

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki sumber karbohidrat tinggi adalah jagung. Jagung merupakan sumber makanan pokok kedua setelah beras, keberadaan jagung sebagai sumber karbohidrat mulai ditinggalkan karena cara memasaknya sulit dan memerlukan bahan bakar lebih banyak. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sangat baik bagi anda yang sedang menjalani diet.

Pemerintah saat ini sedang mengusahakan upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan pangan lokal, salah satunya dengan mengolah jagung menjadi tepung jagung. Pengolahan jagung menjadi tepung jagung dapat mempermudah penggunaannya dalam pengolahan selanjutnya menjadi produk makanan. (Tantri Yanti, N.K. 2015)

Guna mendukung upaya pemerintah dalam memanfaatkan pangan lokal, maka perlu dikembangkan suatu produk berbahan dasar jagung, salah satunya pengembangan produk siomay dengan substitusi tepung jagung.

Siomay selama perkembangannya sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan mudah ditemukan di tempat-tempat jajanan atau pesta-pesta yang ada, bahkan banyak juga masyarakat yang kesehariannya menjadikan siomay menjadi makanan rutinnnya sebagai lauk-pauk alternatif mereka

(Maemunah, 2001). Siomay yang sering kita dapati di tempat jajanan ataupun tempat lainnya masih belum memiliki banyak pilihan nilai variasi rasa atau keanekaragaman bahan baku yang digunakan (Syaferi, 2001).

Secara umum siomay terbuat dari daging ikan dan tepung sagu, berwarna putih pucat, memiliki tekstur padat sedikit kenyal. Siomay berbeda dengan dimsum, jika siomay menggunakan bahan baku utama yaitu ikan sehingga memiliki aroma ikan yang cukup kuat sedangkan dimsum dibuat dari bahan baku daging seperti ayam dan atau/sapi sebagai bahan utamanya.

Siomay jagung memiliki tekstur diantara siomay ikan dan dimsum, yaitu kenyal tetapi tetap lembut, karena tetap menggunakan sagu sebagai pengentalnya dan ikan dan tepung jagung akan memberikan tekstur lembut pada siomay. Siomay jagung merupakan siomay yang disubstitusikan dengan tepung jagung dan merupakan makanan tinggi protein dan tinggi karbohidrat kompleks yang baik bagi penderita diabetes militus, protein yang didapat dari bahan baku siomay jagung sendiri yaitu ikan dan kaya akan karbohidrat kompleks yang didapat dari tepung jagung, sehingga baik bagi penderita diabetes militus, sebab karbohidrat jenis ini adalah karbohidrat yang mengandung serat dan pati dan akan dipecah didalam tubuh lebih lama daripada karbohidrat sederhana sehingga tidak menimbulkan naik-turunnya gula darah setelah makan(ramesia.com)

Siomay jagung berbeda dengan siomay ikan, siomay ikan dibungkus dengan kulit pangsit yang berbahan baku dari tepung terigu, dan adonan

siomaynya juga menggunakan tepung terigu, berbeda halnya dengan siomay jagung. Siomay jagung sama sekali tidak menggunakan tepung terigu yang mengandung gluten didalam adonan maupun kulit siomay, karena siomay jagung kali ini akan dicetak menggunakan cetakan, sehingga tidak mengandung gluten atau *gluten free*. Dan adonan siomay yang hanya menggunakan tepung sagu dan tepung jagung sebagai pembentuk tekstur adonan yang bebas gluten.

Dari segi harga, siomay jagung akan lebih mahal dari siomay ikan pada umumnya, karena bahan baku siomay jagung yang relatif mahal yaitu ikan tenggiri (80.000/kg) dan tepung jagung (26.000/kg)

Tepung jagung atau tepung polenta (*colenta meal*) memiliki ciri-ciri warna yang kuning dan tekstur yang kasar. Tepung jenis ini terbuat dari jagung putih kering yang digiling atau ditumbuk sampai menjadi tepung dengan butiran seperti pasir. Terdapat dua macam tepung polenta yakni tepung polenta kuning dan tepung polenta putih, tetapi yang sering diolah ialah tepung polenta kuning. (ramesia.com)

Nama polenta merupakan sebutan untuk hidangan dengan jenis bubur jagung yang berasal dari Italia Utara. Tepung polenta sangat cocok untuk bubur, puding, campuran *schotel*, biskuit, *cake* dan camilan lainnya. Selain itu, sosis goreng dibalut dengan tepung yang tenar dengan nama *corn dogs* juga dibalut dengan adonan tepung polenta. Tepung polenta biasanya juga digunakan sebagai bahan baku tortilla. Karena tepung polenta pada umumnya diolah

menjadi hidangan yang bertekstur lembut seperti bubur dan puding, maka tepung polenta akan cocok apabila disubstitusikan kedalam pembuatan siomay ikan karena bertekstur lembut dan tidak terlalu padat, karena karakteristik siomay sendiri yang pada umumnya kenyal dan sedikit padat namun tetap lembut. Tepung jagung bisa diolah menjadi makanan yang bisa menambah nilai guna dari tepung jagung itu sendiri, seperti Siomay Jagung. Pada penelitian ini tepung jagung berfungsi sebagai substitusi bahan utama pada pembuatan siomay jagung.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk Siomay dengan substitusi bahan pangan lokal tepung jagung, agar menghasilkan produk yang menarik dan citarasa yang lebih baik dan penyajian yang menarik, meskipun terbuat dari bahan pangan lokal. Siomay biasanya disajikan dengan telur rebus, kol rebus, tahu, pare dan *sauce*.

