

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **1.1 Inovasi Makanan**

Inovasi produk adalah buah dari pengembangan produk baru oleh perusahaan atau industri, baik produk yang benar-benar baru maupun penyempurnaan dari produk yang sudah ada. Pasar yang jenuh memerlukan inovasi produk sebagai solusi pengganti, bisa berupa produk yang benar-benar baru atau pengembangan produk lama yang lebih modern, untuk terus mendorong pembelian (Kojo et al., 2018).

Dalam konteks penelitian ini, inovasi produk makanan dipandang sebagai elemen krusial dalam memajukan standar dan mutu kehidupan masyarakat. Inovasi sendiri mencakup beragam area dan industri, termasuk pemanfaatan kekayaan alam setempat. Menurut (Rini et al., 2024), salah satu cara sederhana untuk berinovasi adalah melalui diversifikasi, yaitu mengembangkan produk baru dari bahan baku utama yang sudah ada. Diversifikasi produk makanan yang efektif berpotensi meningkatkan kualitas produk makanan tersebut sekaligus mengoptimalkan perolehan pendapatan. Dalam penelitian ini bahan tambahan berupa tepung atau pati ganyong sebagai diversifikasi untuk inovasi dimsum.

## 1.2 Dimsum

Dimsum, yang dalam bahasa Kanton berarti "makanan kecil", adalah hidangan khas Tiongkok yang umumnya dikukus dan disantap sebagai camilan. Awalnya, dimsum populer sebagai pendamping minum teh (*yum cha*) di Guangzhou pada abad ke-19, namun kini juga sering dinikmati sebagai sarapan atau *brunch* (Putri et al., 2022).

Menurut (Saragih et al., 2023), berpendapat bahwa dimsum termasuk kudapan yang sudah familiar di lidah masyarakat Indonesia, sangat digemari oleh para pencinta camilan, terlebih kaum muda. Bagi sejumlah besar restoran dan usaha F&B, dimsum adalah produk superior atau poin atraksi utama, lantaran ragam cita rasa, sensasi tekstur, dan presentasi visualnya yang memikat khalayak pembeli.

Penelitian (Rosida & Anggraeny, 2023), berpendapat bahwa di zaman modern ini, konsumsi dimsum sangat meluas di masyarakat. Camilan yang biasanya dikukus ini dibuat dari tepung terigu dan sagu, seringkali diisi daging ayam atau ikan, serta memiliki kulit yang lembut. Dimsum sangat populer di semua kalangan mulai anak-anak, remaja, hingga orang dewasa karena kemudahan dalam menikmatinya dan rasanya yang nikmat. Tak jarang, dimsum menjadi pilihan praktis sebagai makanan ringan di sela-sela aktivitas yang padat.

Pada era sekarang banyak sekali jenis inovasi dimsum yang ditawarkan oleh para penjual salah satu diantaranya yaitu dimsum dengan jenis siomai,

dan pada penelitian ini jenis dimsum yang dibuat yaitu dimsum dengan jenis siomai dengan penggunaan pati ganyong sebagai substitusi dari tepung tapioka.

### 1.2.1 Jenis Jenis Dimsum

Dimsum menawarkan pengalaman rasa yang beragam, mulai dari sentuhan asin dan gurih hingga kelembutan rasa manis, dan memikat dengan tampilan yang beraneka rupa. Dalam beberapa tahun belakangan, dimsum telah menjadi bagian tak terpisahkan dari gaya hidup kuliner modern, dengan berbagai pilihan, termasuk dimsum goreng seperti Han Sui Kok dan lumpia kulit tahu, dan dimsum kukus seperti Shumai dan Pao (Rosida & Anggraeny, 2023).

Jenis jenis dimsum yang disebut pada penelitian (Rosida & Anggraeny, 2023) antara lain:

- a) Dimsum kukus: siomai, wonton, bakpao, *xiao long bao*, *angshio* cekeker dan lain sebagainya.
- b) Dimsum goreng: mantau, pangsit goreng, *spring roll* atau lumpia, dan lain sebagainya.

### 1.3 Ganyong

Tumbuhan ganyong (*Canna edulis*) merupakan anggota *famili Cannaceae* dan *genus Canna*, yang tergolong dalam kelompok tanaman penghasil umbi yang berpotensi. Secara fisik, tanaman ini berbentuk herba yang tumbuh dalam rumpun dan memiliki sifat *perennial* atau dapat hidup

bertahun-tahun (Suhartini & Hadiatmi, 2016). Gambar umbi ganyong disajikan pada Gambar 2.1.



