

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Produk Siomay

Produk merupakan hasil suatu proses produksi dari bahan mentah menjadi bahan jadi. Produk yang dikembangkan adalah produk one dish meal / makanan sepiringan. Makanan sepiringan adalah suatu jenis hidangan yang disajikan dalam satu piringan dengan kandungan energi ≥ 300 kal yang didalamnya berbahan utama sereal atau umbi-umbian yang dilengkapi dengan bahan hewani, kacang-kacangan dan sayuran. (Sismi Yolanda, 2011)

Siomay adalah salah satu jenis dim sum. Siomay terbuat dari daging ikan tenggiri segar dengan komponen pembentuk tepung tapioka dan putih telur yang dibungkus dengan kulit pangsit. Siomay adalah makanan yang mulanya berasal dari Tiongkok (China). Makanan ini dibawa oleh pedagang-pedagang dari Tiongkok menuju Indonesia, hingga saat ini makanan ini selalu menjadi penghias menu tempat kuliner di Indonesia. (anonim. 2015)

Bahan pembuat siomay yang awalnya terbuat dari daging babi cincang, kemudian diganti dengan daging ikan segar yang gurih, seperti ikan tenggiri dan udang bahkan ada yang menggunakan daging ayam, sedangkan komponen pembentuk lain dalam pembuatan siomay adalah tepung kanji dan putih telur. Daging ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan siomay adalah ikan tenggiri karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat, dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam (Muthohar dan Setyanova, 2004).

Asal muasal siomay bandung ialah ketika seorang ibu keturunan Cina warga Bandung. memenangi kejuaraan membuat siomay pada acara Cap Go Meh. Sejak itulah nama bandung melekat pada makanan ini. Siomay termasuk makanan sepinggan, siomay biasa disajikan dengan pelengkap seperti kentang rebus, tahu, kol/kubis dan telur dengan diberi saus berupa saus kacang. di indonesia sendiri makanan ini cukup melekat pada nama daerah di jawa barat yaitu Bandung. (anonim. 2014) Gambar siomay dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Siomay

(sumber:<https://pomacikitchen.com>)

B. Kajian Bahan

Bahan utama

a. Jagung

Tanaman jagung (*Zea mays* L.) merupakan salah satu tanaman pangan biji-bijian yang berasal dari Amerika. Jagung tersebar ke Asia dan Afrika melalui kegiatan bisnis orang-orang Eropa ke Amerika. Di Indonesia, daerah-

daerah penghasil utama tanaman jagung adalah Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, Madura, Yogyakarta, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, dan Maluku.

Jagung menduduki urutan ketiga setelah gandum dan padi sebagai bahan makanan pokok di dunia, di Indonesia sendiri, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi, bahkan di beberapa daerah seperti Madura dan Gorontalo, jagung merupakan makanan pokok. (Tim Karya Tani Mandiri, 2010).

b. Tepung jagung

Tepung jagung, merupakan produk olahan dari tanaman jagung. Jagung adalah salah satu hasil pertanian yang mengandung karbohidrat. Tepung jagung berwarna kuning, karena banyak mengandung beta-karoten. Dalam aplikasinya untuk produk pangan, misalnya mie jagung. Jagung yang sesuai untuk dibuat adalah jagung kuning dari berbagai varietas yang mengandung amilosa 25 – 27%, seperti jagung srikandi, pioneer, dan jagung mutiara. Jagung putih (pulut) tidak sesuai untuk dibuat mie jagung, karena mengandung amilopektin yang lebih tinggi sehingga membentuk tekstur mie yang lengket. (Tantri Yanti, N.K. 2015)

Harga tepung polenta sebagai bahan utama yang disubstitusi dalam pembuatan siomay jagung kali ini terbilang cukup mahal, berkisar antara 23.000-26.000/kg di pasaran DIY. Namun, dari harganya yang terbilang mahal, Tepung polenta atau tepung jagung memiliki beberapa keunggulan dan manfaat bagi kesehatan diantaranya:

1. Tepung polenta kaya akan karbohidrat kompleks

salah satu yang paling populer adalah, tepung polenta cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes militus, karena kandungan karbohidrat kompleks yang terdapat didalam tepung polenta, sebab pelepasan glukosa (gula) kedalam tubuh dilakukan secara pelan-pelan dan bisa mengontrol kandungan gula darah dalam tubuh. Selain itu, karbohidrat kompleks juga membuat kenyang lebih lama sehingga cocok bagi orang yang sedang berdiet dan mengurangi porsi makan.

