



Pemanfaatan Ikan Kakap Dan Daun Kelor Menjadi Hidangan Siomay

Renaldy Kresna P.P

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

***Tri Rettagung Diana**

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Ira Handayani

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Korespondensi penulis: rettagungdiana@gmail.com

***Abstract.** Siomay is a food originating from China which was brought to Indonesia which is then much loved by Indonesian people. Apart from mackerel, snapper fish can also be an alternative as a substitute for siomay raw materials. Vegetables that are usually used are carrots and leeks besides that Moringa leaves can also be an alternative to supporting ingredients. The aims of this study were (1) to determine the most preferred composition of snapper dumplings and moringa leaves. (2) To find out how to make snapper and moringa leaf dumplings. (3) To find out the public's acceptance of snapper and moringa leaf dumplings. The level of people's preference for snapper dumplings and Moringa leaves from the results of the questionnaire test showed that the panelists liked the aspects of taste, aroma, texture with the addition of 20%*

***Keywords:** snapper fish, kelor leaves, dumplings, carrots, green onions*

Abstrak. Siomay merupakan makanan yang berasal dari Negeri China yang dibawa ke Indonesia yang kemudian banyak digemari orang-orang Indonesia. Selain ikan tenggiri ikan kakap juga dapat menjadi alternatif dijadikan bahan pengganti bahan baku siomay. Sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel dan daun bawang selain itu daun kelor juga dapat menjadi alternatif pengganti bahan pendukung. Tujuan penelitian ini yaitu (1) Untuk mengetahui komposisi bahan siomay ikan kakap dan daun kelor yang paling disukai. (2) Untuk mengetahui cara pembuatan siomay ikan kakap dan daun kelor. (3) Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap siomay ikan kakap dan daun kelor. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap siomay ikan kakap dan daun kelor dari hasil uji kuisoner menunjukkan untuk aspek rasa, aroma, tekstur panelis suka dengan penambahan sebanyak 20 %

Kata Kunci: ikan kakap, daun kelor, siomay, wortel, daun bawang

PENDAHULUAN

Pada masa kini siomay merupakan salah satu jajanan yang digemari anak – anak, remaja hingga orang tua dan telah banyak dilakukan penelitian untuk mengembangkan produk siomay dengan berbagai inovasi siomay dengan berbagai bahan hewani, seperti pada penelitian (Puspitasari & Rahmawati, 2020) yang telah menghasilkan siomay dengan menggunakan bahan ikan lele, dan penelitian dari (Adriana, 2022) telah menghasilkan penambahan purre labu siam terhadap kualitas isi somay ayam.

Siomay merupakan makanan yang berasal dari Negeri China dibawa ke Indonesia kemudian banyak digemari orang-orang Indonesia. Asal usulnya siomay berbahan dasar daging babi namun dikarenakan penduduk Indonesia beragama Islam, maka itu isian siomay biasanya menggunakan daging ayam, sapi maupun ikan tenggiri.

Bahan hewani yang biasa digunakan yaitu ikan. Ikan yang paling sering digunakan yaitu ikan tenggiri, selain ikan tenggiri ikan kakap juga dapat menjadi alternatif dijadikan bahan pengganti bahan baku siomay dikarenakan ikan kakap memiliki daging yang lembut dan rasa yang gurih. Selain itu juga ikan kakap banyak memiliki Ikan kakap putih juga mengandung sejumlah vitamin dan mineral penting bagi tubuh, seperti vitamin A, vitamin D, natrium, kalsium, selenium, zat besi, dan kalium. Tidak hanya itu, ikan kakap tergolong jenis ikan yang aman dikonsumsi karena kandungan zat kimia berbahaya, seperti merkuri dan PCB, relatif rendah.

