

Inovasi Isi Siomay Dengan Proporsi Daging Ayam Dan Tahu Goreng

Divia Nindy Fariza ¹, Lilis Sulandari ², Mauren Gita Miranti ³, Any Sutiadiningsih ⁴

¹⁻⁴Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Korespondensi penulis : divia.20039@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Chicken Siomay is a food originating from China but is very popular in Indonesia, especially in Menganti Gresik Market, where many siomay sellers are found. Innovation in making siomay using additional proportions of fried tofu is one way to meet consumer needs. The purpose of this study was to determine: 1) determine the best proportion of chicken meat and fried tofu in the contents of chicken siomay dough; 2) the nutritional content of chicken siomay from the best proportion of chicken meat and fried tofu. This type of research is an experiment with three different treatments (75%: 25%, 50%: 50%, 25%: 75%) which were tested on 30 panelists. The results of organoleptic properties were analyzed using a single ANOVA SPSS program and nutritional content was analyzed in the laboratory. The results of data analysis show: 1) The best proportion treatment of the organoleptic test results is the proportion of 50%:50% chicken meat and fried tofu with an average result of chicken siomay shape 3.73 uniform round skin quite pleated, color 3.76 ivory cream, aroma 3.67 quite aromatic chicken siomay less aromatic tofu, texture 3.83 less chewy, taste 3.06, and preference 3.83 quite savory chicken less tofu flavor; 2) the results of laboratory tests of chicken siomay with the proportion of chicken meat and fried tofu are ash content 1.15%, water content 14.86%, protein content 11.92%, fat content 3.02%/100g.*

Keywords: *Siomay, Chicken Meat, Fried Toughter*

Abstrak. Siomay Ayam merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok namun sangat populer di Indonesia khususnya di Pasar Menganti Gresik banyak ditemui penjual siomay. Inovasi pembuatan siomay menggunakan tambahan proporsi tahu goreng merupakan salah satu cara untuk mengatasi kebutuhan konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui : 1) menentukan proporsi terbaik dari daging ayam dan tahu goreng pada isi adonan siomay ayam; 2) kandungan gizi siomay ayam dari proporsi daging ayam dan tahu goreng terbaik. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan tiga perlakuan berbeda (75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%) yang diujikan kepada 30 panelis. Hasil sifat organoleptik dianalisis menggunakan anova tunggal program SPSS dan kandungan gizi di analisis di laboratorium. Hasil analisis data menunjukkan: 1) Perlakuan proporsi terbaik dari hasil uji sifat organoleptik yaitu proporsi 50%:50% daging ayam dan tahu goreng dengan hasil rata-rata pada siomay ayam bentuk bulat 3.73 bulat seragam kulit cukup berwiru, warna 3.76 krem ivory, , aroma 3.67 cukup beraroma khas siomay ayam kurang beraroma tahu, tekstur 3.83 kurang kenyal, rasa 3.06, dan kesukaan 3.83 cukup gurih ayam kurang berasa tahu; 2) hasil uji laboratorium siomay ayam dengan proporsi daging ayam dan tahu goreng adalah kadar abu 1,15%, kadar air 14,86%, kadar protein 11,92%, kadar lemak 3,02%/100g.

Kata kunci: Siomay Ayam, Daging Ayam, Tahu Goreng

1. PENDAHULUAN

Siomay merupakan makanan yang berasal dari Asia Timur khususnya di Tiongkok, termasuk olahan makanan yang dikukus atau direbus. Siomay terbuat dari daging ayam dengan komponen pembentuk tepung maizena dan telur yang dibungkus dengan kulit pangsit (Novita, 2014). Menurut (Nessianti, 2015) bahwa bahan pembuat siomay 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. Siomay sampai saat ini perkembangannya sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan mudah ditemukan di tempat-tempat jajanan

atau pesta-pesta, bahkan banyak juga masyarakat yang kesehariannya menjadikan siomay menjadi makanan rutinnnya sebagai lauk-pauk alternatif.