2. Tepung polenta merupakan tepung yang *Gluten-Free*

Bagi orang yang mencari makanan dengan bebas gluten, polenta dapat menjadi pilihan yang tepat, polenta aman dikonsumsi bagi orang dengan *celiac disease* atau memiliki sensitivitas terhadap gluten. *Celiac disease* adalah kondisi yang dipicu oleh adanya konsumsi gluten yang masuk kedalam usus. Gluten adalah sejenis protein yang ditemukan dalam produk turunan gandum.

3. Mengandung vitamin A

Tepung polenta mengandung vitamin A yang berfungsi penting dalam sistem kekebalan tubuh. Vitamin A menjaga epitel, yakni jaringan tubuh yang melapisi paru-paru, saluran pencernaan, lapisan pembuluh darah, dan kulit. Keberadaan vitamin A dalam epitel melindungi bakteri atau mikroorganisme penyebab penyakit masuk kedalam tubuh. Vitamin A dibutuhkan dalam menjaga ketajaman penglihatan, terutama diperlukan oleh retina mata guna mengubah cahaya visual menjadi sinyal saraf ke otak (ramesia.com).

Gambar tepung jagung dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Tepung jagung

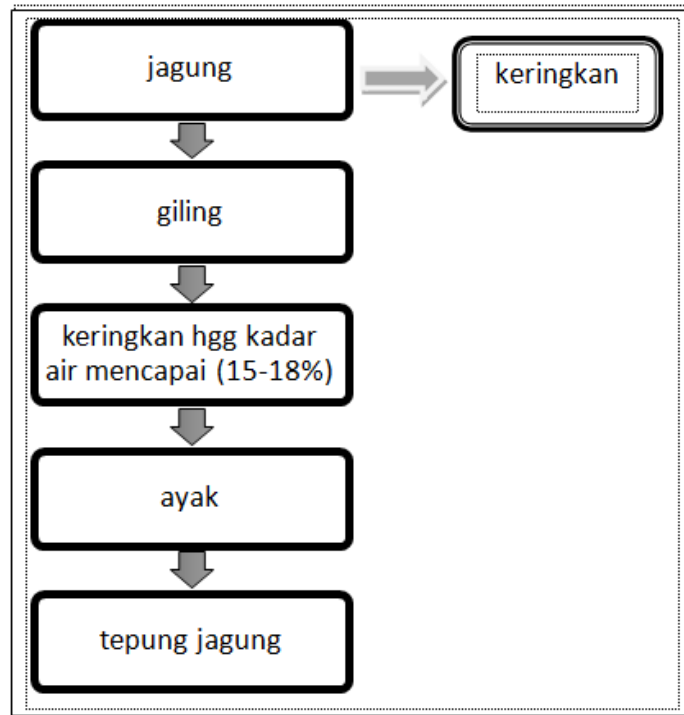
(Sumber: <https://pakaroti.com>)

Proses pembuatan tepung jagung meliputi tahap-tahap pembuatan beras jagung, penepungan kering, perendaman dengan air dan penggunaan larutan kapur (Qanitah, 2012).

- 1) Tahap awal pembuatan jagung dimulai dengan proses pemberasan jagung pipilan. Sebelum biji jagung (jagung pipilan) diproses untuk tepung terlebih dahulu dibersihkan dan dikeringkan selama 1-2 jam pada suhu 50° C. Setelah itu dilakukan penggilingan untuk memisahkan kulit ari, lembaga dan endosperm. Hasil penggilingan kemudian dikeringkan hingga kadar air 15-18 %.
- 2) Umumnya pembuatan tepung jagung dilakukan dengan memisahkan lembaga dan kulitnya. Penepungan dilakukan menggunakan ayakan berukuran 50 mesh. Selanjutnya tepung dikeringanginkan dan kemudian diayak dengan pengayak bertingkat untuk mendapatkan berbagai tingkatan, misalnya butir halus, kasar, agak halus, dan tepung halus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tepung jagung tanpa pemisahan lembaga akan didapatkan kadar lemak yang cukup tinggi (7,33%). Tingginya kadar lemak

tersebut berhubungan dengan ketahanan produk terhadap ketengikan akibat oksidasi lemak.

