

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM TERHADAP KUALITAS SIOMAY AYAM

(The Effect Of Adding Chayote Puree To The Quality Of Chicken Dumpling)

Ghina Adriana¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research was motivated by the use of chayote puree to vary the chicken dumplings which aims to utilize local food ingredients and increase the variety of dumpling products. The addition of chayote puree aims to increase the elasticity of the chicken dumplings by analyzing the effect of the addition of chayote puree as much as 15%, 25%, 35% on the quality of the dumplings in terms of organoleptic. . This type of research is a pure experiment with Completely Randomized Design (CRD) method. The data used is primary data obtained directly from 3 expert panelists who provide answers to a questionnaire (organoleptic test format) about the quality of chicken dumplings with the addition of chayote puree. The data that has been obtained is then tabulated in tabular form and an analysis of variance (ANOVA) is performed. If the analysis of variance shows $F_{count} > F_{table}$, then Duncan's test is performed. The results showed that the addition of chayote puree had a significant effect between 15%, 25%, 35% on the quality of the dumplings, namely the quality of the chewy texture and the taste of the chayote. The quality of the shape (neat and uniform), the yellowish-white color and the distinctive aroma of the chicken did not affect the quality of the chicken dumplings. The results of the quality test of chicken dumplings with the addition of chayote puree were the best in the X3 treatment with the addition of 35% chayote puree.

Keyword: *dumpling, chicken, puree, chayote*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan puree labu siam untuk memvariasikan siomay ayam yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal dan menambah variasi dari produk siomay. Penambahan puree labu siam bertujuan untuk menambah kekenyalan pada siomay ayam dengan menganalisis pengaruh penambahan puree labu siam sebanyak 15%,25%,35% terhadap kualitas siomay ayam dari organoleptik. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas siomay ayam dengan penambahan puree labu siam. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANAVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan puree labu siam terdapat pengaruh yang signifikan antara 15%,25%,35% terhadap kualitas siomay yaitu kualitas tekstur kenyal dan rasa labu siam. Kualitas bentuk (rapi dan seragam), warna putih kekuningan dan aroma khas ayam tidak berpengaruh pada kualitas siomay ayam. Hasil uji kualitas siomay ayam dengan penambahan puree labu siam terbaik yaitu pada perlakuan X3 dengan penambahan puree labu siam sebanyak 35%.

Kata kunci: Siomay, Ayam, *Puree*, Labu Siam

How to Cite: Ghina Adriana¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 68-72, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.477



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan puree labu siam untuk memvariasikan siomay yang dijadikan sebagai bahan pengental dalam pembuatan siomay ayam. Siomay yang umum didapati sekarang biasanya terbuat dari bahan dasar ikan tenggiri karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat, dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam (Hersiani *et al.*, 2018). Penambahan protein pada siomay dapat menambah keanekaragaman bahan bernutrisi pada siomay, sehingga dipilih ayam untuk menambah keanekaragaman.

Pemilihan ayam sebagai bahan utama siomay karena daging ayam yang sangat digemari oleh masyarakat, juga karena ayam sangat gampang untuk didapatkan dan harga daging ayam relative murah dibanding ikan tenggiri. Namun ayam tidak memiliki aroma sekuat ikan tenggiri, sehingga dalam pengolahannya perlu ditambahkan udang agar siomay ayam memiliki aroma yang kuat. Siomay sekarang telah terdapat beberapa variasi, termasuk variasi siomay dengan penambahan puree labu siam dalam pembuatannya.

Labu siam atau jipang adalah tumbuhan suku labu-labuan yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya (Nessianti, 2015). Labu siam digunakan sebagai bahan tambahan pada siomay, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7%. Pektin adalah suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel primer. Pektin juga berguna sebagai bahan tekstur dan pengental dalam makanan (Nessianti, 2015). Puree merupakan produk olahan dari penghancuran bahan makanan. Puree labu siam diperoleh dari proses penghancuran atau pureeing yang dikukus terlebih dahulu.