Ketertarikan pada siomay sangat tinggi khususnya di daerah Menganti Gresik banyak dijumpai pedagang yang menjual siomay ayam. Siomay yang dijual memiliki harga yang murah namun dengan rasa dan kualitas yang kurang baik. Hal tersebut berdasarkan atas kurangnya rasa gurih dari daging ayam dan cenderung berasa hambar tepung. Tekstur siomay yang dijual juga padat dan kurang empuk. Penggunaan proporsi ayam pada siomay ayam bertujuan untuk mengurangi biaya pembuatan siomay ayam dengan mendapatkan keuntungan yang lebih. Kualitas siomay yang baik menurut SNI Siomay 7756:2013 yakni memiliki tekstur empuk dan kenyal dengan warna putih tulang dengan aroma daging dan rasa yang gurih dari daging isiannya.

Penggunaan proporsi daging ayam dengan tepung maizena yang digunakan tidak proporsional sehingga sifat organoleptik siomay ayam kurang disukai. Oleh karena itu perlu inovasi untuk melengkapi isi proporsi siomay ayam untuk menghasilkan kualitas siomay lebih baik ditinjau dari sifat organoleptiknya.

Daging ayam memiliki peran dalam pembentukan tekstur dan badan siomay karena daging ayam memiliki serat dan protein yang tinggi. Inovasi yang dilakukan untuk melengkapi proporsi dari isi siomay yaitu dengan penambahan tahu goreng. Tahu goreng memiliki tekstur lunak dan gampang hancur bersifat mudah menyerap air. Tekstur yang dimiliki tahu menyerupai daging (Tofupedia, 2015).

Tahu goreng merupakan tahu yang telah melalui proses penggorengan. Tahu sangat mudah untuk dibeli dan harganya yang terjangkau. Tekstur yang dimiliki tahu menyerupai daging sehingga dapat menggantikan sebagian atau lebih dari adonan siomay. Selain itu tahu memiliki kandungan lemak yang sangat rendah yaitu 4,8 g lemak dari 100 g tahu. Tahu juga mengandung protein yang tinggi yaitu 8 g /100 g tahu.

Penelitian tentang proporsi daging ayam dan tahu goreng belum ada sebelumnya sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui berapa banyak proporsi tahu goreng yang bisa digunakan pada isi adonan siomay untuk mendapatkan kualitas siomay yang lebih baik dilihat dari sifat organoleptik siomay ayam. Penggunaan proporsi daging ayam dan tahu goreng pada isian adonan siomay merupakan sebuah inovasi baru sehingga perlu dilakukan uji sifat organoleptik untuk mengetahui daya terima dari siomay ayam. Hasil proporsi terbaik akan dilakukan uji lab untuk mengetahui kandungan gizinya.

2. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Siomay

Siomay adalah salah satu jenis makanan selingan yang terbuat dari daging giling dan bahan campuran lainnya seperti sayuran dan bumbu yang dibungkus dengan kulit tipis dan dimasak dengan cara dikukus. Siomay adalah salah satu jenis dim sum. Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut shaomai yaitu daging cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu yang dimatangkan dengan cara dikukus, siomai dimakan dengan cuka atau kecap asin (Luthfianti et al., 2016).

Berikut penjabaran bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan siomay ayam :

a. Daging Ayam

Menurut Raharjo (2010) daging adalah bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan makanan, selain mempunyai penampilan yang menarik selera juga merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi. Daging dalam siomay berperan dalam pembentukan tekstur yang padat karena daging memiliki serat yang empuk.

b. Tahu Goreng

Tahu goreng merupakan tahu yang telah mengalami proses penggorengan. Proses penggorengan mengakibatkan tahu yang awalnya berwarna putih menjadi kuning keemasan dengan tekstur luar yang renyah dan bagian dalam yang empuk. Sebelum digoreng tahu dipotong menjadi kotak kecil lalu dimasukkan ke minyak goreng dengan suhu 180°C (356F) selama 8-10 menit.

