

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dim sum merupakan makanan khas yang berasal dari Cina dan dikenal sebagai makanan ringan yang dikukus. Istilah dim sum berasal dari bahasa Kanton yang berarti makanan kecil yang disajikan sebagai hidangan selingan. Dim sum biasanya disajikan dengan saus atau sambal sebagai pelengkap rasa dan memiliki nilai gizi yang cukup tinggi karena dapat diisi dengan berbagai bahan seperti daging, ayam, ikan, udang, sayuran, maupun bahan lainnya. Kepopuleran dim sum di Indonesia cukup luas dan banyak diminati oleh masyarakat (Slamet et al., 2025). Dim sum sendiri adalah istilah dalam bahasa kanton yang artinya makanan kecil. Varian dimsum beraneka ragam seperti siomai, *xiao long bao*, Bakpao, dan Hakau. Salah satu varian dim sum yang menjadi penelitian adalah hakau.

Hakau merupakan salah satu jenis dim sum tradisional kukus yang populer berupa pangsit kukus dengan isian udang segar salah satu makanan tradisional tiongkok (*chinese food*) yang termasuk dalam kategori dim sum. Kulit hakau memiliki ciri khas tersendiri yaitu berupa kulit transparan yang kenyal dengan isian udang cincang kemudian dimasak dengan metode kukus dan disajikan dengan saus atau *chilli oil* sebagai saus pendamping. Bahan baku yang digunakan untuk mendapatkan kulit hakau yang transparan dan kenyal meliputi pati gandum (tepung *tang mien*) dan tepung tapioka. Bentuk hakau pada umumnya berbentuk menyerupai kerang dengan banyak lipatan yang kecil sesuai dengan satu suapan saat memakannya. Hakau berasal dari Guangdong, Tiongkok Selatan, dan diperkirakan telah ada sejak Dinasti Qing (1644–1912). dan berkembang dari budaya minum teh masyarakat Tiongkok yang dikenal sebagai yum cha. Seiring dengan perkembangan budaya kuliner Tiongkok, hakau kemudian menjadi salah satu menu dim sum yang paling populer dan banyak disajikan di berbagai restoran di dunia (RRI, 2024).

Penelitian ini perlu dilakukan didasarkan pada upaya komoditas *seafood* penggunaan udang sebagai bahan utama isian hakau mengandung protein *tropomyosin*, yang menjadi pemicu utama alergi penderita alergi udang. Protein

tropomyosin pada udang sering kali menjadi hambatan untuk mengonsumsi hakau. Kondisi ini menjadi permasalahan tersendiri bagi konsumen yang memiliki riwayat alergi terhadap makanan laut, sehingga membatasi aksesibilitas mereka dalam menikmati produk hakau. Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan adanya inovasi produk hakau dengan mengganti bahan isian udang menggunakan bahan alternatif yang lebih aman dan tetap bernilai gizi tinggi. Ikan patin hadir sebagai alternatif pengganti udang yang potensial, mengingat ketersediaannya yang melimpah di Indonesia, kandungan proteinnya yang tinggi, serta cita rasanya yang gurih dan dapat diterima oleh masyarakat luas.

Ikan Patin adalah salah satu primadona ikan konsumsi air tawar (Lukistyowati, 2012). Ikan patin memiliki rasa daging yang enak, lezat, dan gurih. Selain itu, ikan patin mengandung sumber protein yang tinggi dan rendah kolesterol. Menurut Kordi (2010), ikan patin memiliki daging yang lembut dan rasa alami yang kuat seperti ikan lele. Ikan yang berasal dari air tawar ini jika tidak diolah dengan benar akan terasa rasa dan aroma lumpurnya. Ikan patin merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang banyak dibudidayakan dan mudah ditemukan di Indonesia memiliki nilai ekonomi tinggi dan menambah nilai gizi. Sentra budidaya ikan patin tersebar di berbagai wilayah seperti Sumatera, Jawa dan Kalimantan. Komoditas perikanan budidaya air tawar di Indonesia dengan tingkat produksi yang cukup tinggi, berdasarkan data kementerian kelautan dan perikanan, produksi ikan patin mencapai 348 ribu ton pada tahun 2023 dan 381 ribu ton pada tahun 2024 dan mengalami peningkatan dari tahun ketahun sehingga menunjukkan bahwa ketersediaannya relatif melimpah di Indonesia. (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2023).