- 3) Pada pembuatan tepung jagung dengan metode perendaman air, beras jagung direndam selama 24 jam dengan air, ditiriskan, dijemur, digiling dan diayak dengan saringan 60 mesh. Tepung yang dihasilkan dijemur kembali dengan sinar matahari agar kadar airnya rendah. Proses ini relatif mudah dan murah, sehingga sangat sesuai untuk diaplikasikan di tingkat pedesaan.
- 4) Selain dengan metode perendaman air, proses penepungan jagung juga dapat dilakukan dengan menggunakan larutan kapur. Pada metode ini, biji jagung direndam dengan larutan kapur (5%) selama 24 jam kemudian dikeringkan sampai kadar air 14%, digiling dan diayak menjadi tepung. Penggunaan larutan kapur 5% dapat melepaskan perikarp dalam jumlah yang besar. Selain itu juga dapat ditambahkan Calcium Hidroksida (CaOH) atau kapur tohor atau lime dengan konsentrasi penambahan harus lebih rendah dari 5%, dan konsentrasi yang sering digunakan adalah 1%. Penambahan lime akan menghancurkan perikarp dan kemudian terbuang selama pencucian, selain itu penambahan lime juga akan mengurangi jumlah mikroba, memperbaiki tekstur, aroma, warna, dan umur simpan tepung. Lime yang digunakan biasanya terlarut dalam air, jagung akan menyerap 28- 30% air selama pemasakan dan 5-8% selama perendaman



gambar 3. Diagram alir pembuatan tepung jagung

c. Ikan

Ikan adalah salah satu hasil komoditi yang sangat potensial, karena keberadaannya sebagai bahan pangan dapat diterima oleh berbagai lapisan masyarakat, suku, dan agama (Anonim, 2001). Tubuh ikan mengandung protein dan air yang cukup tinggi serta mempunyai pH tubuh yang mendekati netral sehingga bisa dijadikan medium yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, karena kondisi yang demikian ikan termasuk komoditi yang mudah rusak (Rahardi et al., 1995). Ikan mengandung 18 % protein terdiri dari asam amino esensial yang tidak rusak pada waktu pemasakan. Kandungan lemaknya 1-20 % lemak yang mudah dicerna serta langsung dapat digunakan oleh jaringan tubuh. Kandungan lemaknya sebagian besar adalah asam lemak

tak jenuh yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan dapat menurunkan kolesterol darah. Ikan digunakan sebagai substitusi bahan utama tepung jagung dalam pembuatan siomay jagung.

d. Tepung sagu

Tepung sagu memiliki karakteristik yang sama dengan tepung tapioka. Bedanya, tepung tapioka terbuat dari batang pohon singkong. Tepung sagu sendiri memang sering digantikan oleh tepung tapioka ini karena agak sulit mencarinya. Tepung sagu memiliki tekstur yang cukup lembut untuk tepung yang sudah digiling. Berwarna putih agak pucat, dan jika dipegang akan terasa teksturnya yang kesat dan agak berpasir. Jika dimasak, maka teksturnya akan mengental seperti lem. Tepung yang berasal dari pohon rumbia atau pohon aren ini merupakan tepung yang mudah ditemukan di daerah Indonesia bagian timur. Tepung sagu merupakan bahan tambahan dalam pembuatan siomay jagung. (Nissa sholihah. S. 2015)

e. Telur

Menurut Mutiara Nugraheni (2005), telur mengandung protein, lemak, dan karbohidrat. Fungsi telur adalah memperbaiki tekstur dan memberi rasa serta aroma pada makanan. Dalam pembuatan siomay jagung semua bagian dari telur digunakan/dipakai. Kuning telur dan putih telur digunakan sebagai perekat adonan siomay.

f. Labusiam

Labu siam adalah jenis bahan masakan yang masih termasuk dalam jenis sayuran. Labu siam ini masih termasuk ke dalam jenis labu sehingga pucuknya juga dapat dikonsumsi. Namun labu siam yang nikmat adalah bagian buahnya karena memiliki tekstur yang tidak begitu keras ataupun terlalu lunak. Bentuknya yang bulat dan sedikit lonjong pada ujungnya memiliki warna hijau. Permukaan kulit dari labu siam umumnya keras namun untuk labu siam dengan ukuran yang kecil tidak memiliki permukaan kulit yang keras namun cenderung lembut sehingga dapat dikonsumsi langsung tanpa perlu mengupasnya terlebih dahulu. Ukurannya ada yang kecil, sedang, dan besar. Rasa yang dimiliki oleh labu siam adalah manis dan mengandung air di dalamnya.

