

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebutuhan terigu di Indonesia terus meningkat. Budaya mengonsumsi tepung pada masyarakat Indonesia perlu diimbangi dengan pengembangan aneka tepung lokal untuk mengurangi penggunaan terigu (Budiyono, *et al.* 2008). Dengan demikian diperlukan kajian penerapan bahan pangan sereal lain yang dapat mensubstitusi tepung terigu.

Penggunaan tepung terigu dapat dikurangi dengan penggunaan bahan pangan lokal, seperti tepung dari jagung. Jagung merupakan salah satu komoditi hasil pertanian berbasis sereal yang berperan penting dalam perkembangan industri pangan di Indonesia. Kandungan nutrisi jagung tidak kalah dengan terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena mengandung komponen fungsional seperti serat pangan, Fe (4,8 mg/100 g) dan betakaroten (2,49 mg/g) (Suarni dan Firmansyah, 2005). Namun, jagung mengandung antinutrisi seperti antitripsin, asam fitat dan oligosakarida yang dapat mengganggu penyerapan zat gizi tubuh, sehingga menghambat kesehatan (Arief dan Asnawi, 2009). Metode yang digunakan untuk mengurangi antinutrisi tersebut salah satunya adalah dengan menggunakan metode fermentasi. Proses fermentasi berfungsi untuk mengubah senyawa makromolekul (protein, lemak, dan karbohidrat) menjadi senyawa yang sederhana, sehingga dapat meningkatkan daya cernanya (Setyani, *et al.* 2013). Tepung jagung terfermentasi memiliki nilai guna yang tinggi jika dimanfaatkan dengan baik, salah satunya sebagai bahan substitusi pada pembuatan siomay ikan.

Masyarakat pada umumnya menyukai makanan yang praktis, bergizi, mengenyangkan, dan harganya terjangkau, salah satu dari makanan yang memiliki kriteria tersebut adalah siomay. Siomay merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang digemari masyarakat yang dibuat dari daging ikan giling, tepung terigu, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu sebagai penambah cita rasa. Kadar lemak sesuai dengan persyaratan mutu dan keamanan siomay ikan maksimal 20 % (Anonim, 2013).

Pengembangan produk siomay menggunakan tepung diversifikasi diharapkan dapat menurunkan konsumsi tepung terigu dan menyediakan produk siomay yang kaya akan protein serta mempengaruhi terhadap tekstur siomay ikan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat antara tepung jagung terfermentasi dan tepung terigu yang menghasilkan siomay ikan dengan sifat fisik, kimia, dan sensoris terbaik.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan siomay dengan penambahan tepung jagung terfermentasi dengan metode penepungan basah atau kering yang disukai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung jagung terfermentasi dengan metode penepungan basah dan kering terhadap sifat fisik, kimia, dan tingkat kesukaan siomay.

- b. Menentukan substitusi tepung jagung terfermentasi dengan metode penepungan basah dan kering yang tepat untuk memperoleh siomay ikan yang terbaik berdasarkan sifat fisik tekstur dan tingkat kesukaan.