Tabel 2. 1 Kandungan di dalam 100 gram tahu goreng

Komposisi	
Air:	77,30 gram
Protein:	9,70 gram
Lemak:	8,50 gram
Karbohidrat:	2,50 gram
Serat:	0,10 gram
Kalsium:	229 mg
Fosfor:	200 mg
Zat besi:	3,4 mg
Natrium:	7 mg
Kalium:	68,20 mg
Tembaga:	90 mcg
Seng (zinc):	1,30 mg
Beta Karoten:	0 mcg

Sumber : NilaiGizi

c. Bawang Putih

Bawang putih berperan dalam memberikan aroma pada siomay ayam. Aroma gurih yang enak berasal dari kandungan senyawa acilin yang ketika dimasak akan menyebabkan terjadinya perubahan kimia yang mempengaruhi aroma siomay sebagai bahan tambahan.

d. Tepung tapioka

Tepung tapioka merupakan tepung pati yang diekstrak dari singkong namun tepung singkong sebenarnya berbeda dengan tepung tapioka. Tepung tapioka adalah hasil ekstraksi umbi singkong sedangkan tepung singkong adalah tepung dari hasil parutan singkong yang dikeringkan. Tepung ini berwarna putih, juga memiliki tekstur yang sedikit kesat dan lebih kasar dari tepung terigu. Tepung tapioka juga memiliki nama lain tepung kanji, atau tepung aci.

Tabel 2.2 Komposisi Tepung Tapioka

Komponen	Tepung tapioka (%)
Karbohidrat (g)	85
Air (g)	12
Protein (g)	0,5
Lemak (g)	0,3
Eergi (kal)	362,0

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996)

Fungsi penambahan tepung tapioka adalah membentuk adonan atau menyatukan semua bahan, menghemat biaya produksi, membentuk tekstur, sebagai pengemulsi dan mengikat air pada adonan (Winarno, 1980).

e. Telur

Telur merupakan salah satu komponen yang berpengaruh terhadap pemberian tekstur, telur akan mengikat udara sehingga mengembang. Penggunaan telur pada pembuatan siomay berfungsi sebagai pengikat adonan (Didi, 2015).

f. Daun Bawang

Daun bawang merupakan jenis sayuran dari kelompok bawang yang banyak digunakan dalam masakan. Dalam masakan Indonesia, daun bawang bisa ditemukan misalnya dalam martabak telur, sebagai bagian dari sup, atau sebagai bumbu tabur seperti pada soto. Daun bawang berperan untuk memberikan rasa dan bahan tambahan pada adonan siomay

g. Minyak Wijen

Minyak wijen adalah minyak nabati yang berasal dari ekstraksi biji wijen. Minyak wijen terdiri dari dua jenis, yaitu minyak dari biji wijen yang telah disangrai dan minyak dari biji wijen mentah. Minyak wijen yang digunakan dalam penelitian ini yakni minyak wijen merek lee kum hee. Penggunaan minyak wijen untuk memberikan rasa dan aroma sedap pada siomay.

h. Bumbu dan Penyedap

Bumbu adalah suatu substansi tumbuhan aromatik yang dikeringkan. Batasan ini dapat diaplikasikan kepada semua produk tanaman kering termasuk bumbu asli, herbal, biji-bijian aromatik dan buah-buahan yang dikeringkan. Bumbu asli seperti jahe, biji pala, lada, bawang putih dan lain-lain digunakan dalam bentuk bubuk. Fungsi bumbu yaitu sebagai penyedap, menambah karakteristik warna atau pola tekstur serta sebagai sumber antioksidan. Bumbu tambahan yang digunakan dalam pembuatan siomay yaitu lada bubuk dan kaldu jamur

i. Kulit Siomay

Kulit siomay terbuat dari tepung terigu yang dibentuk menjadi adonan kalis dan dicetak membentuk lingkaran pipih. Kulit siomay berperan dalam membentuk kerangka pada siomay.

2.2 Pembuatan Siomay

Proses pembuatan siomay merujuk pada standar resep dari detikfood. Proses diawali dengan daging ayam bagian paha dipotong kecil-kecil lalu dicuci, dan digiling menggunakan mesin chopper bersama dengan tapioka, telur, garam, bawang putih, minyak wijen dan bumbu-bumbu sesuai dengan formulasi yang telah ditetapkan dengan kecepatan tinggi selama ± 5 menit. Adonan lalu dibungkus menggunakan kulit pangsit dan ditaburi parutan wortel di atasnya. Setelah itu siomay dikukus hingga matang.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metode eksperimen. Eksperimen yang dilakukan pada penelitian ini yaitu untuk mengetahui proporsi daging ayam dan tahu goreng terhadap sifat organoleptik siomay.