Pada penelitian ini diharapkan penggunaan ikan patin akan menghasilkan produk hakau inovasi terbaru. Ikan patin memiliki karakteristik rasa dan tekstur yang khas sehingga banyak digunakan dalam berbagai olahan pangan. Ditinjau dari karakteristik teksturnya daging ikan patin dari segi tekstur tergolong lembut, halus, dan sedikit berlemak, sehingga memberikan sensasi *juicy* saat dikonsumsi. Tekstur ini juga tidak terlalu berserat dan mudah dihancurkan. berdasarkan analisis kandungan gizi ikan patin mengandung 16,08% protein, kandungan lemak/minyak sekitar 5,75%, karbohidrat 1,5%, abu 0,97% dan air 75,7% (Pangan, 2012).

Secara mutu sensori, ikan patin memiliki karakteristik warna daging putih kekuningan dengan tekstur yang lembut dan sedikit berlemak sehingga mudah diolah menjadi berbagai produk pangan. Aroma khas ikan patin cenderung netral, namun apabila tidak diolah dengan penanganan yang tepat dapat menimbulkan aroma lumpur (*muddy flavor*) yang menurunkan tingkat penerimaan konsumen. Dari segi rasa, daging ikan patin memiliki cita rasa gurih dan ringan (*mild flavor*) sehingga cukup fleksibel dipadukan dengan berbagai bahan tambahan maupun bumbu tanpa mendominasi rasa produk akhir. Karakteristik sensori inilah yang menjadikan ikan patin berpotensi digunakan sebagai bahan isian hakau, namun tetap memerlukan penanganan khusus seperti marinasi dan penambahan bahan pelengkap untuk memperbaiki aroma serta memperkaya cita rasa produk akhir.

Hakau berbahan dasar ikan patin sebagai bahan utama mengandung protein yang cukup tinggi dan memiliki potensi untuk dijadikan produk pangan yang inovatif. Penambahan jamur shiitake pada isian hakau ikan patin merupakan langkah penting untuk memperkaya mutu sensori produk, mengingat jamur shiitake memiliki kandungan senyawa umami (nukleotida) yang khas serta aroma khasnya yang kuat. Perpaduan antara tekstur lembut dan rasa gurih ikan patin dengan aroma serta cita rasa umami dari jamur shiitake dari segi aroma dan rasa, keberadaan jamur shiitake memberikan kontribusi yang cukup signifikan. Ikan patin secara alami memiliki bau amis yang khas, namun kandungan senyawa lenthionin serta komponen umami seperti guanisin monofosfat (GMP) pada shiitake mampu menutupi atau mengurangi aroma amis tersebut sekaligus menambahkan aroma gurih dan earthy yang khas jamur. Kombinasi kedua bahan ini juga berperan penting dalam menciptakan karakteristik sensori yang khas, sehingga dihasilkan produk hakau ikan patin dengan kualitas dan daya terima yang lebih baik di masyarakat.

Jamur *shiitake* atau jamur cokelat memiliki karakteristik tekstur dan rasa yang khas sehingga banyak dimanfaatkan dalam berbagai produk pangan. Secara tekstur, jamur ini cenderung kenyal, padat, dan tidak mudah hancur selama proses pemasakan, dengan bagian tudung yang lebih lembut dibandingkan batangnya yang lebih keras dan berserat. Setelah diolah, tekstur *shiitake* tetap stabil dan memberikan sensasi menyerupai daging (*meaty*), sehingga sering digunakan sebagai bahan campuran atau substitusi dalam produk makanan. Jamur *shiitake*

memiliki cita rasa umami yang kuat yang berasal dari kandungan glutamat alami dan senyawa *nukleotida*, sehingga menghasilkan rasa gurih yang khas.

Kandungan gizi, jamur *shiitake* dibandingkan jenis jamur konsumsi lainnya, khususnya dalam hal kandungan protein dengan kadar protein pada bagian tudung mencapai 31,07% berat kering. Sementara itu, kandungan protein jamur tiram berkisar antara 10,5% hingga 30,4% per 100 gram, dan jamur kuping (*Auricularia auricula*) hanya mengandung protein sebesar 9,25 gram per 100 gram berat kering. Selain keunggulan dari segi protein, jamur *shiitake* juga mengandung senyawa bioaktif seperti *lentinan*, *eritadenin*, *interferon*, dan *asam amino esensial* yang tidak ditemukan secara lengkap pada jenis jamur konsumsi lainnya (Tjokrokusumo et al., 2005).