Penambahan puree labu siam pada adonan siomay bertujuan agar tingkat kekenyalan dari siomay lebih lama pada suhu ruang dibandingkan siomay tanpa penambahan puree labu siam. Penambahan puree labu siam adalah sebagai bahan pengental dengan cara labu siam dihaluskan hingga menjadi seperti bubur atau yang disebut dengan puree. Maka dari itu dalam penelitian ini digunakan puree labu siam sebagai bahan yang akan ditambahkan pada pembuatan adonan siomay ayam.

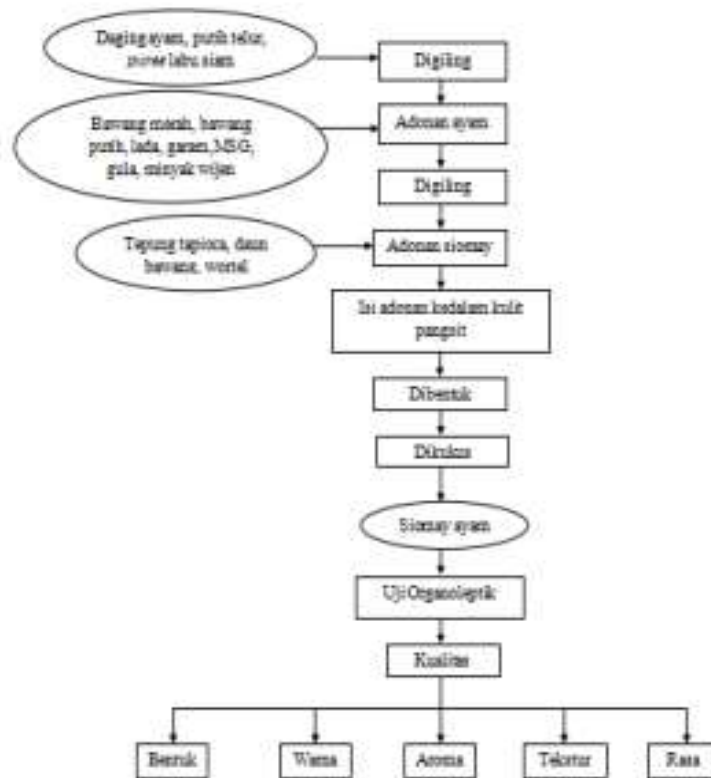
BAHAN DAN METODE

Berikut ini komposisi bahan-bahannya dapat dilihat pada table dibawah ini :

Tabel 1. Resep Penelitian Siomay Ayam

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0	X1	X2	X3
1	Daging ayam	200 g	200 g	200 g	200 g
2	Tepung tapioka	75 g	75 g	75 g	75 g
3	Putih telur	35 g	35 g	35 g	35 g
4	Bawang merah	20 g	20 g	20 g	20 g
5	Bawang putih	7 g	7 g	7 g	7 g
6	Daun bawang	5 g	5 g	5 g	5 g
7	Minyak wijen	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
8	Wortel	20 g	20 g	20 g	20 g
9	Lada	0,5 g	0,5 g	0,5 g	0,5 g
10	Garam	8 g	8 g	8 g	8 g
11	Gula	2 g	2 g	2 g	2 g
12	Puree labu siam	0%	15%	25%	35%

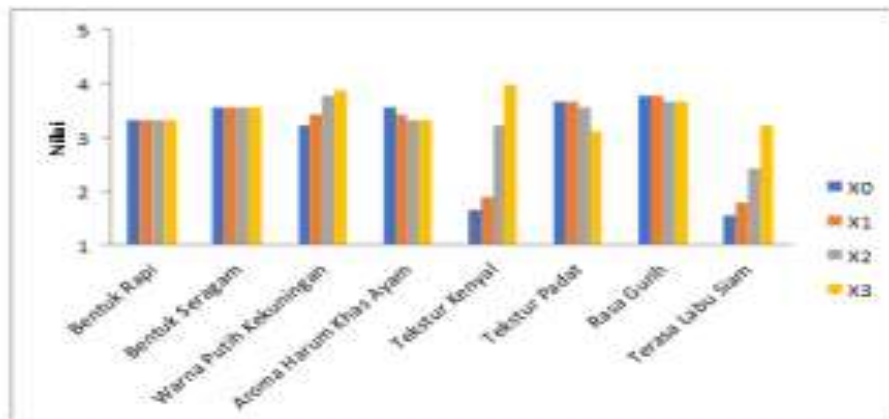
Penelitian ini memakai metode (RAL) Rancangan Acak Lengkap dengan tiga kali pengulangan dan tiga perlakuan. Hal ini meliputi: X0 (0%), X1 (15%), X2 (25%), X3 (35%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji indera atau uji organoleptik, dari 3 anggota panel ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas siomay ayam dengan penambahan puree labu siam, meliputi bentuk (rapi dan seragam), warna (putih kekuningan), aroma (harum khas ayam), tekstur (kenyal dan padat) dan rasa (gurih dan terasa labu siam). Setelah dilakukan uji sensori dan didapatkan data, dibuat tabel tabulasi data, lakukan analisis varian (ANOVA), jika data yang diperoleh adalah $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Berikut diagram alir pembuatan siomay dengan penambahan puree labu siam:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Siomay Ayam dengan Penambahan Puree Labu Siam