Selain bahan hewani untuk membuat siomay diperlukan juga bahan pendukung yaitu sayuran. Sayuran yang biasanya digunakan yaitu wortel dan daun bawang selain itu daun kelor juga dapat menjadi alternatif pengganti bahan pendukung dikarenakan daun kelor sangat banyak manfaat untuk kesehatan Daun kelor (*Moringa oleifera*) sejak lama digunakan sebagai obat tradisional yang baik untuk mencegah kanker dan menjaga tekanan darah. Manfaat daun kelor untuk kesehatan memang dipengaruhi oleh nutrisi yang terkandung di dalamnya. Selain antioksidan, daun kelor juga mengandung vitamin dan mineral antara lain vitamin B6, vitamin B2, vitamin C, vitamin A, zat besi dan magnesium

Atas pertimbangan diatas maka penulis ingin melakukan penelitian untuk mengembangkan hidangan siomay dengan modifikasi resep dengan mengganti ikan tenggiri dengan ikan kakap dan menambahkan daun kelor. Diharapkan atas penelitian ini produk siomay dapat memberikan inovasi baru kepada masyarakat.

METODOLOGI PENELITIAN

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu: a) Metode kepustakaan adalah kegiatan yang dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi serta dengan bantuan berbagai macam material yang ada di perpustakaan seperti buku referensi, sebelumnya yang sejenis, artikel, catatan, serta berbagai jurnal yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan (Sari & Asmendri, 2020) Mahasiswa menggunakan metode kepustakaan untuk mengumpulkan data, menyusun kerangka teori dari berbagai buku dan jurnal yang berkaitan dengan produk. Penelusuran kepustakaan sebagai langkah awal pengumpulan materi yg berkaitan dengan pembuatan siomay, kemudian dijadikan sebagai referensi selama penelitian. b) Metode Dokumentasi, yaitu merupakan metode pengumpulan data yang bertujuan untuk mengumpulkan foto-foto, catatan-catatan sebagai sarana membantu dalam mengumpulkan selama eksperimen. Dokumentasi sangat diperlukan, hal ini berguna bagi seorang untuk mengecek kembali data yang sudah dikumpulkan pada saat percobaan pembuatan. Berdasarkan pengertian tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan cara mengumpulkan beberapa dokumen, foto, gambar yang berhubungan dengan pembuatan siomay ikan kakap dan daun kelor. c) Metode Eksperimen pada umumnya digunakan dalam proses pembuatan.

Metode eksperimen ini melakukan berbagai percobaan serta membandingkan dan memberi evaluasi terhadap eksperimen yang telah dilakukan. Sehingga menghasilkan produk yang menarik dan enak serta disukai dapat diterima oleh masyarakat. Metode ini digunakan sebanyak 3 kali untuk mendapatkan formula resep siomay ikan kakap dan daun kelor yang terbaik eksperimen untuk eskperimen pertama dilakukan pembuatan siomay dengan penambahan daun kelor sebanyak 10%, 20%, 30% untuk eksperimen kedua dilakukan pembuatan kulit siomay dengan penambahan daun kelor sebanyak 20%, 30% untuk eksperimen ketiga akan dilakukan pembuatan siomay dengan menggunakan formula resep kulit siomay yang tepat dengan hasil eksperimen kedua dengan penambahan 30 % dan untuk isian akan menggunakan presentase penambahan daun kelor 10 % menggunakan kode 123, daun kelor 20 % menggunakan kode 456, daun kelor 30 % menggunakan kode 789 dan hasil produk eksperimen ketiga dijadikan sampel untuk uji sensori dengan 35 panelis tidak terlatih d) Pengujian Organoleptik merupakan pengujian didasarkan pada proses pengindran. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Pengujian organoleptik dilakukan dengan pengamatan dan memberikan penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma untuk mendapatkan karakteristik terbaik dari

siomay ikan kakap dan daun kelor. Evaluasi sensori merupakan suatu metode ilmiah yang digunakan untuk mengukur, menganalisis, dan menginterpretasikan respon terhadap suatu produk berdasarkan yang ditangkap oleh indra manusia, seperti penglihatan, penciuman, perasa, peraba, dan pendengaran.