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka akan dilakukan penelitian untuk menemukan resep Siomay jagung dengan substitusi tepung jagung serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diperoleh identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Terbatasnya variasi produk olahan dari tepung jagung, selama ini sebagian besar hanya dibuat nasi dan bubur.
2. Diperlukan penelitian untuk menghasilkan resep Siomay jagung
3. Diperlukan resep yang tepat untuk menghasilkan siomay yang mirip dengan siomay pada umumnya
4. Diperlukan penelitian untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk siomay jagung
5. Diperlukan penelitian untuk mengetahui kandungan gizi produk Siomay jagung

C. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan bahan dasar tepung jagung untuk siomay dalam pembuatan Siomay jagung, mengetahui tingkat penerimaan produk siomay jagung oleh masyarakat luas, dan mengetahui informasi nilai gizi produk siomay jagung.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana resep yang tepat pada produk Siomay jagung?
2. Bagaimana penerimaan masyarakat terhadap produk Siomay jagung?
3. Menentukan informasi gizi produk siomay jagung

E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini antara lain sebagai berikut:

1. Menemukan resep yang tepat untuk produk Siomay jagung
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk Siomay jagung
3. Mengetahui informasi gizi produk siomay jagung

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Nama produk : Siomay Jagung (SioGung)

Jenis produk : Makanan sepinggan

Kemasan : Styrofoam tutup bening

Komposisi : ikan tengiri, tepung sagu, tepung jagung, santan, telur, labu siam, bawang merah, bawang putih, lada bubuk, garam, kaldu jamur, kaldu ayam, daun bawang, kacang tanah, cabai merah, gula merah, air, daun jeruk, minyak goreng, kentang, kubis.

Harga produk : Rp. 5.000,-

Hasil pengolahan dari tepung jagung dan jagung dapat dikembangkan menjadi sebuah jenis produk baru. Produk yang dapat dikembangkan yaitu Siomay jagung. Spesifikasi dari produk tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

Siomay jagung merupakan salah satu jenis olahan ikan yang termasuk makanan sepinggan yang terbuat dari tepung jagung yang dibuat adonan siomay, dicetak dalam cetakan silikon, kemudian dikukus dan disajikan dengan pelengkap dan saus kacang. Bahan baku pembuatan siomay umumnya berbahan ikan dan tepung sagu sebagai bahan utama dalam pembuatannya akan disubstitusikan dengan tepung jagung. Selain itu, kulit yang biasa digunakan dalam pembuatan siomay ikan yaitu kulit pangsit, tidak akan digunakan dalam pembuatan siomay jagung, namun diganti dengan membentuk siomay menjadi bermacam bentuk dengan cetakan silikon, sehingga siomay jagung akan bisa dikonsumsi oleh orang yang alergi terhadap gluten karena bahan yang digunakan dalam pembuatan siomay jagung semua adalah gluten *free*. Aroma yang terdapat pada siomay jagung akan beraroma ikan dan jagung yang juga mendominasi. Bentuk siomay jagung adalah beraneka bentuk diantaranya bentuk bunga dan donat. Warna siomay ini akan sedikit berbeda dari siomay pada umumnya, karena disubstitusikan dengan tepung jagung maka warna yang dihasilkanpun akan sedikit berwarna kuning pucat. Siomay jagung disajikan dengan sayuran, telur dan saus kacang sebagai pelengkapnya. Siomay jagung akan dikemas menggunakan mika bening agar menarik minat

konsumen. Untuk setiap porsi siomay disajikan siomay jagung seberat 100 gr beserta kondimennya.

G. Manfaat Pengembangan

Manfaat dari pengembangan adalah:

1. Bagi Peneliti

- a. Mengetahui produk lokal tersebut memiliki kandungan yang baik bahkan bermanfaat bagi kesehatan.
- b. Dapat mengembangkan bahan yang semula tidak digunakan secara maksimal menjadi bahan pembuatan makanan.
- c. Menambah variasi makanan yang berbahan baku produk lokal yang masih kurang diinovasikan dan dimanfaatkan.

2. Bagi Masyarakat

- a. Dapat mensejahterakan dan mengangkat derajat petani sereal khususnya jagung.
- b. Mengetahui manfaat dan kandungan gizi tepung jagung sehingga dapat mengolahnya menjadi makanan yang bermutu dan memiliki nilai jual tinggi.
- c. Dapat menjadi peluang usaha rumahan atau berwirausaha bagi masyarakat.

3. Bagi Instansi Pemerintah

- a. Membuat produk lokal menjadi produk yang bernilai gizi tinggi.

- b. Menciptakan sumberdaya yang mampu menciptakan produk dari bahan baku yang belum banyak dimanfaatkan.
 - c. Sebagai referensi baru dalam dunia kuliner.
4. Bagi UNY
- a. Menambah informasi tentang aneka olahan produk lokal
 - b. Menambah referensi pengetahuan dan ilmu yang bisa dikembangkan lagi melalui penelitian lanjutan.