Jenis data yang digunakan adalah sifat organoleptik yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan. Teknik yang digunakan untuk memperoleh data pada penelitian ini yaitu menggunakan metode observasi dengan alat bantu lembar observasi. Observasi merupakan pengambilan data melalui pengamatan dan pengindraan untuk

memperoleh data yang dibutuhkan. Observasi dalam penelitian ini dilakukan untuk memperoleh data sesuai kriteria hasil jadi siomay ayam.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Sifat Organoleptik

Uji sifat organoleptik pada produk siomay ayam dengan penambahan tahu goreng dilakukan dengan cara mengobservasi produk. Data hasil observasi yang diperoleh dianalisis dengan varian tunggal dan dilanjutkan dengan uji duncan. Uji sensori siomay ayam bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik siomay ayam dengan penambahan tahu goreng yang meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesukaan . Hasil uji sifat oganoleptik disajikan sebagai berikut ini.

1. Bentuk

Tabel 4. 1 Hasil Uji Anava Tunggal Bentuk Siomay

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.267	2	2.633	2.675	.075
Within Groups	85.633	87	.984		
Total	90.900	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel 4.1, dapat dibaca bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap bentuk siomay ayam dikarenakan bentuk yang didapat memiliki berat yang sama dan hanya dipengaruhi dari saat kita membungkusnya menggunakan kulit siomay hingga berbentuk berwiru. Hal tersebut dilihat dari Fa hitung sebesar 0,075 dengan nilai tidak signifikan (lebih dari 0,05). Sehingga tidak perlu dilakukan uji duncan.

2. Warna

Tabel 4. 2 Hasil Uji Anava Tunggal Warna Siomay Ayam.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.622	2	.311	.306	.737
Within Groups	88.500	87	1.017		
Total	89.122	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel 4.2, dapat dilihat dari F hitung sebesar 0,737 dengan nilai tidak signifikan is (lebih dari 0,05). Sehingga tidak perlu dilakukan uji Duncan. Warna pada produk siomay ayam tidak berbeda nyata, dikarenakan warna dari tahu berwarna putih dan kulit luarnya berwarna kuning, walaupun ditambahkan lebih banyak pada perlakuan 25% ayam dan 75% tahu tidak akan merubah warna asli siomay ayam.

3. Aroma

Tabel 4. 3 Hasil Uji Anava Tunggal Aroma Siomay Ayam

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.022	2	4.011	4.240	.017
Within Groups	82.300	87	.946		
Total	90.322	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel 4.3 dapat dilihat dari F hitung sebesar 0,17 dengan nilai signifikan (lebih dari 0,05). Aroma pada produk siomay ayam berbeda nyata, dikarenakan aroma dari tahu goreng mempengaruhi aroma dari siomay ayam. Sehingga perlu dilakukan uji Duncan. Hasil uji duncan dapat dilihat pada Tabel 4.4.

Tabel 4. 4 Hasil Uji Duncan Aroma Siomay Ayam

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Ayam 25 % : Tahu 75%	30	3.0333	
Ayam 50 % : Tahu 50%	30		3.6667
Ayam 75 % : Tahu 25%	30		3.6667
Sig.		1.000	1.000

Berdasarkan hasil uji Duncan diatas dapat disimpulkan bahwa aroma yang dihasilkan pada proporsi 50%: 50% dan 75%: 25% adalah cukup beraroma khas siomay ayam, kurang beraroma tahu, sedangkan pada proporsi 25%: 75% aroma yang dihasilkan adalah agak beraroma khas siomay ayam, agak beraroma tahu. Proporsi 25% dan 75% memiliki perbedaan yang cukup nyata dengan dua perlakuan lainnya. Dimana dua perlakuan tersebut berada pada subset yang sama, sehingga dapat diartikan tidak adanya perbedaan.

4. Tekstur

Tabel 4. 5 Hasil Uji Anava Tunggal Tekstur Siomay Ayam.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.956	2	3.478	3.505	.034
Within Groups	86.333	87	.992		
Total	93.289	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel dapat dilihat dari F hitung sebesar 0,34 dengan nilai signifikan (lebih dari 0,05). Sehingga perlu dilakukan uji Duncan.