Gambar 2. 1 Umbi Ganyong  
Sumber: (Kompasiana.com, 2021)

Dalam konteks penelitian ini ganyong diolah menjadi pati atau tepung ganyong sebagai alternatif pengganti dari tepung tapioka. Dengan substitusi ini bertujuan supaya dihasilkannya produk inovasi dimsum dengan pati ganyong yang lebih rendah kalori dan lebih bernutrisi.

### **1.3.1 Pati Ganyong**

Pati ganyong sebagai alternatif pengganti pati jagung, tapioka, sagu, maupun tepung beras dalam pembuatan mi, roti, dan produk berbasis pati lainnya. Menurut (Sariyati & Utami, 2018), pati ganyong memiliki keunikan tekstur lengket dan kenyal setelah perebusan. Keunggulan utamanya terletak pada kadar amilosanya yang tinggi, yaitu 42,40%, yang berperan penting dalam

pembentukan gel dan menghasilkan produk dengan kekenyalan yang optimal.

Selain itu menurut (Wuryanto & Ilminingtyas, 2022) berpendapat bahwa pati yang dihasilkan dari ganyong memiliki kegunaan yang luas dalam sektor pangan. Contohnya, dapat digunakan untuk membuat roti, kue, mi, sohn, jenang, dodol, dan berbagai jenis makanan lainnya. Tak hanya itu, pati ganyong juga berpotensi menjadi bahan tambahan atau alternatif pengganti tepung terigu dalam berbagai olahan kuliner.

Penelitian lain dari (Harmayani et al., 2011), berpendapat bahwa ganyong adalah umbi lokal penghasil pati yang berpotensi sebagai sumber karbohidrat, meskipun belum banyak dikenal. Penelitian ini mengungkap kandungan kimia serta sifat fisik dan fisikokimia patinya, dan menguji aplikasinya pada *cookies* dan cendol. Hasilnya menunjukkan bahwa pati ganyong dapat menggantikan sebagian besar atau seluruh bahan utama pada kedua produk tersebut tanpa mengurangi tingkat kesukaan konsumen. Oleh karena itu, pati ganyong memiliki potensi besar untuk diversifikasi bahan pangan.

#### **1.4 Paha Ayam**

Ayam menurut (Umam et al., 2014), adalah sebagai salah satu komoditas unggas utama, daging ayam memberikan sumbangsih besar dalam mencukupi kebutuhan protein hewani bagi manusia. Peningkatan konsumsi

daging ayam terjadi setiap tahunnya, terutama karena harganya yang ekonomis dan dapat diakses oleh semua kalangan.

Selain itu menurut (Rahmawati, 2023), menyatakan bahwa melalui pelatihan pembuatan dimsum bertujuan untuk meningkatkan kualitas daging ayam sebagai bahan pangan melalui diversifikasi menjadi produk dimsum. Didorong oleh terus meningkatnya permintaan protein hewani di masyarakat, penelitian ini merancang dimsum sebagai alternatif olahan daging ayam yang lezat dan bervariasi.

Dalam penelitian ini, paha ayam sebagai salah satu bahan yang digunakan. didefinisikan menurut (Nita et al., 2015), bagian tubuh ayam yang dikenal sebagai paha adalah sebuah potongan karkas yang diperdagangkan. Paha tersusun atas dua segmen, segmen proksimal yang disebut paha atas, yang pemotongannya berbatasan dengan artikulasi tulang paha (femur), dan segmen distal yang disebut paha bawah, yang pemotongannya berbatasan dengan artikulasi tulang tibia.

### **1.5 Bawang Putih**

Bawang putih sebagai salah satu komoditi pelengkap rempah yang ada di Indonesia dikenal dengan nama ilmiah *Allium sativum L.*, Menurut (Kristiananda et al., 2022), bawang putih termasuk dalam keluarga *Alliaceae*. Tanaman ini umumnya tumbuh setinggi 20-40 cm dan menghasilkan umbi yang sangat aromatik serta bercita rasa tajam. Kemudahan pertumbuhannya menjadikan bawang putih cocok untuk iklim sedang. Keanekaragaman bawang putih tercermin dalam berbagai jenis atau

subspesiesnya. Secara komposisi, bawang putih didominasi oleh air ( $\pm 65\%$ ) dan karbohidrat ( $\pm 28\%$  berupa fruktan), diikuti oleh senyawa organosulfur ( $\pm 2,3\%$ ), protein ( $\pm 2\%$  termasuk alliinase), asam amino bebas ( $\pm 1,2\%$  didominasi arginin), dan serat ( $\pm 1,5\%$ ). Bawang putih, yang diperkirakan berasal dari Asia Tengah, memiliki sejarah panjang sebagai tanaman budidaya. Aroma uniknya merupakan hasil dari senyawa sulfur yang terkandung di dalamnya.