Labu siam mempunyai kandungan nutrisi serta vitamin. Dalam satu setengah cangkir ada 17% kebutuhan vitamin C, labu siam juga banyak memiliki kandungan vitamin seperti B kompleks, folat sampai 61 mcg, riboflavin, niacin, thiamin, hingga asam pantotenat. Kandungan yang lain seperti mineral ada mangan, zat besi, seng, fosfor. Karena banyak kandungan yang ada di dalam labu siam, tak heran jika labu siam mempunyai bermacam manfaat, salah satunya adalah sebagai sumber antioksidan. Labu siam memiliki kandungan sekitar 7,7 mg vitamin C. Vitamin C sendiri adalah salah satu antioksidan yang bisa membantu mencegah rusaknya sel ataupun untuk mencegah masuknya radikal bebas ke dalam tubuh. Dengan mengonsumsi 100 gram labu siam, Anda akan memenuhi kurang lebih 13 persen dari keseluruhan kebutuhan

vitamin C tubuh yang disarankan setiap harinya.(Caesarra nur ramadhanny. 2015)

g. Kubis

Sayur Kubis, kol, kobis, atau kobis bulat adalah nama yang diberikan untuk tumbuhan sayuran daun yang populer. Sayuran ini sering digunakan sebagai hidangan lalapan. Nama ilmiah kubis adalah Brassica oleracea L. Sayur Kubis yang masih segar mengandung banyak vitamin (A, beberapa B, C, dan E). Mineral yang banyak dikandung adalah [kalium](#), [kalsium](#), [fosfor](#), [natrium](#), dan [besi](#). Kubis segar juga mengandung sejumlah senyawa yang merangsang pembentukan [glutathione](#), zat yang diperlukan untuk menonaktifkan zat beracun dalam tubuh manusia. Selain itu, kubis juga menyimpan banyak manfaat untuk kesehatan. Kubis mengandung banyak nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti vitamin C, E, dan K, sulfur, beta karoten, potasium, magnesium, dan kalsium. Kubis bahkan mengandung lebih banyak vitamin C dibandingkan jeruk. (id.wikipedia.org/wiki/Kubis)

h. Tahu

Tahu adalah makanan tradisional yang terbuat dari kedelai, yang kaya akan protein dan rendah sodium, kolesterol dan kalori. Makanan ini telah memiliki sejarah hingga 2000 tahun lamanya lho. Karena efek kedelai baik untuk kesehatan, tahu dianggap sebagai makanan sehat yang jika dikonsumsi bisa bermanfaat bagi kesehatan. 3 ons tahu (sekitar ukuran smartphone)

mengandung 120 kalori, 6 gram lemak dan 12 gram protein, ditambah mineral seperti selenium, seng, besi, magnesium, dan kalium. Tahu juga biasanya dikemas dalam larutan yang mengandung kalsium untuk mempertahankan kesegaran, yang juga meningkatkan kandungan mineral pembentuk tulang.

Kunggulan tahu adalah bahwa makanan sehat ini memiliki rasa yang enak dan mudah disajikan. Terdapat tahu yang bertekstur halus dan lebih padat. Keserbagunaan ini memungkinkan tahu bisa dimasak menjadi sup, dipanggang, digoreng, atau dihaluskan menjadi smoothies, puding, dan makanan beku. (infotahu.wordpress.com)

i. Kentang

Kandungan gizi kentang terdiri dari nutrisi makro maupun mikro. Nutrisi makro berarti nutrisi yang dibutuhkan tubuh dalam jumlah besar. [Karbohidrat](#), lemak, dan protein termasuk dalam nutrisi makro. Sedangkan vitamin dan mineral tergolong nutrisi mikro, yang artinya dibutuhkan tubuh dalam jumlah sedikit. Kandungan gizi yang terdapat pada kentang diantaranya, karbohidrat, serat, protein, antioksidan, kalium, folat, vitamin B6 dan vitamin C.

Meski kentang kaya akan zat gizi, cara mengolah kentang yang keliru dapat menghilangkan kandungan gizi kentang. Merebus, mengukus, dan memanggang merupakan cara terbaik untuk menjaga nutrisi pada kentang. Sementara, menggoreng kentang untuk dijadikan keripik atau kentang goreng, malah membuat kentang mengandung kalori berlebihan. Kalori berlebih inilah

yang membuat berat badan cepat bertambah Selain nyaris tidak mengandung lemak, kalori pada kentang tergolong rendah, yakni hanya sekitar 90 per 100 gram kentang. Selain itu, kentang yang diolah dengan cara direbus merupakan salah satu makanan paling mengenyangkan. Kondisi kenyang setelah mengonsumsi makanan berkalori seperti kentang, membuat Anda cenderung lebih bisa menahan diri untuk makan lebih banyak. Dua alasan ini membuat kentang baik dikonsumsi oleh orang yang sedang diet, selama tidak berlebihan.