Tabel 4. 6 Hasil Uji Duncan Tekstur Siomay Ayam

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Ayam 25 % : Tahu 75%	30	3.3000	
Ayam 50 % : Tahu 50%	30		3.8333
Ayam 75 % : Tahu 25%	30		3.9333
Sig.		1.000	.698

Berdasarkan hasil uji Duncan diatas dapat disimpulkan bahwa aroma yang dihasilkan pada proporsi 50% : 50% dan 75% : 25% adalah cukup beraroma khas siomay ayam, kurang beraroma tahu, sedangkan pada proporsi 25% : 75% aroma yang dihasilkan adalah agak beraroma khas siomay ayam, agak beraroma tahu. Proporsi 25% dan 75% memiliki perbedaan yang cukup nyata dengan dua perlakuan lainnya. Dimana dua perlakuan tersebut berada pada subset yang sama, sehingga dapat diartikan tidak adanya perbedaan.

5. Rasa

Tabel 4. 7 Hasil Uji Anava Tunggal Rasa Siomay Ayam

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	30.822	2	15.411	15.388	.000
Within Groups	87.133	87	1.002		
Total	117.956	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel 4.7 dapat dibaca bahwa terdapat perbedaan pengaruh terhadap rasa siomay ayam. Hal ini dapat dilihat dari F hitung sebesar 0,000 dengan signifikan 0,00 (kurang dari 0,05). Selanjutnya untuk mengetahui pengaruh proporsi ayam dan tahu goreng terhadap rasa siomay ayam, maka dilakukan uji Duncan yang tersaji pada tabel 4.8

Tabel 4. 8 Hasil Uji Duncan Rasa Siomay Ayam

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Ayam 25 % : Tahu 75%	30	2.6333	
Ayam 50 % : Tahu 50%	30		3.6000
Ayam 75 % : Tahu 25%	30		4.0333
Sig.		1.000	.097

Berdasarkan hasil uji Duncan diatas dapat disimpulkan bahwa rasa yang dihasilkan pada proporsi 25% : 75% adalah kurang gurih ayam, cukup gurih tahu, sedangkan pada proporsi 50% : 50% dan 75% : 25% rasa yang dihasilkan adalah Cukup gurih ayam, kurang berasa tahu. Proporsi 25% : 75% memiliki perbedaan yang nyata dengan dua perlakuan lainnya. Dimana

dua perlakuan tersebut berada pada subset yang sama, sehingga dapat diartikan tidak adanya perbedaan.

6. Kesukaan

Tabel 4. 9 Hasil Uji Anava Tunggal Kesukaann Siomay Ayam.

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.422	2	6.211	7.923	.001
Within Groups	68.200	87	.784		
Total	80.622	89			

Berdasarkan hasil analisis uji anava tunggal pada Tabel dapat dibaca bahwa terdapat perbedaan pengaruh terhadap rasa siomay ayam. Hal ini dapat dilihat dari F hitung sebesar 0,001 dengan signifikan 0,001 (kurang dari 0,05). Selanjutnya untuk mengetahui pengaruh proporsi ayam dan tahu goreng terhadap kesukaan siomay ayam, maka dilakukan uji Duncan yang tersaji pada tabel 4.10

Tabel 4. 10 Hasil Uji Duncan Kesukaann Siomay Ayam

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Ayam 25 % : Tahu 75%	30	3.2667	
Ayam 50 % : Tahu 50%	30		3.8333
Ayam 75 % : Tahu 25%	30		4.1667
Sig.		1.000	.148

Berdasarkan hasil uji Duncan diatas dapat disimpulkan bahwa kesukaan yang dihasilkan pada proporsi 25% : 75% adalah cukup suka, sedangkan pada proporsi 50% : 50% dan 75% : 25% rasa yang dihasilkan adalah suka. Proporsi 25% : 75% memiliki perbedaan yang nyata dengan dua perlakuan lainnya. Dimana dua perlakuan tersebut berada pada subset yang sama, sehingga dapat diartikan tidak adanya perbedaan.

