

# **PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN TINGKAT KESUKAAN SIOMAY IKAN**

## **INTISARI**

Tepung jagung terfermentasi merupakan olahan dari jagung yang di fermentasi dengan jamur tempe (*Rhizopus sp.*). Proses fermentasi berfungsi untuk mengubah senyawa makromolekul (protein, lemak, dan karbohidrat) menjadi senyawa yang sederhana sehingga daya cernanya meningkat. Pemanfaatan komoditas bahan pangan lokal jagung dalam bentuk tepung dimaksudkan untuk mensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan *siomay*. *Siomay* merupakan makanan yang dibuat dari daging ikan giling, tepung terigu, tepung tapioka. Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan *siomay* dengan sifat fisik dan kimia yang baik serta disukai panelis.

Penelitian dilakukan dengan membuat *siomay* berbahan baku ikan tongkol dengan tepung jagung terfermentasi : tepung terigu (0:100 ; 20:80 ; 25:75 ; 30:70). Tepung dibuat dengan cara basah dan cara kering. *Siomay* yang dihasilkan dilakukan uji sifat fisik (tekstur), sifat kimia (kadar air, kadar abu, dan kadar protein) dan tingkat kesukaan. Data yang diperoleh dilakukan uji statistik dengan metode analisa varian (ANOVA). Apabila hasil uji terdapat beda nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* 95%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung jagung terfermentasi dengan metode penepungan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan kadar protein tetapi berpengaruh nyata terhadap kadar air dan tekstur *siomay* yang dihasilkan. *Siomay* terbaik berdasarkan uji kesukaan terdapat pada rasio tepung jagung terfermentasi 25:75 dengan metode penepungan basah, dengan karakteristik kimia sebagai berikut kadar air 62,54% bb, kadar abu 2,93% bk dan kadar protein 18,06% bk.

**Kata kunci:** siomay, tepung jagung, fermentasi

# **EFFECT OF FERMENTED CORN FLOUR ADDITION ON PHYSICAL, CHEMICAL PROPERTIES AND PREFERENCE LEVEL OF FISH SIOMAY**

## **ABSTRACT**

Fermented corn flour is processed from corn fermented with tempeh mushrooms (*Rhizopus sp.*). The fermentation process functions to convert macromolecular compounds (proteins, fats, and carbohydrates) into simple compounds so that their digestibility increases. The use of corn local food commodities in the form of flour is intended to substitute wheat flour for making siomay. Siomay is a food made from ground fish meat, flour, tapioca flour. The purpose of this study was to produce siomay with good physical and chemical properties and preferred by panelists.

The research was conducted by making siomay made from mackarel tuna with fermented corn flour: wheat flour (0:100 ; 20:80 ; 25:75 ; 30:70). Flour is made by wet and dry method. The result of the test was the physical properties (texture), chemical properties (moisture content, ash content, and protein content) and preference. The data obtained were carried out statistical tests with variance analysis method (ANOVA). If the test results have significant differences, then proceed with the Duncan Multiple Range Test 95%.

The results showed that the substitution of corn fermented flour with the method of shading didn't significantly affect the ash content and protein content but had a significant effect on the water content and the resulting siomay texture. The best siomay based on the test of preference are found in the substitution of fermented corn flour 25:75 by the wet sieving method, with chemical characteristics as follows: moisture content 62,54% wb, 2,93% db ash content and 18,06% db protein content.

**Keywords:** siomay, corn flour, fermentation