Dianjurkan mengonsumsi kentang tanpa mengupas kulitnya untuk memaksimalkan kandungan gizi kentang. Seperti yang sudah disinggung sebelumnya, serat, vitamin, dan mineral justru lebih banyak terdapat pada kulit kentang. Meski tergolong sehat, hati-hati saat mengolah kentang. Jika kentang berwarna kehijauan atau tampak terdapat tunas yang baru tumbuh, sebaiknya Anda tidak mengonsumsi kentang tersebut. Kentang yang bertunas atau berwarna kehijauan mengandung racun yang dapat berbahaya bagi tubuh (alodokter.com)

Bahan tambahan

a. Garam

Garam disebut juga dengan nama *sodium Chlorida* yang berguna untuk menstabilkan cairan di dalam tubuh dan mencegah kekeringan pada otot-otot (Siti Hamidah, 2009: 58). Garam diperoleh dari hasil penguapan air laut tambak-tambak, mengandung senyawa kimia *natrium chlorida* (NaCl). Dengan senyawa tersebut garam berfungsi sebagai penyeimbang asam basa dalam tubuh

serta aktivitas otot saraf. Garam berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada makanan (Prihastuti E, 2008:84).

b. Lada

Lada atau merica mirip dengan ketumbar hanya lebih kecil dan lebih berat. Lada memiliki rasa pedas. Terdapat tiga jenis lada yaitu lada putih, lada hitam, lada hijau. Lada digunakan dalam masakan berfungsi untuk memberikan aroma dan rasa pedas yang menghangatkan tubuh. Sebelum dipakai lada disangrai terlebih dahulu untuk menghasilkan aroma yang lebih tajam (Semijati P, 2010:7).

c. Kaldu jamur

Kaldu jamur sebagai penyedap masakan ternyata juga sangat baik untuk kesehatan. Banyak kandungan gizi yang terdapat di dalamnya, seperti lemak tak jenuh, selenium, kalium, karbohidrat, protein, vitamin A, C, D, B6, B12, kalsium, nutrisi, dan magnesium. Selain itu, kandungan protein yang tinggi pada kaldu jamur bisa membantu membakar kolesterol. Kaldu jamur mengandung 9 jenis asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak bisa diproduksi oleh tubuh, sehingga sangat bergantung dengan asupan makanan sehari-hari yang mengandung asam amino esensial ini.

Dilansir dalam laman USDA, departemen pertanian Amerika Serikat, satu sendok makan kaldu jamur mengandung 2 gram protein. Nutritional yeast ini salah satu produk yang bisa membantu para vegan memenuhi kebutuhan

proteinnya dengan mudah. Selain itu, kaldu jamur mengandung banyak vitamin B. Apalagi pada jenis nutritional yeast yang diperkaya vitamin B1, B2, B3, B6, dan B12. Nutritional yeast juga mengandung banyak mineral seperti zinc, selenium, dan mangan. (meily rohmatun. 2018)

d. Bawang Putih

Bawang putih adalah umbi dari tanaman bawang merupakan bahan utama untuk bumbu dasar masakan Indonesia yang berfungsi untuk menambah aroma pada masakan. Bawang mentah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur termasuk zat kimia yang disebut alilin yang membuat bawang putih mentah terasa getir (Darmayanti L, 2003 :22).

e. Bawang merah

Bawang merah adalah salah satu varietas tumbuhan berumbi yang dapat hidup di dataran tinggi. Bawang merah disebut seperti itu karena memiliki warna ungu kemerahan pada kulitnya dan dagingnya. Bawang merah memiliki tekstur yang mirip dengan bawang bombay yaitu berlapis-lapis namun dengan ukuran yang lebih kecil. Bawang merah berbentuk satuan, tidak seperti bawang putih yang umbinya terkumpul dalam satu kulit. Bawang merah memiliki ciri khas berupa bau yang tajam tetapi tidak setajam bawang putih dan aroma gurih serta sedikit pedas. Bawang merah biasanya dipanen beserta daunnya. Daun bawang merah juga dapat digunakan untuk bahan masakan atau taburan. Bawang merah memiliki tekstur yang lebih berair sehingga lebih mudah dihaluskan untuk bumbu masakan. Bawang merah dapat membentuk

kulit baru bila disimpan dalam waktu yang lama dalam keadaan terkupas.

