

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki banyak jenis kuliner dengan ciri khas yang beragam dari berbagai daerah. Seiring perkembangan jaman, Indonesia tidak hanya menciptakan kuliner tradisional saja, namun juga kuliner yang sudah termodernisasi. Saat ini kuliner Indonesia sudah banyak tersaji baik secara mewah di restoran & kafe yang bernuansa eksklusif maupun penyajian sederhana yang dijual oleh para pedagang kaki lima (*street food*). Selain makanan asli Indonesia yang banyak dijumpai di berbagai sajian *street food*, terdapat juga makanan akulturasi dari negara asing, salah satunya adalah makanan asal negara Cina. Masakan orang Tionghoa sudah banyak menyebar di wilayah Indonesia, hal ini disebabkan karena banyaknya orang Tionghoa yang datang ke Indonesia untuk berdagang hingga kepentingan lainnya sejak ratusan tahun yang lalu sehingga masakan orang Tionghoa menjadi salah satu makanan yang banyak tersebar di Indonesia, bahkan ada beberapa masakan yang menjadi makanan sehari-hari masyarakat Indonesia seperti tahu, kecap, bakso, tauco dan lainnya (Molodysky, 2019). Selain makanan sehari-hari ternyata terdapat pula sajian *street food* asal Tionghoa yang umum di Indonesia seperti *dimsum* dan bakpao.

Kata *dimsum* berasal dari dialek *Cantonese*, sedangkan dalam bahasa mandarin dikenal dengan sebutan *dianxin* yang memiliki arti sedikit dari hati atau menyentuh hatimu, namun secara umum diartikan sebagai makanan ringan (Indarti, 2017). *Dimsum* biasa disajikan dalam porsi yang kecil menggunakan keranjang atau piring kecil sebagai makanan pendamping dalam acara minum teh (*yum cha*) maupun sarapan porsi kecil. Mulanya *dimsum* merupakan kudapan bagi orang-orang yang sedang melakukan perjalanan lalu beristirahat di kedai teh. Paduan teh dengan

makanan berat dirasa akan membuat berat badan naik secara berlebih, maka dari itu terciptalah makanan ringan dalam porsi kecil. Sejak saat itu tradisi *dimsum* mulai menyebar dan meluas (Gumala, 2022). Isian pada *dimsum* cukup beragam, mulai dari sayuran, udang, hingga daging sapi maupun ayam. Sumber protein hewani yang relatif murah dapat ditemukan pada daging ayam pedaging. Manfaat dari mengonsumsi daging ayam yaitu terhindar dari anemia karena daging ayam mengandung zat besi, menjaga kesehatan kolestrol, menjaga imunitas tubuh, memperkuat tulang dan menambah masa otot, serta meningkatkan metabolisme tubuh (Sugiharto, 2016).

Bakpao atau pao merupakan roti kukus dengan isian yang terkenal di Cina (Septianingrum, 2017). Mengukus atau *steaming* merupakan salah satu teknik pengolahan bahan makanan yang menggunakan panas berupa uap air yang mendidih dalam keadaan tertutup (Noviani, 2021). Teknik pengolahan makanan dengan cara dikukus merupakan pengolahan terbaik, karena tidak mengurangi nilai gizi pada bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan bakpao. Pada umumnya bakpao memiliki isian daging namun ada pula yang disajikan dengan isian selai, kacang-kacangan maupun sayuran. Bakpao memiliki arti daging bungkus yang berasal dari bahasa Hokkian *bak* yaitu daging dan *pao* yang berarti bungkus dari adonan tepung. Adonan tepung pada pembuatan bakpao menggunakan ragi sebagai bahan pengembang, serta diperlukan juga bahan tambahan lainnya seperti mentega, gula pasir, air/susu. Pada dasarnya jenis tepung yang digunakan dalam pembuatan bakpao yaitu tepung gandum, akan tetapi di Indonesia masih melakukan impor untuk pengadaan tepung gandum (Reffiane *et al*, 2021).

Tepung terigu di Indonesia ada tiga macam jenis yang dibedakan berdasarkan kadar proteinnya. *Hard flour* merupakan jenis tepung terigu yang memiliki kadar protein paling tinggi yaitu sebanyak 12-13%, *medium flour* dengan kadar protein sedang yang berkisar antara 9,4-11% dan *soft flour* merupakan tepung terigu dengan kandungan protein paling rendah

yaitu hanya sebesar 7 – 8,5% (Yunianto *et al*, 2021). Namun untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan sebagai upaya modifikasi pada pembuatan bakpao, maka dapat dilakukan uji coba substitusi dengan berbagai macam tepung yang ada dari hasil pertanian Indonesia, salah satunya adalah tepung mocaf.

Mocaf merupakan singkatan dari *Modified Cassava Flour*, yang artinya tepung mocaf merupakan tepung yang berasal dari singkong dengan melalui proses fermentasi pada pembuatannya. Warna yang dimiliki pada tepung mocaf cenderung lebih putih dari tepung singkong pada umumnya, hal ini dipengaruhi karena kandungan protein pada tepung mocaf lebih rendah daripada tepung singkong biasa (Murtiningsih & Suryanti, 2011). Proses yang dilalui pada pembuatan tepung mocaf dimulai dari pengupasan dan pencucian, pengirisan, proses fermentasi, pengepresan supaya kandungan air di dalamnya dapat keluar, pengeringan, penepungan dan pengayakan hingga pengemasan supaya tepung mocaf dapat bertahan lama (Hadistio & Fitri, 2019). Tepung mocaf memiliki karakteristik yang hampir serupa dengan tepung terigu. Tepung mocaf dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu untuk membuat berbagai makanan seperti bolu, roti, dan mie (Sari, 2021).

Berdasarkan penjelasan di atas maka penulis akan melakukan uji coba penggunaan tepung mocaf sebagai bahan substitusi pembuatan bakpao, selain itu isian pada bakpao akan dilakukan modifikasi menjadi isian dimsum ayam dengan betuk *pao* yang di *roll*. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi suatu produk modifikasi yang unik pada bakpao sebagai *street food* Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis dapat mengidentifikasi beberapa hal, yaitu:

1. Apakah tepung mocaf dapat menjadi bahan substitusi pada pembuatan bakpao?
2. Apakah bakpao cocok dipadukan dengan adonan ayam *fillet* yang biasa digunakan pada isian *dimsum*?
3. Bagaimanakah proses yang dilakukan untuk membuat *pao roll* isian *dimsum* ayam?

1.3 Pembatasan Masalah

Untuk menghindari permasalahan yang terlalu luas maka penelitian ini dibatasi pada uji coba substitusi tepung mocaf pada pembuatan *pao roll* isian *dimsum* ayam.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini yaitu untuk mendapatkan formula terbaik pada produk modifikasi *pao roll* isian *dimsum* ayam substitusi tepung mocaf.

1.5 Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan ini dibagi menjadi 2, yaitu:

1. Praktis (Operasional)

a. Bagi Penulis

Menambah wawasan dan pengetahuan terkait tepung mocaf yang berguna sebagai bahan substitusi pada pembuatan *pao roll* isian *dimsum* ayam.

b. Bagi Masyarakat

Diharapkan mampu memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang substitusi bahan makanan sehingga dapat menjadi produk modifikasi yang unik.

2. Teoritis (Akademik)

Hasil dari penulisan ini dapat digunakan sebagai landasan dalam penelitian lebih lanjut terkait *pao* dengan substitusi tepung mocaf untuk dijadikan suatu produk makanan yang inovatif.

