

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Gyoza

Gyoza adalah sejenis dumpling Jepang yang biasanya diisi dengan campuran daging cincang (biasanya babi atau ayam), sayuran seperti daun bawang, dan rempah-rempah. Gyoza seringkali dimakan sebagai hidangan pembuka atau lauk pendamping nasi di restoran Jepang.

Sejarah gyoza dimulai dari Tiongkok, di mana dumpling serupa yang disebut "jiaozi" sudah ada sejak ribuan tahun yang lalu. Pada abad ke-14, jiaozi dibawa ke Jepang oleh para pelaut Tiongkok, dan mulai diadaptasi sesuai dengan selera dan bahan-bahan yang tersedia di Jepang. Nama "gyoza" sendiri berasal dari kata Tionghoa "jiaozi", yang kemudian disesuaikan dengan pelafalan Jepang (Fitria, 2021).

Pada awalnya, gyoza di Jepang lebih umumnya diisi dengan daging babi, namun seiring waktu variasi isian dan cara memasaknya berkembang. Gyoza menjadi sangat populer di Jepang pada abad ke-20, terutama setelah Perang Dunia II. Sekarang, gyoza dapat ditemukan di restoran-restoran Jepang di seluruh dunia, sering kali disajikan dengan saus gyoza yang khas.

Kulit gyoza adalah sejenis kulit tipis yang digunakan untuk membungkus isian pada hidangan gyoza, yaitu dumpling khas Jepang yang juga populer di berbagai negara Asia. Kulit gyoza memiliki tekstur yang elastis dan biasanya dimasak dengan cara digoreng, direbus, atau dikukus. Komposisi dan bahan-bahan kulit gyoza antara lain tepung terigu. Bahan utama dalam pembuatan kulit gyoza adalah tepung terigu, yang memberikan tekstur dan kekuatan struktural pada kulit. Tepung terigu sering kali digunakan dalam kombinasi dengan air dan sedikit garam untuk membuat adonan. Air digunakan untuk membentuk adonan dengan tepung terigu sehingga adonan dapat diuleni dan dibentuk menjadi kulit gyoza. Minyak bisa ditambahkan ke dalam adonan untuk meningkatkan elastisitas dan kelembutan kulit gyoza. Penggunaan minyak juga membantu adonan agar tidak lengket dan mudah dibentuk, garam sebagai bumbu tambahan, garam digunakan untuk memberikan sedikit rasa pada kulit gyoza, isian. Meskipun bukan bagian dari kulit gyoza itu sendiri, isian gyoza adalah komponen penting yang umumnya terdiri dari daging cincang (biasanya daging babi atau ayam), sayuran (seperti daun bawang atau kubis), dan bumbu-bumbu lainnya seperti jahe, bawang putih, dan kecap asin. Kulit gyoza merupakan elemen penting dalam hidangan gyoza, memberikan tekstur yang menyenangkan dan menjadi wadah yang ideal untuk isian yang kaya rasa (Permatasari, 2024).

2.2 Bahan bahan kulit gyoza kacang hijau

2.3.1 Tepung terigu

Tepung terigu adalah produk tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum. Proses ini menghasilkan tepung halus yang digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai produk roti, kue, pasta, dan banyak makanan lainnya.

Sejarah tepung terigu dimulai ribuan tahun yang lalu, ketika manusia mulai mengembangkan pertanian dan menanam gandum. Meskipun tepung terigu modern sebagian besar berasal dari gandum, proses penggilingan telah berkembang dari metode yang sederhana hingga teknologi modern saat ini.

Pada awalnya, tepung terigu diproduksi dengan cara manual menggunakan alat-alat sederhana seperti batu penggiling. Seiring dengan perkembangan peradaban, teknik penggilingan dan pemurnian tepung terigu semakin disempurnakan. Pada abad ke-19, revolusi industri membawa perubahan besar dalam produksi tepung terigu dengan penggunaan mesin-mesin modern yang memungkinkan produksi dalam skala besar.

Secara umum, tepung terigu adalah bahan penting dalam industri makanan dan terus mengalami inovasi dalam pengolahan dan aplikasi teknologi untuk memenuhi kebutuhan global akan produk roti dan makanan berbasis tepung lainnya (rocket, 2019).

2.3.2 Tepung kacang hijau

Tepung kacang hijau adalah tepung yang dibuat dari biji kacang hijau yang digiling halus. Biji kacang hijau ini memiliki warna hijau dan merupakan sumber protein nabati yang baik serta nutrisi lainnya seperti serat, vitamin, dan mineral (melati, 2021).

Sejarah penggunaan kacang hijau sebagai bahan makanan dapat ditelusuri kembali ke Asia Timur, di mana kacang hijau telah lama menjadi bagian dari diet tradisional. Di berbagai negara seperti Tiongkok, India, dan negara-negara Asia Tenggara lainnya, kacang hijau digunakan dalam berbagai hidangan, baik manis maupun gurih (pertapa, 2022).

Kacang hijau juga telah dikenal memiliki berbagai khasiat bagi kesehatan, antara lain kaya akan protein kacang hijau mengandung protein nabati yang baik untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh, Sumber serat dalam kacang hijau membantu menjaga kesehatan pencernaan dan mengatur kadar gula darah, vitamin dan mineral mengandung vitamin B kompleks seperti folat dan mineral seperti besi, magnesium, dan kalium, antibakteri dan

antiinflamasi Beberapa penelitian menunjukkan bahwa kacang hijau memiliki sifat antibakteri dan antiinflamasi yang dapat mendukung sistem kekebalan tubuh (melati, 2021).