7. Penentuan Hasil Terbaik

Berdasarkan hasil analisis siomay ayam dengan rata-rata hasil terbaik dari hasil uji anava yakni pada perlakuan 75% ayam dan 25% tahu goreng. Sampel lain yang mendekati nilai yang sama yaitu perlakuan 50% ayam dan 50% tahu goreng. Oleh karena itu siomay ayam yang dipilih untuk diuji lebih lanjut kandungan gizinya yakni pada perlakuan 50% ayam dan 50% tahu goreng. Hal ini didasari atas jumlah proporsi tahu yang digunakan. Semakin tinggi proporsi tahu yang digunakan maka diharapkan kandungan gizi yang diperoleh semakin tinggi. Hasil perbandingan uji sensori anava dapat dilihat pada Tabel 4.11.

Tabel 4.11 Rata-rata sifat organoleptik siomay

Perlakuan	Kriteria					
	Bentuk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Kesukaan
Ayam 25 % : Tahu 75%	3,87a	3,77a	3,03a	3,30a	2,63a	3,27a
Ayam 50 % : Tahu 50%	3,73a	3,83a	3,67b	3,83b	3,60b	3,83b
Ayam 75 % : Tahu 25%	3,30a	3,97a	4,00b	3,93b	4,03b	4,17b

4.2 Pembahasan Hasil Sifat Organoleptik

1. Bentuk

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan bentuk siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Bentuk siomay ayam yang dihasilkan dari penggunaan proporsi ayam dan tahu goreng yakni bentuk bulat seragam, kulit cukup berwiru. Bentuk adalah suatu penampilan keseluruhan dari suatu produk makanan dan makanan yang diolah akan memiliki bentuk sesuai dengan wadah atau cetakan yang digunakan (Vanmathi *et al.*, 2019). Siomay Ayam dengan tambahan tahu goreng diharapkan memiliki bentuk yang bulat seragam dengan kulit berwiru sesuai bentuk siomay ayam pada umumnya. Berdasarkan hasil analisis, hal tersebut dikarenakan dalam pembuatan siomay ayam, adonannya ditimbang sebelum dibentuk berwiru menggunakan tangan sehingga siomay ayam memiliki berat yang sama dengan bentuk bulat yang beragam. Bentuk kulit cukup berwiru disebabkan oleh kepadatan adonan yang menyerupai tekstur adonan siomay pada umumnya sehingga saat dibentuk berwiru menggunakan tangan oleh orang yang sama, maka bentuk yang dihasilnya juga sama.

2. Warna

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan warna siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Warna siomay ayam yang dihasilkan dari penggunaan proporsi ayam dan tahu goreng yakni putih tulang. Hasil analisis warna siomay ayam tidak dipengaruhi oleh penambahan tahu goreng karena pada umumnya tahu goreng dan daging ayam memiliki warna yang sama. Oleh karena itu rata-rata siomay ayam berwarna putih tulang.

3. Aroma

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa adanya perbedaan aroma siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Hasil uji duncan menunjukkan bahwa proporsi 75% : 25% dan 50% : 50% menghasilkan aroma yang sama yaitu cukup beraroma khas siomay ayam, kurang beraroma tahu berbeda dengan proporsi 25% ayam : 75% tahu goreng yang menghasilkan aroma agak beraroma khas siomay ayam, agak beraroma tahu cokelat. Berdasarkan hasil analisis, hal tersebut dikarenakan pengaruh dari penggunaan tahu goreng dengan proporsi yang tinggi. Semakin sedikit penggunaan daging ayam maka aroma ayam yang dihasilkan semakin berkurang sehingga aroma tahu semakin kuat.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa adanya perbedaan tekstur siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Hasil uji duncan menunjukkan bahwa proporsi 75% : 25% dan 50% : 50% menghasilkan tekstur yang sama yaitu kurang kenyal berbeda dengan proporsi 25% ayam : 75% tahu goreng yang menghasilkan tekstur sedikit keras. Tekstur merupakan salah satu sifat fisik yang mempengaruhi penerimaan suatu produk. Parameter tekstur yang dianalisis pada penelitian ini adalah kekerasan atau hardness dari produk.