Pada evaluasi sensori, segala macam faktor yang dapat mengganggu proses penilaian ditekan seminimal mungkin. Hal ini dapat dilakukan dengan memisahkan setiap peserta evaluasi sensori agar tidak saling berkomunikasi sehingga penilaian yang dihasilkan benar-benar murni berasal dari pendapat pribadi masing-masing individu. e) Metode kuesioner ini termasuk dalam pengujian hedonic yang digunakan untuk memperoleh tingkat kesukaan panelis terhadap siomay. Jumlah panelis yang mengisi kuesioner sebanyak 35 orang, kuesioner menggunakan kriteria sangat tidak suka, tidak suka, netral, suka dan sangat suka. Kriteria tersebut diberi skor 5 kriteria sangat tidak suka, skor 4 tidak suka, skor 3 netral, skor 2 suka, skor 1 sangat suka. Skor dari masing produk eksperimen siomay kemudian dihitung dan persentasinya dalam bentuk diagram batang. Panelis menyediakan 3 sampel dengan kode 123 untuk penambahan daun kelor dan ekstrak daun kelor sebanyak 10 %, label 456 untuk penambahan daun kelor dan ekstrak daun kelor sebanyak 20 %, 789 untuk penambahan daun kelor dan ekstrak daun kelor sebanyak 30 %.

Analisis Data; Teknik analisis data mempunyai prinsip yaitu untuk mengolah data dan menganalisis data yang terkumpul menjadi data yang sistematis teratur, terstruktur dan mempunyai makna. Analisis data yang dilakukan selama penelitian merupakan mengemukakan bahwa aktifitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai penelitian tuntas dan mendapatkan hasil yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Eksperimen Pertama Formula siomay ikan kakap dan daun kelor

Merujuk dengan resep standart siomay, maka resep siomay ikan kakap dan daun kelor resep disesuaikan dengan resep standart. Resep standar siomay pada penelitian ini diambil dari pada buku resep “*20 Step By Step Sukses Bikin Siomay*”(Dapur Kirana, 20 Resep Step By Step Sukses Bikin Siomay, 2013). Presentasi penambahan daun kelor diambil dari total bahan hewani yaitu ikan kakap. Komposisi formula siomay dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Komposisi Formula Eksperimen siomay ikan kakap dan daun kelor

Bahan	Resep Standart	Presentase penambahan daun kelor		
		10% Kode 123	20% Kode 456	30% Kode 789
Ikan kakap	-	200 gr	200 gr	200 gr
Ayam	200 gr	-	-	-
Daun kelor	-	20 gr	40 gr	60 gr
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Tepung Tapioka	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Daun Bawang	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Bawang Putih	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Wortel	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Kecap asin	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml
Garam	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Kulit siomay	35 lembar	35 lembar	35 lembar	35 lembar

Sumber: (Penulis, 2023)

Tabel 3. Komposisi Formula Eksperimen siomay ikan kakap dan daun kelor

Produk	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
10 % Isian daun kelor.	Rasa asin gurih tetapi rasa daun kelor yang kurang keluar	Tidak berbau, aroma sedap	Tekstur kurang halus dan kenyal	Warna kurang pekat
20 % Isian daun kelor.	Rasa sudah enak asin, gurih	Tidak berbau, aroma sedap	Tekstur kurang halus dan kenyal	Warna sedikit pekat
30% Isian daun kelor.	Rasa asin gurih tetapi rasa daun kelor sedikit berlebihan	Aroma daun kelor sedikit berlebihan	Tekstur kurang halus dan kenyal	Warna bagus, hijau pekat

Sumber: (Penulis, 2023)

Analisa Hasil Eksperimen 1) Hasil eksperimen pertama dengan komposisi penambahan daun kelor 10, 20, 30 % menunjukkan bahwa rasa siomay sudah cukup baik dengan rasa asin dan gurih tapi ada kendala jahe yang kurang halus membuat tekstur kurang lembut dan tekstur daun kelor terlalu kasar perlu di *choper* lagi bukan hanya cuma dipotong menggunakan pisau dan diperhatikan saat membuat isian. Formula resep sudah benar cuma perlu diperhatikan lagi saat pembuatannya 2) Penulis ingin mencoba untuk eksperimen membuat sendiri kulit siomay

dan diberi warna dari ekstrak daun kelor dikarenakan penulis ingin membuat inovasi terbaru, dikarenakan itu di eksperimen kedua dilakukan eksperimen membuat kulit siomay.