(meilisa kusumawati. 2017)

f. Daun bawang

Daun Bawang merupakan satu kelompok dengan bawang-bawangan. Daun bawang ini mirip dengan daun seledri namun daun bawang memiliki warna hijau dan bentuk yang panjang dan tidak memiliki banyak cabang daun diujungnya. Tekstur dari daun bawang ini adalah bagian batangnya yang berwarna hijau muda itu keras dan ujung daunnya yang berwarna hijau tua sangat mudah jika dipotong. Aroma dari daun bawang sangat khas sehingga sangat mudah dikenali dari baunya saja. Rasa dari daun bawang mirip dengan jenis bawang-bawangan lainnya namun lebih ringan. Biasanya daun bawang ini digunakan dalam pembuatan martabak telur. (caesarra nur ramadhanny. 2015)

C. Kajian Teknik Pengolahan

Dalam penelitian kali ini, yang digunakan hanya beberapa teknik pengolahan saja, berikut adalah penjelasan teknik olah yang digunakan dalam pengolahan makanan dalam penelitian ini.

Teknik olah yang digunakan dalam membuat hidangan adalah:

1. *Steaming*:

Steaming adalah teknik memasak panas basah dengan menggunakan uap air dan biasanya dikenal dengan istilah mengukus (Dwi Fitri Winarni, 2006:26). Teknik ini digunakan untuk mengukus siomay dan pelengkap lainnya seperti kentang, kol dan tahu.

2. *Boilling*: proses pemasakan bahan makanan dengan menggunakan cairan yang dididihkan hingga mencapai suhu didih (1000 C) (Sugeng W. 2006:7). Teknik ini digunakan untuk merebus pelengkap siomay yaitu telur.
3. *Deep frying*: adalah metode menggoreng dengan minyak banyak hingga semua bagian makanan terendam dalam minyak. Proses ini bertujuan supaya seluruh bahan makanan matang dan memperoleh hasil yang krispi atau kering (Endang M, 2007:5). Teknik ini digunakan untuk menggoreng kacang tanah sebagai bahan untuk membuat saus.
4. *Sautéing*: adalah metode memasak dengan menggunakan minyak atau lemak sedikit, bahan makanan tidak diaduk tetapi di tossed (alatnya yang digerakkan). (Dwi Fitri Winarni, 2006:31).
5. *Simmering*: adalah proses merebus bahan makanan dengan menggunakan api kecil. (Dwi Fitri Winarni, 2006:12).

D. Kajian Teknik Penyajian

Makanan yang diolah dengan baik dan disajikan dengan bentuk yang menarik akan memberikan rangsangan bagi orang yang menikmati. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh tampilan dari makanan tersebut. Kualitas sebuah makanan juga ditentukan oleh beberapa faktor seperti rasa, aroma, tekstur, warna, penampilan dan kandungan gizi dari makanan. Pertamakali orang memilih sebuah makanan itu dilihat dari segi penampilan dan penyajian makanan tersebut. Warna dan penampilan makanan yang

menarik akan menimbulkan selera seseorang untuk mencoba makanan. Karena faktor tersebut memiliki daya tarik tersendiri bagi orang untuk mencoba makanan (Anni Faridah,2008).

Teknik penyajian makanan merupakan kegiatan, mengatur atau menyusun produk makanan dengan menggunakan alat hidang yang cocok dan sesuai dengan jenis makanan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip hygiene sanitasi makanan. Penyajian makanan yang tidak baik, dapat mengurangi selera makan seseorang.

Teknik penyajian yang digunakan dalam membuat hidangan Siomay Jagung meliputi:

1) *Garnish*

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambil dari *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan yang lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya di samping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya sederhana tapi menarik (Kokom Komariah, 2006:4). Tujuan dari *garnish* untuk mempercantik hidangan yang disajikan.

2) Pemorsian

Pemorsian bertujuan untuk *control* terhadap hidangan yang disajikan, sehingga hidangan tidak berlebih atau tidak kurang. Dalam pemorsian ada beberapa hal yang harus diperhatikan, seperti hidangan *appetizer* porsi antara 40-50 gram, porsi penyajian *soup* antara 2-2.5 dl, untuk hidangan

maincourse porsi 250 gram, sedangkan untuk *dessert* porsi hidangan antara 100-120 gram (Prihastuti Ekawatiningsih, 2008:302).