Tepung kacang hijau sering digunakan dalam pembuatan kue, roti, bubur, atau digunakan sebagai bahan pengental dalam hidangan tertentu. Penggunaan tepung kacang hijau semakin populer di berbagai negara karena manfaat kesehatannya yang terbukti dan potensinya sebagai alternatif tepung gandum untuk individu yang menghindari gluten.

Kacang hijau (*vigna radiata*) adalah sejenis palawija yang di kenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong – polongan (*fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau merupakan urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah. Bagaian paling bernilai ekonomi adalah bijinya.

Biji kacang hijau direbus hingga dan dimakan sebagai bubur atau di olah ke olahan lain nya seperti onde–onde, bakpau, dan ganda turi. Kacang hijau memiliki kandungan protiin yang tinggi dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk meperkuat tulang.

Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau menjadikan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh.

Umum nya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung (handayani, 2020).

2.3.3 Garam

Garam adalah senyawa kimia yang terbentuk dari ikatan ion antara ion positif (biasanya ion logam seperti natrium atau kalium) dan ion negatif (biasanya ion klorida atau bromida). Garam yang paling umum adalah natrium klorida (NaCl), yang sering digunakan dalam masakan sebagai garam dapur.

berikut adalah Kandungan garam bagi makanan antar lain Penyempurna Rasa, garam memberikan rasa asin pada makanan, yang tidak hanya meningkatkan kenikmatan rasa tetapi juga membantu menonjolkan dan memperkuat rasa alami makanan, konservasi garam, digunakan secara tradisional sebagai bahan pengawet untuk makanan, menghambat pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme yang bisa menyebabkan kerusakan makanan. Ini

membantu memperpanjang umur simpan makanan seperti daging diasinkan atau diawetkan, ikan asin, dan lain-lain, tekstur dan konsistensi dalam proses memasak, garam dapat mempengaruhi tekstur dan konsistensi makanan. Misalnya, dalam pembuatan roti, garam membantu mengatur aktivitas ragi dan struktur protein gluten, sehingga mempengaruhi hasil akhir dari roti.

Berikut adalah manfaat garam bagi makanan antara lain meningkatkan rasa garam dapat meningkatkan kompleksitas rasa dalam makanan dengan menyeimbangkan rasa manis, asam, dan pahit, pengawet alami Penggunaan garam sebagai pengawet alami membantu menjaga makanan tetap aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu, tanpa mengandalkan bahan pengawet kimia, mengubah tekstur, garam dapat mempengaruhi tekstur makanan, misalnya dalam menghasilkan kerak renyah pada kulit ayam panggang atau memberikan tekstur yang lebih padat pada keju, mengontrol fermentasi, dalam proses fermentasi makanan seperti dalam pembuatan kecap atau tempe, garam berperan penting dalam mengontrol aktivitas mikroorganisme yang menghasilkan produk akhir yang diinginkan, mengatur proses memasak, Selain sebagai penyempurna rasa, garam juga membantu dalam proses memasak, seperti mempengaruhi struktur molekuler protein dalam daging untuk hasil yang lebih lembut dan berair.

Penting untuk menggunakan garam dengan bijak dalam memasak, karena konsumsi berlebihan garam dapat berdampak negatif pada kesehatan, terutama terkait dengan tekanan darah tinggi dan penyakit jantung. Menggunakan garam dalam jumlah yang moderat tetap menjaga makanan lezat sambil menjaga kesehatan tubuh. (bangka, 2009)

2.3 Uji sensori

Uji sensori adalah teknik atau metode untuk mengukur dan menganalisis respons sensori yang dihasilkan oleh indera manusia terhadap produk tertentu. Proses ini melibatkan panelis atau pengujian oleh individu yang dilatih untuk memberikan evaluasi yang akurat terhadap karakteristik sensori suatu produk. Uji sensori dapat dilakukan secara deskriptif, di mana produk dinilai berdasarkan atribut-atribut spesifik seperti intensitas rasa, aroma, atau tekstur, atau secara hedonik, di mana produk dinilai berdasarkan preferensi atau kesukaan konsumen.

Uji sensori penting dalam industri makanan dan minuman untuk memastikan kualitas, konsistensi, dan penerimaan produk oleh konsumen. Hasil dari uji sensori dapat digunakan

untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan produk, serta untuk pengembangan produk baru atau perbaikan produk yang sudah ada.

Uji sensori dalam makanan juga adalah proses evaluasi yang dilakukan untuk mengukur respons atau persepsi manusia terhadap sifat organoleptik suatu produk makanan. Organoleptik mengacu pada sifat-sifat yang dapat dirasakan dengan indra manusia, seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan visual makanan. Tujuan utama dari uji sensori dalam makanan adalah untuk preferensi dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk makanan tertentu. Ini membantu produsen untuk mengembangkan produk yang lebih sesuai dengan selera pasar, Menilai kualitas organoleptik produk makanan untuk memastikan bahwa mereka memenuhi standar yang diinginkan dari segi rasa, aroma, dan tekstur, Menggunakan umpan balik dari uji sensori untuk memperbaiki formulasi atau proses produksi agar dapat mencapai karakteristik organoleptik yang diinginkan. Metode umum yang digunakan dalam uji sensori makanan termasuk uji organoleptik, di mana panelis atau penilai manusia yang terlatih mengevaluasi produk makanan secara subjektif, serta analisis instrumen yang menggunakan peralatan untuk mengukur sifat fisik dan kimia yang terkait dengan karakter organoleptik. Uji sensori makanan sering kali dilakukan secara terkontrol, dengan penggunaan panelis terlatih yang diuji untuk ketepatan dan konsistensi evaluasi mereka. Hasil dari uji sensori dapat memberikan wawasan berharga bagi produsen untuk meningkatkan produk mereka sesuai dengan kebutuhan dan harapan konsumen (dendi, 2021).