Eksperimen Kedua Formula kulit siomay


Eksperimen kedua ini dilakukan eksperimen hanya pembuatan kulit siomay dengan menggunakan *ekstrak* daun kelor dengan penambahan daun kelor sebanyak 20%, 30%. Resep standar siomay pada penelitian ini diambil dari pada buku resep “20 Step By Step Sukses Bikin Siomay”(Dapur Kirana, 20 Resep Step By Step Sukses Bikin Siomay, 2013). Presentasi penambahan daun kelor diambil dari total bahan tepung untuk kulit siomay. Formula kulit dapat dilihat bawah ini.

Tabel 4. Komposisi Formula Eksperimen Kulit Siomay


Bahan	Presentase penambahan daun kelor		
	Resep Standart	20%	30%
Tepung Terigu	100 gr	100 gr	100 gr
Daun kelor	-	20 gr	30 gr
Air	55 ml	55 ml	55 ml

Sumber: (Penulis, 2023)

Tabel 5. Hasil pengamatan Eksperimen Kedua

Produk	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
 30% air <i>ekstra</i> daun kelor	Rasa asin	Aroma sedap	Tekstur kulit tipis	Warna bagus hijau pekat

Sumber: (Penulis, 2023)

Produk	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
 <p>20 % <i>ekstrak</i> daun kelor</p>	Rasa asin	Aroma Sedap	Kurang tipis kulit dimsum	Kurang Pekat

Sumber: (Penulis, 2023)

Analisa hasil eksperimen1) Hasil eksperimen kedua dengan membuat kulit siomay dengan penambahan *ekstrak* daun kelor sebanyak 20 % dengan hasil yang kurang bagus warna kurang keluar jika penambahan *ekstrak* daun kelor sebanyak 30 % dengan hasil yang sudah bagus warna hijau pekat. 2) Penulis sudah menemukan formula kulit siomay yang tepat yaitu dengan penambahan 30% dengan itu dieksperimen ketiga akan menggunakan formula resep kulit siomay dengan penambahan 30 % dan untuk isian akan menggunakan presentase penambahan daun 10%, 20%, 30%.

Eksperimen Ketiga Formula siomay ikan kakap dan daun kelor

Eksperimen ketiga ini dilakukan eksperimen pembuatan siomay ikan kakap dan daun kelor dengan menggunakan menggunakan formula kulit siomay dengan penambahan 30 % dan untuk isian akan menggunakan presentase penambahan daun kelor 10 % menggunakan kode 123, daun kelor 20 % menggunakan kode 456, daun kelor 30 % menggunakan kode 789 dan hasil produk eksperimen ketiga dijadikan sampel untuk uji sensori dengan 35 panelis tidak terlatih. Resep standar siomay pada penelitian ini diambil dari pada buku resep “20 Step By Step Sukses Bikin Siomay”(Dapur Kirana, 20 Resep Step By Step Sukses Bikin Siomay, 2013) Presentasi penamabahan daun kelor diambil dari total bahan tepung dan penambahan daun kelor ke isian siomay diambil dari total bahan hewani Formula kulit dan isian dapat dilihat bawah ini

Tabel 6. Komposisi Formula Eksperimen Kulit siomay

Bahan	Presentase penambahan daun kelor
Tepung Terigu	100 gr
Daun kelor	30 gr
Air	55 ml

Sumber: (Penulis, 2023)

Tabel 7. Komposisi Formula Eksperimen siomay ikan kakap dan daun kelor

Bahan	Presentase penambahan daun kelor			
	Resep Standart	10% Kode 123	20% Kode 456	30% Kode 789
Ikan kakap	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
Ayam	200 gr	-	-	-
Daun kelor	-	20 gr	40 gr	60 gr
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Tepung Tapioka	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Daun Bawang Putih	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Wortel	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Kecap asin	20 ml	20 ml	20 ml	20 ml
Garam	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Kulit siomay daun kelor	35 biji	35 biji	35 biji	35 biji