5. Rasa

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa adanya perbedaan rasa siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Hasil uji duncan menunjukkan bahwa proporsi 75% : 25% dan 50% : 50% menghasilkan rasa yang sama yaitu cukup gurih ayam, kurang berasa tahu berbeda dengan proporsi 25% ayam : 75% tahu goreng yang menghasilkan rasa agak gurih ayam, agak gurih tahu. Berdasarkan hasil analisis, rasa dipengaruhi oleh proporsi yang digunakan dalam membuat siomay ayam. Penggunaan proporsi tahu dalam siomay ayam memberikan tambahan rasa gurih khas tahu. Penggunaan tahu goreng dengan proporsi yang tinggi mempengaruhi rasa dari siomay ayam, sehingga memberikan cita rasa yang pas, rasa gurih tahu goreng tidak menutupi rasa gurih daging ayam maupun sebaliknya. Perpaduan rasa gurih antara tahu dan daging ayam merupakan kombinasi rasa yang pas. Perpaduan rasa ini tidak menimbulkan rasa yang berlebihan. Penambahan tahu goreng dengan daging ayam menciptakan rasa unik yang baru.

6. Kesukaan

Berdasarkan hasil uji anava menunjukkan bahwa adanya perbedaan kesukaan siomay ayam secara signifikan terhadap perlakuan proporsi ayam dan tahu goreng yang diberikan. Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa proporsi 75% : 25% dan 50% : 50% menghasilkan rasa yang sama yaitu suka berbeda dengan proporsi 25% ayam : 75% tahu goreng nilai kesukaan cukup suka. Berdasarkan hasil analisis, kesukaan dipengaruhi oleh banyaknya proporsi ayam yang digunakan dalam membuat siomay ayam. Penggunaan proporsi ayam yang tinggi memberikan pengaruh kesukaan paling menonjol. Hal ini dapat dilihat dari hasil uji sensori aroma, rektur, dan rasa pada siomay ayam. Ketiga hasil sensori diatas menunjukkan bahwa penggunaan proporsi ayam yang banyak pada sampel memiliki hasil yang tertinggi.

7. Kandungan Gizi Siomay Ayam dengan Tambahan Tahu Goreng

Siomay Ayam berbahan dasar daging Ayam dengan penambahan Tahu Goreng dengan nilai terbaik yaitu pada proporsi daging ayam 50% dan tahu goreng 50% dilakukan uji kandungan zat gizi. Hasil uji kandungan menunjukkan adanya perbedaan dengan kandungan gizi siomay ayam pada penelitian sebelumnya yakni Siomay Ayam dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor L.*) (Christantio *et al.*, 2023b) dan menurut SNI siomay ikan 7756. Berikut Perbandingan Kandungan zat gizi yang diperoleh dari produk siomay 4.11

Tabel 4. 12 Perbandingan Hasil Uji Kandungan Siomay Ayam

No.	Parameter	Penambahan Bayam	Penambahan Tahu goreng
1	Air	55,41 %	14.86%
2	Abu	1,8%	1.15%
3	Protein	10,51%	11.92%
4	Lemak	3,72%	3.02%

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 SIMPULAN

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan siomay ayam dengan penambahan tahu goreng dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut ini.

1. Sifat organoleptik isi siomay porporasi daging ayam dan tahu goreng terbaik dimungkinkan diperoleh dari perlakuan kode 432 yaitu 50% daging ayam dan 50% tahu goreng. Perlakuan ini memiliki rerata nilai panelis bentuk 3.73 bulat seragam kulit cukup berwiru, warna 3.76 krem ivory, , aroma 3.67 cukup beraroma khas siomay ayam kurang beraroma tahu, tekstur 3.83 kurang kenyal, rasa 3.06, dan kesukaan 3.83 cukup gurih ayam kurang berasa tahu.
2. Isi siomay dengan porporasi daging ayam dan tahu goreng terbaik dengan perlakuan kode 432 yaitu 50% ayam dan 50% tahu goreng s. Perlakuan ini memiliki kandungan nutrisi dan non nutrisi meliputi kadar abu 1,15%, kadar air 14,86%, kadar protein 11,92%, kadar lemak 3,02%/100g.

5.2 SARAN

Saran mengenai inovasi isi siomay porporasi daging ayam dan tahu goreng tersaji sebagai berikut ini.