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian pengaruh penambahan puree labu siam terhadap kualitas siomay ayam dapat dilihat pada Gambar 2 dan Tabel 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Pengaruh pembuatan siomay ayam dengan penambahan puree labu siam

Tabel 2. Data kuantitatif pembuatan siomay ayam dengan penambahan puree labu siam

	Bentuk Rapi	Bentuk Seragam	Warna Putih Kekuningan	Aroma Harum Khas Ayam	Tekstur Kenyal	Tekstur Padat	Rasa Gurih	Terasa Labu Siam
X0	3,33	3,56	3,22	3,56	1,67	3,67	3,78	1,56
X1	3,33	3,44	3,44	3,44	1,89	3,67	3,78	1,78
X2	3,33	3,56	3,78	3,33	3,22	3,56	3,67	2,44
X3	3,33	3,56	3,89	3,33	4,00	3,11	3,67	3,22

Setelah melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan dengan empat perlakuan, maka kualitas dari siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam yang meliputi bentuk (Rapi dan seragam), warna (putih kekuningan), aroma (harum khas ayam), tekstur (kenyal dan padat) dan rasa (gurih dan terasa labu siam). Berikut pembahasan tentang kualitas siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam.

1. Bentuk

Bentuk merupakan faktor penting untuk menarik minat konsumen. Bentuk ialah tampilan keseluruhan pada sebuah makanan, Bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan. (Akbar, 2020). Membentuk sebuah produk dapat dilakukan menggunakan tangan dan menggunakan cetakan. Auliya *et al.*, (2017) “Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata”. Bentuk yang diharapkan pada siomay ayam ialah bulat seperti tabung. Jadi dapat disimpulkan bahwa bahwa bentuk siomay ayam cukup rapi dan seragam dengan berat 38 gram, dikarenakan menggunakan timbangan dan ukuran kulit yang sama pada setiap perlakuan dan pengulangan.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa bentuk siomay ayam yang dihasilkan adalah seragam dan rapi. Hasil ANOVA dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas bentuk (rapi dan seragam).

2. Warna

Warna merupakan suatu hidangan yang sangat penting dalam suatu hidangan karena dapat menunjang penampilan dari makanan tersebut. Warna makanan adalah salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam memilah dan memilih makanan. Untuk itu, daya tarik suatu makanan terlihat dari warna yang disajikan. (Ramadhanti, 2020). Faridah *et al.*, (2013) menyatakan bahwa “Dalam pengolahan makanan cara pengolahan dan pencampuran yang baik ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata”. Perubahan warna siomay ayam berhubungan dengan reaksi pencoklatan yang terjadi saat proses pengukusan.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas warna (putih kekuningan) siomay ayam. Dimana siomay ayam yang menggunakan *puree* labu siam dengan siomay ayam yang tidak menggunakan *puree* labu siam memiliki warna yang hampir sama sehingga tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna (putih kekuningan) siomay ayam.