Sumber: (Penulis, 2023)

Tabel 8. Hasil Pengamatan Eksperimen 3

Produk	Indikator Pengamatan			
	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
10 % Isian daun kelor. 30 % <i>Ekstrak</i> daun kelor kulit siomay,	Sedikit enak karena rasa kelor yg kurang keluar	Tidak berbau karena aroma daun kelor yg kurang keluar	Tekstur lunak dan kenyal	Warna kurang pekat
20 % Isian daun kelor. 30 % <i>Ekstrak</i> daun kelor kulit siomay,	Rasa enak sudah asin, gurih	Tidak berbau karena aroma daun kelor yg kurang keluar	Tekstur lunak dan kenyal	Warna kurang pekat
30% Isian daun kelor. 30 % <i>Ekstrak</i> daun kelor kulit siomay.	Sedikit enak karena rasa kelor yg berlebihan	Aroma daun kelor sedikit berbeihan	Tekstur lunak dan kenyal	Warna bagus, hijau pekat

Sumber: (Penulis, 2023)

Gambar hasil produk siomay ikan kakap dan daun kelor dapat dilihat dibawah ini.



10% penambahan daun kelor ke isian



20% penambahan daun kelor ke isian



30% penambahan daun kelor ke isian

Gambar 1. Hasil Eksperimen siomay ikan kakap dan daun kelor

(Sumber : Data pribadi)

Analisa hasil eksperimen 1) Hasil eksperimen keempat dengan komposisi penambahan daun 30 % untuk kulit siomay dan penambahan daun kelor 20 % untuk isian menunjukkan bahwa rasa siomay sudah cukup enak, aroma sedap dan tekstur bagus tapi jika penambahan daun kelor sebanyak 30% sedikit kurang enak karena rasa daun kelor yang berlebihan menciptakan aroma dan rasa yang tidak enak, aroma sedap dan tekstur bagus dan jika penambahan daun kelor sebanyak 10% juga sedikit kurang enak karena rasa daun kelor yang kurang keluar untuk aroma daun kelor sedikit berlebihan untuk tekstur bagus untuk aspek warna penambahan 30 % menunjukkan warna hijau daun kelor yang bagus. 2) Hasil eksperimen ketiga ini dijadikan sample untuk uji sensori dengan 35 panelis tidak terlatih.

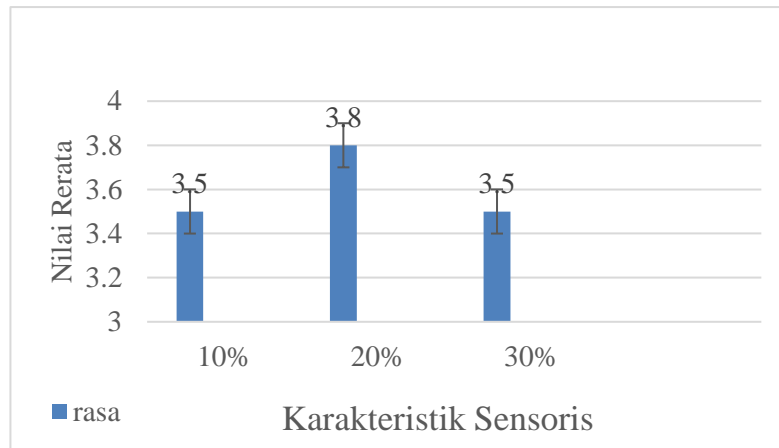
Analisis Daya Terima Masyarakat Terhadap Siomay Ikan Kakap Dan Daun Kelor

Daya terima masyarakat terhadap siomay ikan kakap dan daun kelor dilaukan dengan menggunakan uji sensori. Uji ini dilakukan bertujuan untuk menilai tingkat kesukaan terhadap karakteristik sensori siomay ikan kakap dan daun kelor. Karakteristik sensori dinilai dari rasa, aroma, tekstur dan warna. Nilai rerata tingkat kesukaan panelis terhadap siomay ikan kakap dan daun kelor dapat dilihat di lihat dibawah ini.

