumen pada siomay Ikan Bandeng terhadap penambahan *puree* daun kelor (*Moringa Oleifera*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, dapat diformulasikan manfaat dari penelitian ini secara teoritis dan praktis sebagai berikut:

1) **Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis adalah kontribusi penelitian terhadap pengembangan ilmu. Sehingga, penelitian ini dapat berkontribusi dalam pengembangan teknologi mengenai formulasi produk olahan ikan.

2) **Manfaat Praktis**

Manfaat praktis adalah hasil dari penelitian yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan nyata sehingga penelitian ini dapat membantu produsen untuk mengetahui komposisi bahan siomay ikan bandeng yang paling disukai konsumen dan membantu konsumen menikmati produk berbasis ikan dengan nyaman.