3. Aroma

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan. Menurut Filda (2019), “Aroma adalah bau yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap masakan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakannya.” Aroma juga merupakan indikator penting dalam pengolahan makanan yang dapat memberikan kesan terhadap konsumen ketika mencium aroma dari produk makanan yang diolah (Nurhayani, 2020). Sejalan dengan pendapat Handyani dan Adie (2014) aroma makanan adalah bau yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera. Dalam pembuatan siomay ayam, bahan yang digunakan harus memiliki kualitas baik, sehingga aroma yang diharapkan dapat tercapai. Aroma dari siomay ayam yang baik adalah beraroma harum khas ayam.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas aroma (harum khas ayam) siomay ayam. Aroma yang diharapkan dari hasil akhir siomay ayam tersebut adalah harum yang didapatkan dari ayam, udang dan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih dan lain sebagainya.

4. Tekstur

Hasil ANOVA menyatakan H_0 ditolak H_a diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan nyata Tekstur makanan ialah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut atau sensasi tekanan yang dapat diamat dengan mulut pada saat dikunyah, ditelan ataupun diraba dengan jari. Menurut Walia (2020), “Tekstur makanan merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indera perasa yaitu lidah yang dapat dirasakan secara langsung, yaitu dengan rasa kering atau garing, kenyal, kasar, lembut serta halus dan juga kasar”. Tekstur dari siomay ayam yang baik adalah bertekstur kenyal serta cukup padat.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima sehingga terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas tekstur (kenyal). Sedangkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan *puree* labu siam terhadap kualitas tekstur (padat) siomay ayam.

5. Rasa

Rasa adalah salah satu cita rasa yang diinginkan dalam makanan. Makanan gurih atau tidaknya dapat diketahui dari aras apabila rasa dari makanan tersebut enakbisa mendorong konsumen untuk percaya dan menyukai produk yang kita olah (Nurhayani, 2020). Rasa dari siomay ayam yang baik adalah rasa gurih. Menurut Fadhillah *et al* (2017) "Zat pengawet terdiri dari senyawa organik dan anorganik dalam bentuk asam dan garamnya. Aktivitas-aktivitas bahan pengawet tidaklah sama, misalnya ada yang efektif terhadap bakteri, khamir ataupun kapang." Sesuai dengan Sutomo (2012) "garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih, meningkatkan warna menjadi lebih menarik, serta menjadi pengawet alami.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_0 diterima sehingga tidak terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas rasa (gurih). Sedangkan Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ pada taraf 5%. Dengan demikian hipotesis penelitian H_a diterima sehingga terdapat pengaruh yang nyata pada penambahan puree labu siam terhadap kualitas rasa (terasa labu siam).

KESIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian tentang pengaruh penambahan puree labu siam terhadap kualitas siomay ayam yang telah dilakukan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas entuk, warna dan aroma dari siomay ayam dengan penambahan puree labu siam. Namun terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur dan rasa dari siomay ayam yang diberi penambahan puree labu siam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan pada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd., M. Si yang telah membimbing sehingga artikel ilmiah ini dapat selesai. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi.

DAFTAR REFERENSI

- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Bekti, K., E., Haryati, S., & Putri, S., A. (2017). Sifat fisiokimia dan organoleptic leather labu siam dengan berbagai konsentrasi gula dan CMC. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, Vol 13, No. 2, Desember 2017.
- Fadhillah, F., Faridah, A., & Gusnita, W. (2018). 1 Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Pengolahan Makanan Industri Rumah Tangga Di Kecamatan Payakumbuh Barat Kota Payakumbuh. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Faridah, A. (2012). *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Haryati, S., & Putri, A. S. (2018). Physicochemical characteristics and organoleptics of Chayote leather in various sugar and CMC
- Nessianti, apiela. (2015). Pengaruh penambahan puree labu siam terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri. *E-jurnal Boga*. Vol. 4, No. 3
- Novelia, Y., T . A. Wulandari. (2016). Perencanaan usaha produksi siomay ayam dan siomay ayam jagung dengan kapasitas 200 buah/hari. Tugas perencanaan unit pengolahan pangan. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). The Effect Of Meat Storage Of Rendang Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 118-124
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020). Quality Of Meat Rendang With Different Heating Tools. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 136-141
- Widayati, Eti dan Damayanti, Widya. 2007. *Aneka Panganan Dari Labu Kuning*. Surabaya: Tiara Aksa