Uji Hedonik

Rasa

Rasa siomay pada penelitian ini cenderung asin, gurih dan sedikit manis. Siomay yang paling disukai oleh panelis adalah siomay dengan penambahan sebanyak 20% karena memiliki rasa yang seimbang antara ikan kakap dan daun kelor yang terasa seimbang dan tidak berlebihan antara kedua bahan tersebut.



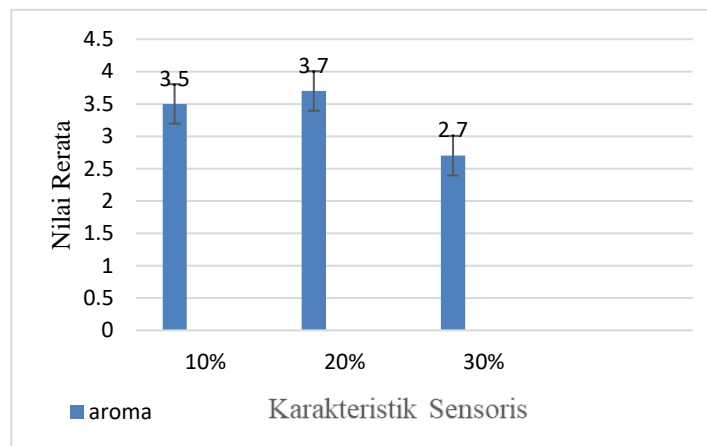
Gambar 2. Diagram Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap rasa Siomay Ikan Kakap dan daun kelor.

Sumber: (Penulis, 2023)

Berdasarkan diagram rerata pada gambar diatas, penambahan daun kelor 10 % sedikit kurang disukai karena rasa daun kelor yang kurang keluar dan penambahan daun kelor 30 % juga sedikit kurang disukai karena rasa daun kelor yg berlebihan menciptakan aroma dan rasa yang tidak enak.

Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek yang dinilai dari uji sensori ini. Berdasarkan uji sensori aroma siomay yang paling disukai panelis yaitu penambahan daun kelor 20 % dikarenakan memiliki aroma sedap dan dan aroma ikan kakap dan daun kelor yang tidak berlebihan.



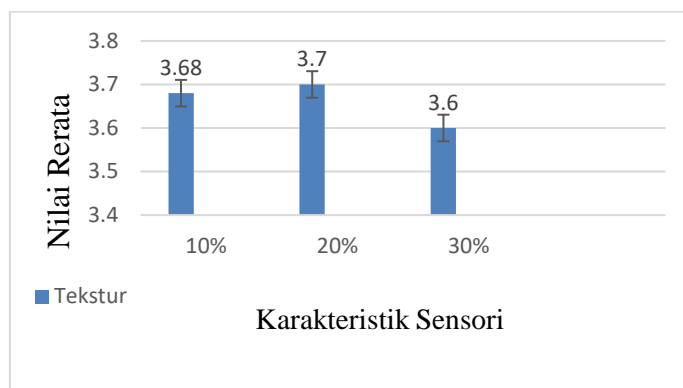
Gambar 3. Diagram Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Siomay Ikan Kakap dan daun kelor.

Sumber: (Penulis, 2023)

Berdasarkan diagram rerata pada gambar diatas, penambahan daun kelor 10 % sedikit kurang disukai karena aroma daun kelor yang kurang keluar dan penambahan daun kelor 30 % juga kurang disukai karena aroma daun kelor yang berlebihan menciptakan aroma yang tidak sedap.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu aspek yang dinilai dari uji sensori ini, berdasarkan uji sensori tekstur siomay yang paling disukai panelis yaitu penambahan daun kelor 20 %.