Sebagai bahan tambahan pada penelitian ini, bawang putih (*Allium sativum*) adalah bumbu utama yang umum digunakan dalam berbagai resep masakan. Selain memberikan cita rasa dan aroma yang khas, bawang putih juga kaya akan mikronutrien seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin C dan B, kalsium, fosfor, zat besi, serta senyawa penting yang memiliki efek antibiotik (Munjidah & Masita, 2021).

## 1.6 Telur

Sebagai salah satu sumber protein hewani yang sangat disukai masyarakat Indonesia karena cita rasanya yang lezat dan harganya yang ekonomis, menurut (Lestari et al., 2022), telur merupakan bahan pangan alami dengan profil gizi yang komprehensif dan seimbang. Kandungan nutrisinya terdiri dari air (73,7%), protein (12,9%), lemak (11,2%), dan karbohidrat (0,9%), serta kaya akan asam amino dan lemak esensial. Popularitas telur ini tercermin dari peningkatan konsumsinya di Indonesia dari tahun ke tahun.

Sebagai bahan pelengkap pada penelitian ini menurut (Ramadhani, 2024), menyatakan bahwa telur berasal dari peternakan, telur adalah bahan pangan bernutrisi tinggi. Telur ayam dan telur bebek adalah jenis yang lazim dikonsumsi. Telur ayam memiliki peran serbaguna dalam industri makanan, diolah menjadi mayones, adonan kue, es krim, dan juga dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk memberikan efek pengemulsi, pengembang, serta warna. Setiap telur mengandung protein, lemak, dan vitamin yang signifikan.

### **1.7 Garam**

Definisi garam secara rasional menurut (Hoiriyah, 2019), merupakan senyawa ionik yang terbentuk melalui reaksi antara asam dan basa. Senyawa ini bersifat netral karena terdiri dari ion positif (kation) dan ion negatif (anion) yang saling menetralkan muatan. Anion dan kation penyusun garam dapat berupa ion monoatomik (seperti fluorida,  $F^-$ ), ion poliatomik (seperti sulfat,  $SO_4^{2-}$ ), maupun ion organik (seperti asetat,  $CH_3COO^-$ , dan klorida,  $Cl^-$ ).

Berkaitan dengan penelitian ini, menurut (Assadad & Utomo, 2011) menyatakan bahwa dalam industri pengolahan makanan modern, garam memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas produk akhir, baik dari segi rasa, tampilan, maupun sifat fungsionalnya. Secara garis besar, garam digunakan sebagai pengawet, penambah kelezatan, serta untuk memperbaiki tekstur, terutama pada produk daging dan ikan.

## 1.8 Gula

Gula digunakan pada penelitian ini sebagai bahan tambahan menurut (Fadhillah et al., 2020), adalah jenis karbohidrat yang lazim diproduksi dari tebu, dan dikenal secara umum sebagai gula pasir atau gula putih. Dalam dunia pangan, istilah "gula" seringkali merujuk secara spesifik pada sukrosa yang diperoleh dari tebu atau bit gula dan digunakan sebagai pemanis. Namun, secara lebih luas, gula mencakup berbagai jenis karbohidrat sederhana yang memberikan rasa manis pada makanan dan minuman.

## 1.9 Merica

Merica, yang juga dikenal sebagai lada putih atau merica, adalah rempah-rempah yang diperoleh dari biji tanaman merica (*Piper nigrum*) dalam keluarga *Piperaceae*. Menurut (Nurllah & Iswari, 2019), rempah ini umumnya digunakan sebagai penambah rasa pada makanan dan dikenal dengan kandungan piperin yang memberikan rasa pedas serta minyak atsiri yang menghasilkan aroma khas. Proses pengolahannya melibatkan pemanenan saat hijau dan pengeringan, yang menghasilkan merica hitam atau merica putih setelah pengupasan kulit luar.

## 1.10 Es Batu

Es batu adalah produk tambahan yang umum disajikan dengan minuman dingin dan dianggap aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Secara sederhana, menurut (Syarifah et al., 2019), es batu dikenal sebagai air yang membeku ketika suhunya diturunkan di bawah 0°C. Proses

pembuatan es batu memerlukan air yang bersih dan memenuhi standar sanitasi.