3) Wadah/Tempat

Wadah digunakan sebagai tempat untuk hidangan. Biasanya wadah menyesuaikan jenis hidangan yang akan disajikan, untuk hidangan *appetizer* menggunakan *dessert plate*, hidangan *soup* menggunakan *soup cup and saucer*, hidangan *maincourse* menggunakan *dinne plate*, hidangan *dessert* menggunakan *dessert plate*.

a) *Plating*

Plating merupakan cara penyajian dan penataan makanan diatas piring, dengan memadukan makan yang dihidangkan dengan *garnish*. Tujuan dari *plating* adalah untuk mempercantik makanan sehingga dapat meningkatkan selera makan serta meningkatkan nilai jual (Bartono, 2010 : 174). Dalam penelitian ini produk yang menggunakan teknik penyajian pada hidangannya adalah sebagai berikut: Penyajian siomay jagung yaitu siomay jagung yang telah dikukus ditata dalam piring saji untuk *maincourse* diberi pelengkap, irisan telur, kentang, kol dan tahu lalu disajikan dengan saus kacang.

b) Kemasan

Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau

keterangan–keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Fungsi dari kemasan adalah sebagai tempat atau wadah, sebagai pelindung, sebagai penunjang penyimpanan dan transpor, dan sebagai alat pesaing dalam pemasaran. Kemasan dapat terbuat dari kayu, logam, kaca, kertas, plastik, dan foil (Fitri Rahmawati, 2016:1).

E. Teori penentuan harga jual

Harga merupakan satuan moneter atau ukuran lainnya (termasuk barang dan jasa) yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa, Tjiptono (2018:151). R. A. Supriyono(1991:332). mendefinisikan harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Harga jual merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi para konsumen dalam keputusannya untuk membeli suatu produk. Para konsumen pasti akan lebih memilih produk dengan kualitas terbaik dengan harga yang terjangkau. Oleh sebab itu, perusahaan harus dapat menentukan harga jual produknya dengan tepat. Jika harga yang ditentukan terlalu tinggi atau mahal maka konsumen tidak ada yang ingin membeli. Jika harga yang ditentukan terlalu rendah atau murah maka perusahaan tidak akan mendapatkan keuntungan dari hasil penjualannya. (Ayu.2018). Perhitungan harga jual meliputi perhitungan bahan baku, tenaga dan segala operasional

hingga produk siap dibebankan kepada konsumen. Selain hal tersebut, dalam perhitungan harga jual juga diperhitungkan keuntungan yang akan diambil guna memperoleh laba. Pegambilan laba tidak boleh terlalu tinggi ataupun terlalu rendah. Perhitungan harga jual dihitung menggunakan metode *mark up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diharapkan (Agus widarjono,2009:231)

Harga jual = biaya produksi – (biaya produksi x mark up yang diinginkan)

F. Kajian Informasi Nilai Gizi

Konsumen yang memiliki pengetahuan gizi yang cukup akan cenderung mengatur pola makannya untuk menyeimbangkan asupan gizi mereka. Pencantuman informasi nilai gizi pada produk pangan diharapkan dapat membantu konsumen dalam mengatur asupan gizi mereka. (I Kadek Putra Yudha Prawira. 2017) Informasi Nilai Gizi atau *Nutrition Facts* atau Label Gizi merupakan informasi yang menyebutkan jumlah zat-zat gizi yang terkandung dalam suatu produk makanan/minuman. Sedangkan menurut BPOM informasi nilai gizi adalah daftar kandungan zat gizi pangan pada label pangan sesuai dengan format yang dibakukan. Bagi konsumen, Informasi Nilai Gizi merupakan media yang berperan penting untuk mendapatkan informasi yang benar dan tidak menyesatkan dari label pangan. Dengan informasi tersebut, konsumen dapat melakukan pemilihan yang bijak terhadap produk pangan yang

akan dibeli, terutama yang berkenaan dengan kandungan zat gizi di dalamnya. Di Indonesia, peraturan tentang pelabelan gizi ini diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999.(BPOM-RI. 2005)

G. Uji kesukaan

Sasaran dalam uji kesukaan ini adalah mahasiswa teknik boga yang sudah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan dan calon konsumen. Pemilihan mahasiswa teknik boga dengan kriteria khusus dimaksudkan karena mahasiswa tersebut telah memperoleh dasar-dasar ilmu penilaian sensoris terhadap suatu makanan. Uji kesukaan dilakukan pada uji panelis terbatas dan pameran, dan diharapkan dapat memberikan penilaian yang valid. (Nani Ratnaningsih., 2010: 3).

Pada tahap ini produk dinilai oleh dosen dengan aspek penilaian meliputi uji organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur), dan penyajian. Pada tahap ini produk dinilai oleh panelis tidak terlatih yang berjumlah 10 panelis yang dilakukan pada saat pameran dengan cara mengisi borang yang telah diberikan. Aspek penilaian meliputi uji organoleptik, penyajian dan kesan keseluruhan.

