

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pola konsumsi masyarakat selalu mengalami perubahan seiring dengan perkembangan zaman. Masyarakat cenderung memakan makanan cepat saji karena dinilai lebih mudah didapatkan, murah, dan mengenyangkan. Makanan cepat saji dapat meningkatkan risiko penyakit seperti diabetes, hipertensi, dan obesitas karena mengandung kandungan nutrisi yang tidak seimbang (Andriani *et al.*, 2024). Penyakit degeneratif dapat disebabkan oleh pola konsumsi makanan cepat saji dan kurangnya asupan serat. Kebutuhan nutrisi oleh tubuh telah dianjurkan oleh *World Health Organization* (WHO) dan Kemenkes RI melalui standar Angka Kecukupan Gizi (AKG). Asupan serat harian yang ideal menurut WHO adalah 25 – 30 g per hari. Menurut Riskesdas tahun 2013, angka asupan serat harian masyarakat Indonesia rata-rata adalah 10,5 g sehingga masih jauh dibawah angka asupan serat yang dianjurkan. Menurut Claudina *et al.*, (2018), angka asupan serat masyarakat Indonesia hanya memenuhi 33,3 % anjuran asupan serat harian. Namun, sebagian masyarakat telah menyadari pentingnya hidup sehat sehingga konsumsi pangan kaya akan gizi yang seimbang kian meningkat. Berbagai inovasi telah dilakukan pada produk pangan untuk menghasilkan pangan tinggi nutrisi, sehingga dapat memenuhi AKG yang telah ditetapkan Kemenkes RI.

Siomay merupakan salah satu jenis camilan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Camilan ini berasal dari Tionghoa dan disukai karena mudah untuk diperoleh, mengenyangkan, dan murah (Abeng *et al.*, 2021). Siomay berbahan dasar daging ikan atau ayam, tepung tapioka, dan bahan tambahan lainnya. Kandungan pati yang tinggi pada tepung tapioka dapat menggantikan nasi sebagai sumber kalori yang dibutuhkan oleh tubuh. Menurut Carmo dan Pena (2019), tepung tapioka mengandung 80,82 % – 82,77 % pati dan kadar protein sebanyak 0,25 % – 0,36 %. Meskipun kandungan karbohidrat dan protein pada siomay tergolong tinggi, kandungan serat produk ini tergolong sangat rendah karena berbahan dasar daging dan tepung tapioka. Oleh karena itu, peningkatan kandungan serat pada siomay dapat dilakukan sebagai inovasi untuk pemenuhan asupan harian serat dengan cara menambahkan bahan pangan yang tinggi akan kadar seratnya.

Rumput laut merupakan salah satu biota laut yang berpotensi dimanfaatkan pada berbagai produk pangan karena kaya akan kandungan nutrisi. Terdapat berbagai jenis rumput laut di Indonesia, salah satunya merupakan *Ulva lactuca* atau yang dikenal sebagai selada laut. *Ulva lactuca* merupakan rumput laut hijau yang tinggi akan serat, protein, dan mineral. Selada hijau mengandung kadar karbohidrat 60 %, protein 10 – 47 %, lemak 1 – 3 %, dan mineral 7 – 38 % (Cokrowati *et al.*, 2023). *Ulva lactuca* memiliki kandungan protein yang lebih unggul dibandingkan dengan jenis rumput laut lainnya. Hal ini didukung oleh penelitian Rusli *et al.*, (2023) mengenai kadar protein *Ulva lactuca* sebesar 8,7 %, sedangkan pada *Gracilaria sp* dan *Sargassum sp* lebih rendah yakni 6,5 % dan 7,8 %. Hidrokoloid

yang terkandung pada selada laut juga dapat mengikat air pada produk sehingga cocok untuk dimanfaatkan pada produk pangan. Kemampuan rumput laut sebagai pengikat, pembentuk gel, penstabil, dan pengemulsi menyebabkan bahan ini banyak dimanfaatkan di berbagai industri pangan (Sipahutar *et al.*, 2021). Di antara berbagai jenis rumput laut yang ada di Indonesia, pemanfaatan rumput laut *Ulva lactuca* pada pangan masih sangat terbatas. Oleh karena itu, pemanfaatan rumput laut *Ulva lactuca* ini perlu untuk terus ditingkatkan.

Kandungan gizi yang dimiliki oleh siomay dapat diperkaya dengan penambahan rumput laut *Ulva lactuca*. Hal ini didukung oleh penelitian Novania *et al.*, (2017) mengenai bubur rumput laut *Ulva lactuca* yang ditambahkan pada kerupuk dan berpengaruh terhadap kadar proksimat produk. Tepung rumput laut dapat meningkatkan kadar serat pada produk. Hal ini didukung oleh penelitian Hanun *et al.*, (2025) dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* yang memberikan pengaruh pada kadar serat serta tekstur produk pangan. Selain itu, komponen hidrokoloid yang terkandung pada rumput laut dapat menghasilkan tekstur produk menjadi lebih kenyal sehingga teksturnya lebih disukai konsumen (Sitepu *et al.*, 2020). Substitusi tepung rumput laut pada tepung tapioka diduga dapat mempengaruhi kadar protein siomay. Perubahan organoleptik pada produk yang disubstitusi tepung rumput laut juga harus dipertimbangkan karena berhubungan langsung dengan penerimaan konsumen. Siomay dipilih sebagai media sebab masyarakat Indonesia menyukai camilan dan produk ini dapat ditemui dengan mudah sehari-hari. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian pengaruh

proporsi tepung rumput laut *Ulva lactuca* dan tepung tapioka terhadap tekstur, kadar serat, kadar protein, dan mutu hedonik siomay.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian yang dilakukan yaitu untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung rumput laut dan tepung tapioka terhadap tekstur, kadar serat, kadar protein dan mutu hedonik siomay. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat menyajikan informasi mengenai proporsi tepung rumput laut dan tepung tapioka terhadap karakteristik siomay, sehingga bisa menjadi referensi pengolahan, pemanfaatan, dan penelitian lebih lanjut terkait penggunaan tepung rumput laut dan tepung tapioka dalam siomay.