

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Mengkudu atau pace (*Morinda citrifolia L*) merupakan salah satu tanaman obat yang dalam beberapa tahun terakhir diminati. Merupakan tanaman tropis dan liar, mengkudu dapat tumbuh di tepi pantai hingga ketinggian 1500 m dpl (di atas permukaan laut), baik di lahan subur maupun marginal. Penyebarannya cukup luas, meliputi seluruh kepulauan Pasifik Selatan, Malaysia, Indonesia, Taiwan, Filipina, Vietnam, India, Afrika, dan Hindia Barat (Solomon 1999).

Tanaman mengkudu berbuah sepanjang tahun, ukuran dan bentuk buahnya bervariasi, pada umumnya mengandung banyak biji, dalam satu buah terdapat >300 biji, namun ada juga tipe mengkudu yang memiliki sedikit biji. Bijinya dibungkus oleh suatu lapisan atau kantong biji, sehingga daya simpannya lama dan daya tumbuhnya tinggi.

Di Indonesia, daun mengkudu dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan makanan, misalnya digunakan sebagai bahan utama botok daun mengkudu. Botok daun mengkudu menjadi salah satu hidangan khas Kalimantan tengah khususnya di dayak yang dijadikan makanan pendamping dimakan bersama dengan nasi. Disisi lain daun mengkudu dapat pula digunakan sebagai bahan masakan, seperti buntil, pepes, dan urap.

Namun produk daun mengkudu ini masih terbatas, dan tidak semua suku menyukai masakan dengan olahan daun mengkudu. Berdasarkan masalah diatas, melihat bahwa daun mengkudu masih belum banyak dimanfaatkan dan kurang banyak diminati karena variasi olahannya sedikit, namun memiliki manfaat bagi tubuh sebagai detoks. Maka diperlukan suatu ide pemikiran untuk mengelola daun mengkudu agar dapat disukai dan dikonsumsi sebagai alternatif bahan tambahan produk pangan.

Siomay merupakan makanan yang berasal dari Asia Timur khususnya di Tiongkok, termasuk olahan makanan yang dikukus atau direbus. Siomay adalah salah satu hidangan dimsum, dalam bahasa mandarin, makanan ini disebut *shaomai*, sementara dalam bahasa kanton disebut *siu maai*. Siomay terbuat dari daging ayam dengan komponen pembentuk tepung maizena dan telur yang dibungkus dengan kulit pangsit (Novita A, 2014).

Menurut Nessianti (2015) 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 merupakan produk makanan yang telah lama di Indonesia serta digemari oleh hampir seluruh kalangan masyarakat.

Pada penelitian yang berhubungan, telah dilakukan penggunaan kulit melinjo pada siomay oleh Fickry Ramadhiansyah (2013), penelitian tersebut berinovasi membuat siomay dengan memanfaatkan kulit melinjo yang memberikan warna orange alami pengganti udang pada siomay, kemudian pada penelitian yang berjudul Pengaruh penambahan sayuran terhadap kadar serat pangan dan kandungan gizi serta uji hedonik pada produk siomay oleh Nancy Kosasih (2013)

ketika diujikan menghasilkan produk siomay rendah lemak dan tinggi serat pangan, lalu penelitian mengenai daun mengkudu yang berjudul aktivitas antioksidan teh daun mengkudu oleh Raskita Saragih (2014), setelah di ujikan menghasilkan produk teh yang mengandung antioksidan, vitamin A, dan karotenoid sehingga lebih terasa segar dan enak, kemudian untuk formula pembuatan siomay yang berjudul 40 variasi resep pempek, otak-otak, siomay dan batagor oleh (Novita A, 2014), dalam pembuatan siomay menggunakan tepung maizena sebagai bahan pengikat untuk menghasilkan siomay yang kenyal.

Dalam perkembangannya pemanfaatan daun mengkudu belum banyak memberikan nilai manfaat untuk dijadikan produk olahan yang lebih variatif dan disukai banyak kalangan. Penambahan daun mengkudu ke dalam siomay dilakukan untuk meningkatkan mutu pangan fungsional dan menambahkan variasi olahan daun mengkudu agar digemari oleh segala kalangan. Sehingga penelitian ini mencoba membuat produk olahan siomay dengan penambahan daun mengkudu.

Berdasarkan penelitian Raskita Saragih (2014), Dalam penelitiannya membahas pemilihan daun dan cara pembuatan serbuk dari daun mengkudu, hal tersebut membantu peneliti dalam proses pembuatan siomay dengan penambahan daun mengkudu.

Penambahan daun mengkudu yang digunakan adalah daun mengkudu yang dikeringkan dan diperkecil ukurannya hingga berbentuk serbuk lalu dicampurkan pada adonan siomay. Dengan penambahan daun mengkudu serbuk pada siomay, dapat mempermudah proses penyatuan adonan siomay dan dapat dibentuk dengan mudah. Sehingga akan dilakukan penelitian yang berjudul pengaruh penambahan daun mengkudu pada pembuatan siomay terhadap daya terima konsumen.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan tersebut diatas, maka dapat di kemukakan beberapa masalah yang diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah daun mengkudu dapat ditambahkan pada proses pembuatan siomay ?
2. Apakah terdapat pengaruh organoleptic pada penambahan daun mengkudu terhadap siomay ?
3. Apakah terdapat manfaat penambahan daun mengkudu pada pembuatan siomay ?
4. Bagaimana pengaruh penambahan daun mengkudu dalam pembuatan siomay terhadap daya terima konsumen ?
5. Berapa banyak persentase penambahan daun mengkudu pada pembuatan siomay ?
6. Bagaimana tahapan proses pembuatan siomay dengan penambahan daun mengkudu ?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Penambahan Daun Mengkudu Pada Pembuatan Siomay Terhadap Daya Terima Konsumen”

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka masalah dapat dirumuskan: “Apakah Terdapat Pengaruh Penambahan Daun Mengkudu Pada Pembuatan Siomay Terhadap Daya Terima Konsumen?”

## **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian adalah mempelajari pengaruh penambahan daun mengkudu pada pembuatan siomay terhadap daya terima konsumen.

## **1.6 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang dapat diambil dalam penelitian:

1. Membuat formula siomay dengan penambahan daun mengkudu
2. Memanfaatkan daun mengkudu untuk dijadikan bahan tambahan untuk memberikan variasi makanan terutama siomay
3. Meningkatkan nilai ekonomis daun mengkudu
4. Sebagai informasi tentang daun mengkudu yang tidak banyak diketahui masyarakat umum.
5. Memperoleh pengetahuan dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar lingkungan dan mengaplikasikannya dalam suatu produk yang memiliki nilai jual
6. Memberi inspirasi kepada mahasiswa program pendidikan tata boga untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar kita.
7. Sebagai bahan referensi untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang.