1. Jika produk ini nantinya perlu dilanjutkan untuk wirausaha , maka perlu dilakukan uji daya simpan dan kemasan yang digunakan.
2. Perlu dilakukan perhitungan mengenai harga sehingga dapat mengetahui produk tersebut mau bersaing di pasaran.
3. Perlu pengembangan lebih lanjut untuk mendapatkan hasil siomay ayam yang lebih baik dengan menggunakan jenis tahu yang berbeda.

DAFTAR REFERENSI

- Adriana, G., & Gusnita, W. (2023). The effect of adding chayote puree to the quality of chicken dumpling. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(1), 68-72.
- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas rendang daging dengan metode pengolahan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Anonim. (2009). Siomay. Departemen Kesehatan Indonesia. Diakses pada tanggal 20 Juni 2024.

- Anonim. (2015). Tofupedia. Diakses pada tanggal 10 Juli 2024, dari <http://www.tofupedia.com/nl/feiten-over-tofu/wat-is-tofu/index.html>
- Astutik, D. M. (2019). Pengaruh penambahan tepung kappa karagenan terhadap tinggal kekuatan gel dan daya terima siomay dari surimi ikan kurisi. *Jurnal*, 77.
- Christantio, M. A., Yusasrini, N. L. A., & Darmayanti, L. P. T. (2023a). Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris siomay ayam dengan penambahan bayam (*Amaranthus tricolor L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 953. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p15>
- Christantio, M. A., Yusasrini, N. L. A., & Darmayanti, L. P. T. (2023b). Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris siomay ayam dengan penambahan bayam (*Amaranthus tricolor L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(4), 953. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i04.p15>
- Fadhilla, F., Faridah, A., & Gusnita, W. (2018). Penggunaan bahan tambahan pangan pada pengolahan makanan industri rumah tangga di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi resep rendang daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Indonesia, S. N. (2013). *Siomay ikan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Izza, N. R. I. N. R. (2020). Pengembangan nugget tempe substitusi bayam merah (*Alternanthera amoena Voss*) tinggi zat besi.
- Luthfianti, M., Wardhani, A., Veni, D., & Kes, I. M. (2016). Pengetahuan ternak sapi potong di daerah Makassar. *Jurnal Peternakan*, 5(1), 148-157.
- Nessianti, A. (2015). Pengaruh penambahan puree labu siam (*Sechium edule*) terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Ekp*, 13(3), 79-84.
- Nisa. (2024). Idntimes. Diakses pada tanggal 24 Maret 2024, dari <https://www.idntimes.com/food/recipe/fina-wahibatun-nisa-1/resep-siomay-ayam?page=all>
- Novita A, D. (2014). *40 Variasi Resep Pempek, Otak-otak, Siomay & Batagor*. Surabaya: Gentacraft.
- Nur Midayanto, D., & Setyo Yuwono, S. (2014). Determination of quality attribute of tofu texture to be recommended as an additional requirement in Indonesian National Standard. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Nurhayani, N., & Holinesti, R. (2020). The effect of brown sea extract substitution on chicken sausage akhir quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 100-105.

- Odilia. (2022). Detikfood. Diakses pada tanggal 20 Juni 2024, dari <https://food.detik.com/ayam/d-5911587/resep-siomay-ayam-yang-gurih-lembut-untuk-suguhan-tamu>
- Pratama, A. W. (2019). Perbedaan penurunan nilai A*, B* dan L* pada daging ayam broiler (*Gallus domesticus*) akibat ozonasi dan perebusan. *Pasundan Food Technology Journal*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.23969/pftj.v6i2.1327>
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). Pengaruh penyimpanan daging terhadap kualitas rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3).
- Rosyidi, D. A., Susilo., Muhbianto. (2009). Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 1-10.
- Salma. (2023). Lottemart. Diakses pada tanggal 24 Maret 2024, dari <https://lottemart.co.id/smartalog/inspirasi/resep-siomay-ayam>
- Soemaatmadja. (1984). Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pemanfatan Industri Hasil Pertanian.
- Sumoprastowo, R. M. (2000). Memilih dan Menyimpan Sayur-Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Suyanti. (2008). Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas dari Pengawet. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Vanmathi, S. M., Monitha Star, M., Venkateswaramurthy, N., & Sambath Kumar, R. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383-1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360x.2019.00231.2>
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020). Quality of meat rendang with different heating tools. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 136-141.
- Winarno, F. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.