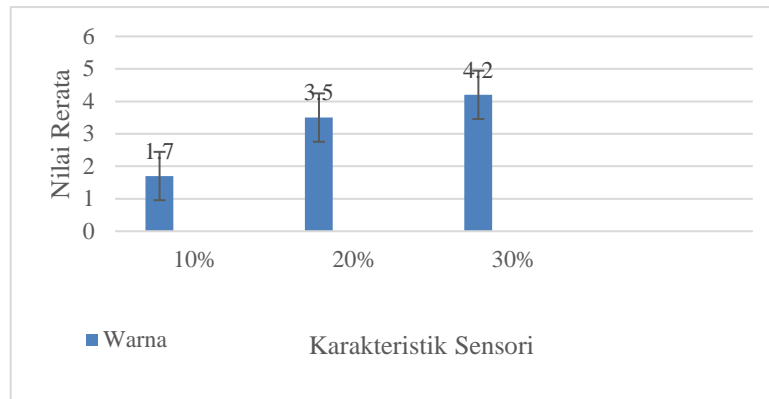
Gambar 4. Diagram Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Siomay Ikan Kakap dan daun kelor.

Sumber: (Penulis, 2023)

Berdasarkan diagram rerata pada gambar diatas, diketahui rerata tingkat kesukaan panelis terhadap siomay dengan penambahan daun kelor 10 % sebanyak 3,68 , lebih banyak dengan penambahan 20% sebanyak 3,7 jika penambahan sebanyak 30 % lebih sedikit sebanyak 3,6. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan nilai yang hampir sama pada tes tekstur.

Warna

Warna merupakan salah satu aspek yang dinilai dari uji sensori ini. Berdasarkan uji sensori warna siomay yang paling disukai panelis yaitu penambahan daun kelor 30 % dikarenakan memiliki warna hijau daun kelor yang keluar.



Gambar 5. Diagram Rerata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Siomay Ikan Kakap dan daun kelor.

Sumber: (Penulis, 2023)

Berdasarkan diagram rerata pada gambar diatas, diketahui rerata tingkat kesukaan panelis terhadap siomay dengan penambahan daun kelor 10 % sebanyak 1,7 kurang disukai dikarenakan warna hijau daun kelor yang kurang keluar jika penambahan 20% sebanyak 3,5 juga sedikit kurang disukai karena warna hijau yang kurang cerah dan pucat. Hal ini menunjukkan bahwa panelis memberikan nilai tertinggi ke produk dengan penambahan 30 %.

Uji Rangkings

Berdasarkan hasil analisis uji reangking, diperoleh produk siomay yang paling disukai oleh panelis yaitu produk siomay dengan penambahan daun kelor 20% dengan jumlah rata-rata sebanyak 3,71. Sedangkan pada produk siomay dengan penambahan daun kelor 10% dengan jumlah rata- rata sebanyak 3,11. Sedangkan pada produk siomay dengan penambahan daun kelor 30% dengan jumlah rata- rata sebanyak 3,48.

Formula Terbaik Siomay Ikan Kakap Dan Daun Kelor

Berdasarkan dari uji hedonik dan uji ranking yang telah dilakukan, maka dapat ditemukan produk yang paling banyak disukai oleh panelis yaitu produk siomay ikan kakap dan daun kelor dengan penambahan daun kelor 20 %. Formula terbaik siomay ikan kakap dan daun kelor dapat dilihat dibawah ini.

Tabel 9. Komposisi Formula Eksperimen Kulit siomay

Bahan	Presentase penambahan daun kelor
	30%
Tepung Terigu	100 gr
Daun kelor	30 gr
Air ekstrak daun kelor	55 ml

Sumber: (Penulis, 2023)

Tabel 10. Komposisi Formula Eksperimen siomay ikan kakap dan daun kelor

Bahan	Presentase penambahan daun kelor
	20%
Ikan kakap	200 gr
Daun kelor	40 gr
Telur	1 butir
Tepung Tapioka	50 gr
Daun Bawang	5 gr
Bawang Putih	5 gr
Wortel	5 gr
Kecap asin	20 ml
Garam	5 gr
Kulit siomay daun kelor	35 biji

Sumber: (Penulis, 2023)