Penambahan jamur *shiitake* pada produk hakau isi ikan patin dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas produk, baik dari segi mutu sensori maupun nilai gizi, kandungan serat pada jamur *shiitake* dapat memperbaiki tekstur isian menjadi lebih *moist*. Selain itu, *shiitake* juga memiliki sedikit aroma *earthy* dan *smoky*. Karakteristik tekstur dan rasa tersebut menjadikan jamur *shiitake* sebagai bahan yang potensial untuk meningkatkan cita rasa. Perlakuan terhadap marinasi ikan yang baik dan penambahan bumbu penambahan jamur *shiitake* ini diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan mutu sensori pada hakau isi ikan patin. Gizi yang terkandung dalam jamur sangat baik. Penelitian menunjukkan bahwa Jamur *shiitake* dikenal memiliki kandungan senyawa bioaktif yang secara ilmiah terbukti unggul dibandingkan jenis jamur konsumsi lainnya. Senyawa *lentinan* dan β -glukan yang terkandung di dalamnya telah diteliti mampu menghambat pertumbuhan sel kanker sekaligus berperan dalam menurunkan kadar kolesterol darah (Wang et al., 2005 dalam rahmawati, 2021).

Penelitian ini penting dilakukan karena tingginya produksi ikan patin di Indonesia tidak diimbangi dengan preferensi konsumen yang optimal, akibat adanya aroma lumpur (*muddy flavor*) khas yang menyebabkan nilai jual dan daya saingnya rendah. Kondisi ini menuntut adanya inovasi pengolahan yang tidak hanya mampu menutupi kelemahan aroma tersebut, tetapi juga meningkatkan mutu sensori produk secara keseluruhan, mengingat mutu sensori (rasa, aroma, tekstur, dan warna) merupakan faktor utama yang menentukan tingkat penerimaan

konsumen terhadap suatu produk pangan. Penambahan jamur shiitake pada isian hakau menjadi salah satu solusi inovatif, tekstur jamur *shiitake* yang menyerupai daging, serta aroma khasnya berpotensi memperbaiki dan menyeimbangkan mutu sensori ikan patin, sekaligus memberikan kombinasi nilai gizi antara sumber protein hewani dan pangan nabati. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis mutu sensori dari inovasi produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur shiitake, sebagai upaya mengoptimalkan pemanfaatan ikan patin melalui pengembangan produk pangan yang memiliki mutu sensori dan daya terima yang lebih baik di masyarakat.

1.2 Fokus Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada tiga variasi formula inovasi produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake* dengan persentase 20%, 30% dan 40% terhadap mutu sensori hakau.

1.3 Perumusan Masalah

Bagaimana mutu sensori inovasi produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *shiitake*?

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis mutu sensori inovasi produk hakau isi ikan patin dengan penambahan jamur *Shiitake*.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat sebagai berikut:

Bagi Masyarakat :

- a) Memberikan alternatif produk pangan olahan berbasis ikan patin lebih variatif dan bernilai tambah.
- b) Meningkatkan minat konsumsi ikan patin melalui inovasi produk hakau
- c) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan jamur *shiitake* sebagai bahan tambahan pangan yang dapat meningkatkan kualitas Produk

Bagi Mahasiswa :

- a) Menjadi referensi bagi mahasiswa dalam melakukan penelitian sejenis terkait pengolahan bahan pangan lokal dan uji mutu sensori.
- b) Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam melakukan formulasi produk serta pengujian organoleptik.

Bagi Program Studi :

- a) Penelitian ini dapat menginspirasi pengembangan kurikulum di institusi pendidikan kuliner, khususnya dalam mata kuliah Pengetahuan Resep dan Menu yang relevan dan dapat dijadikan bahan ajar pada mata kuliah Pengolahan Makanan di Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
- b) Mendukung pengembangan kurikulum berbasis inovasi dan pemanfaatan pangan lokal
- c) Menjadi bahan referensi karya ilmiah di lingkungan program studi, khususnya dalam bidang Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.