H. Kerangka berpikir

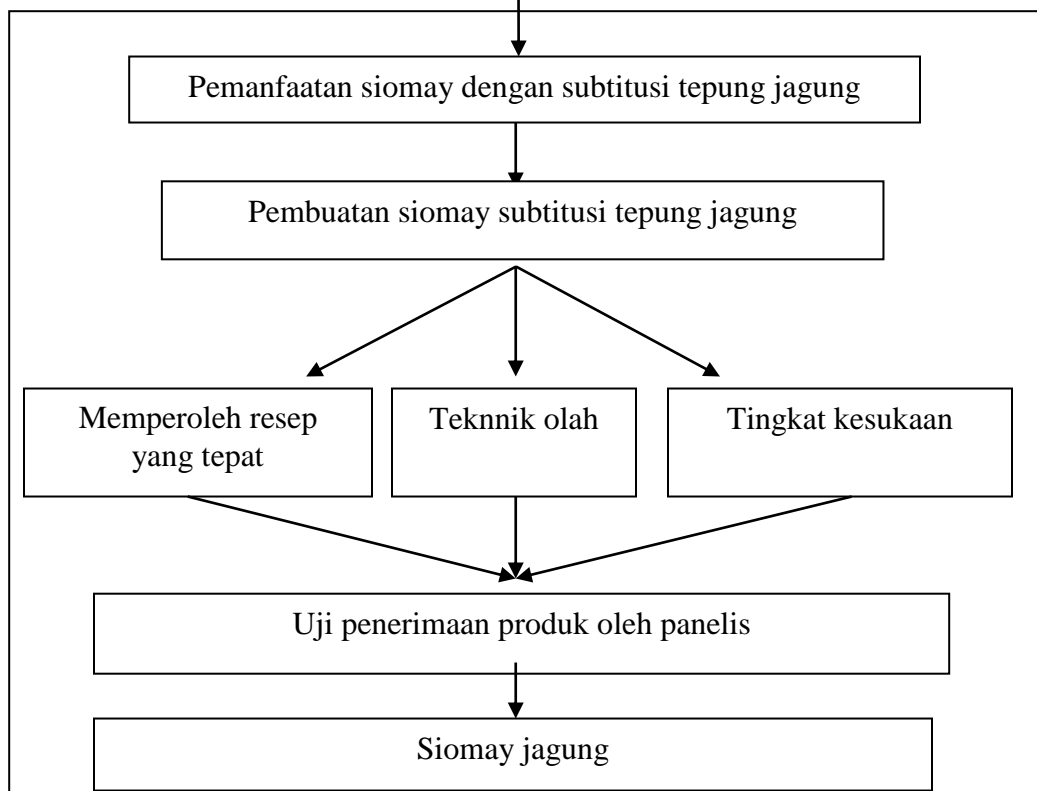
Kerangka pikir merupakan suatu cara untuk membentuk suatu penalaran dan menjelaskan tahapan-tahapan penelitian dan tetap mengacu pada dasar penelitian yang telah dibuat. Terkait dengan penelitian ini disusunlah

kerangka pemikiran bahwa salah satu sumber daya alam yang sangat melimpah di Negara Indonesia adalah sumber pangan lokal. Salah satu komoditi sumber pangan yang dihasilkan adalah jagung. Karakteristik Jagung yang baik adalah berwarna kuning cerah dan mengkilap, selain itu batan jagung harus lembab, bonggol jagung harus terisi biji jagung yang rata dan bulat.

Tepung jagung adalah bahan pangan lokal yang mempunyai kelemahan dan kekurangan sehingga diperlukan perlakuan untuk menghasilkan suatu produk yang lebih baik. Perlakuan tepung jagung sekarang ini kebanyakan hanya dipasarkan dalam bentuk tepung atau diolah snack jagung. Salah satu cara untuk menaikkan kualitas bahan pangan lokal tepung jagung adalah dengan mengolah tepung dari jagung menjadi olahan siomay jagung. Produk tersebut merupakan pengembangan produk dengan pemanfaatan bahan lokal, makan untuk menguji kelayakan pangan dilakukan uji penerimaan panelis dilanjutkan dengan pameran.

Variabel yang ditemukan dalam pemanfaatan siomay jagung yaitu; menemukan formula, teknik olah, dan teknik penyajian dari siomay jagung

Siomay		Tepung jagung	
Kelebihan	Kekurangan	Kelebihan	Kekurangan
1. proses pembuatan yang mudah tanpa alat alat yang sulit didapat. 2. sudah dikenal luas di Indonesia	1. harus disajikan panas (dingin, maka tekstur keras)	1. mudah ditemukan 2. mudah diolah 3. harga terjangkau	1. tekstur agak kasar 2. belum pernah inovasi siomay jagung sebelumnya



Keterangan : diteliti tidak diteliti

Gambar 4. Kerangka berpikir