KESIMPULAN

1) Formula siomay ikan kakap dan daun kelor yaitu terdiri dari ikan kakap 200 gr, daun kelor 20 gr, telur 1 butir, tepung tapioka 50 gr, daun bawang 5 gr, bawang putih 5 gr, wortel 5 gr, kecap asin 20 ml, garam 5 gr, formula kulit siomay ekstrak daun kelor 100 gr tepung, daun kelor 30 g dan air 55 ml. 2) Cara membuat siomay ikan kakap dan daun kelor yaitu pertama membuat kulit dimsum dengan cara membuat air ekstrak daun kelor setelah itu timbang bahan lalu campur tepung garam dan air ekstrak daun kelor lalu uleni hingga kalis setelah itu diamkan adonan selama 1 jam lalu pipihkan adonan menggunakan dengan mesin mie lalu potong menjadi bulat menggunakan ring cutter. Setelah itu membuat isian siomay dengan cara pertama siapkan semua bahan isian lalu chopper semua bahan hingga halus lalu ambil kulit pangsit lalu bentuk menjadi siomay lalu beri parutan wortel diatas lalu kukus selama 20 menit, lalu angkat siomay siap disajikan. 3) Daya terima masyarakat terhadap siomay ikan kakap dan daun kelor dilakukan dengan menggunakan uji sensori menunjukkan bahwa produk dengan penambahan daun kelor sebanyak 20% adalah produk paling disukai oleh panelis dari segi rasa aroma dan tekstur jika dari segi warna panelis menyukai dengan penambahan daun kelor sebanyak 30%.

Saran 1) Saat proses pengukusan perlu diperhatikan lagi agar kandungan gizi pada bahan baku tidak hilang akibat proses pemanasan yang terjadi. 2) Proses penyimpanan siomay perlu diperhatikan dengan cara dimasukkan freezer atau di vakum agar siomay bisa bertahan lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, G. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam.
- Gandji, K., Chadare, F. J., Idohou, R., Salako, V. K., Assogbadjo, A. E., & Kakai, R. L. G. (2018). Status and utilisation of Moringa oleifera Lam: A review. *African Crop Science Journal*, 26(1), 137–156. <https://doi.org/10.4314/acsj.v26i1>.
- Puspitasari, F., & Rahmawati, H. (2020). PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN LELE (*Clarias batrachus*) DENGAN PERBANDINGAN TEPUNG DAN DAGING. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL LINGKUNGAN LAHAN BASAH*, 5(2), 63–66. <https://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-lit/article/view/347>
- Sari, M., & Asmendri, A. (2020). Penelitian Kepustakaan (Library Research) dalam Penelitian Pendidikan IPA. *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA Dan Pendidikan IPA*, 6(1), 41–53.
- Wortel - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. (2023). Retrieved 26 June 2023, from <https://id.wikipedia.org/wiki/Wortel>
- Gandji, K., Chadare, F. J., Idohou, R., Salako, V. K., Assogbadjo, A. E., & Kakai, R. L. G. (2018). Status and utilisation of Moringa oleifera Lam: A review. *African Crop Science Journal*, 26(1), 137–156. <https://doi.org/10.4314/acsj.v26i1>.
- Puspitasari, F., & Rahmawati, H. (2020). PROKSIMAT DAN ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN LELE (*Clarias batrachus*).
- Kecap asin - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. (2023). Retrieved 26 June 2023, from https://id.wikipedia.org/wiki/Kecap_asin
- Daun bawang - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. (2023). Retrieved 26 June 2023, from https://id.wikipedia.org/wiki/Daun_bawang
- Bawang putih - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. (2023). Retrieved 26 June 2023, from https://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih
- Telur - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. (2023). Retrieved 26 June 2023, from <https://id.wikipedia.org/wiki/Telur>
- Rose Brand Tepung Tapioka 500gr. (2023). Retrieved 26 June 2023, from <https://indoboga.co.id/product/rose-brand-tepung-tapioka-500gr/>
- DAUN KELOR. (2022). Retrieved 26 June 2023, from <https://dispertan.semarangkota.go.id/products/daun-kelor/>