### **1.11 Saus Tiram**

Sebagai bahan pelengkap pada pengolahan ini menurut (Zhuang et al., 2024), saus tiram dibuat dengan memanfaatkan hasil pemecahan tiram menggunakan enzim sebagai bahan utamanya, yang kemudian dikombinasikan dengan gula, garam, pati termodifikasi, dan zat pengental. Hasilnya adalah saus dengan tampilan warna yang menarik, cita rasa yang gurih, kandungan nutrisi yang tinggi, serta tekstur yang halus.

### **1.12 Kecap Asin**

Menurut (Simon et al., 2020), kecap asin dikenal dengan berbagai nama seperti *jiangyou* (Mandarin), *shoyu* (Jepang), dan *soya sauce* (Inggris Britania), kecap asin adalah bumbu utama dalam kuliner Asia Timur dan Tenggara yang kini semakin digemari di negara-negara Barat. Keunikan rasanya terletak pada kombinasi umami yang kuat, rasa asin, dan sentuhan manis seperti karamel, yang mampu memperkaya rasa gurih dan aroma berbagai jenis masakan. Kecap asin serbaguna, cocok untuk berbagai hidangan matang (panas maupun dingin) serta hidangan mentah seperti sushi, sashimi, dan mi goreng, juga berbagai olahan rebusan ikan, daging, atau sayuran.

### 1.13 Wortel

Wortel (*Daucus carota L.*) menurut (Mirontoneng et al., 2020), merupakan jenis sayuran yang sangat digemari masyarakat karena kandungan gizinya yang melimpah, termasuk karoten, vitamin A, vitamin B, vitamin C, dan berbagai mineral. Dengan beragam manfaat sebagai bahan makanan, obat-obatan, dan kosmetik, permintaan akan wortel terus mengalami peningkatan.

Selain itu menurut (Andriani et al., 2023), selain kaya akan nutrisi seperti karoten (antioksidan alami), serat pangan, tokoferol, asam askorbat, dan  $\alpha$ -tokoferol, juga berpotensi sebagai pewarna alami. Contohnya, dalam pembuatan manisan paladang, wortel dimanfaatkan karena kandungan pigmen beta karotennya. Pigmen ini, yang memberikan warna oranye, merah, atau kuning, memiliki sifat larut dalam lemak dan pelarut organik, namun tidak larut dalam air. Secara kimiawi, beta karoten tersusun dari delapan unit isoprena yang membentuk cincin di kedua ujungnya.

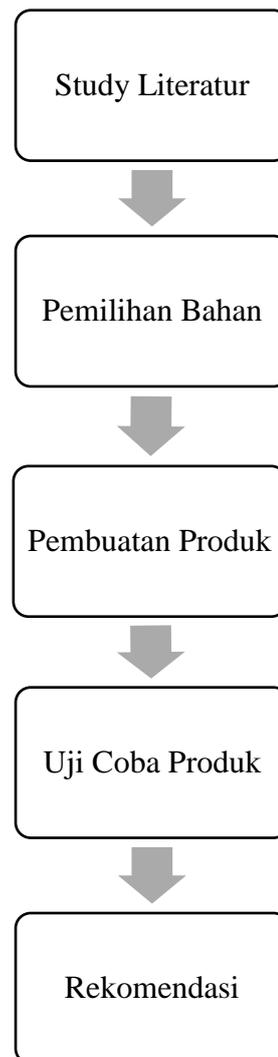
### 1.14 Kulit Dimsum

Kulit dimsum adalah adonan pembungkus yang dibuat dari campuran tepung tangmien, tepung terigu, garam, dan air. Fungsinya untuk melapisi atau membungkus isian dimsum. Dalam penelitian (Apriyany & Sari, 2015) disebutkan bahwa ada berbagai jenis kulit dimsum yang dibuat khusus untuk setiap jenis hidangan. Misalnya, kulit yang digunakan untuk membungkus *hakau* udang umumnya terbuat dari campuran pati gandum

dan tepung terigu. Sementara itu, kulit pangsit yang sering membungkus siomai dibuat dari adonan sederhana yang terdiri dari tepung terigu, air, dan garam. Terakhir, ada kulit lumpia, yaitu lembaran tipis dari tepung gandum, yang biasa dipakai untuk membungkus dimsum jenis *jiaozi*, dan pada penelitian ini kulit yang digunakan untuk membungkus adonan dimsum yaitu jenis kulit pangsit instan.

### 1.15 Kerangka Pemikiran

Berikut kerangka pemikiran pada penelitian ini disajikan pada gambar di bawah ini:



**Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran**