

BAB 2

LANDASAN TEORI

2.1 Ayam

Ayam merupakan salah satu ternak unggas yang sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat. Daging ayam merupakan bahan makanan bergizi tinggi yang mudah untuk didapat, rasanya enak, teksturnya empuk, baunya tidak terlalu amis serta harga yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat sehingga disukai banyak orang dan sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan.



Gambar 2.1 Ayam

Hirarki klasifikasi ilmiah ayam menurut Rose (2001) adalah sebagai berikut:

Kingdom : Animalia

Subkingdom : Metazoa

Phylum : Chordata

Subphylum : Vertebrata

Kelas : Aves

Ordo : Galliformes (*Game Birds*)

Family : Phasianidae (*Peasants*)

Genus : Gallus

Spesies : *Gallus gallus*

(Iman Rahayu, 2011: 6).

Daging ayam yang biasa di konsumsi di Indonesia adalah ayam pedaging (broiler) dan ayam kampung. Setiap orang punya pilihannya masing-masing dengan alasan yang berbeda misalnya karena ayam broiler lebih cepat empuk daripada ayam kampung atau karena ayam kampung memiliki kandungan lemak yang lebih sedikit daripada ayam broiler (Dewi Windiani & Diah Ari, 2014:1).

Berikut ini beberapa ciri-ciri daging ayam broiler menurut Dewi Windiani & Diah Ari (2014:2):

1. Ayam broiler mengandung air yang lebih banyak maka dalam pengolahannya ayam broiler lebih cepat matang dan lebih cepat empuk dalam pengolahannya.
2. Daging ayam broiler memiliki kandungan air yang lebih banyak sehingga dagingnya terasa lembek.
3. Warna daging ayam broiler putih kemerahan.
4. Kandungan lemak dalam ayam broiler lebih banyak terutama pada bagian bawah kulit dan ekor.

Berikut ini beberapa ciri-ciri daging ayam kampung menurut Dewi Windiani & Diah Ari (2014:3):

1. Tekstur ayam kampung lebih alot sehingga membutuhkan waktu lebih banyak untuk mengolahnya agar ayam menjadi empuk.
2. Daging ayam kampung mengandung sedikit air sehingga dagingnya lebih kesat dan garing.
3. Warna daging ayam lebih gelap dan merah. Itu menandakan daging ayam kampung mengandung lebih banyak hemoglobin. Oleh karena itu, zat besi pada ayam kampung juga lebih banyak daripada ayam broiler.
4. Kandungan lemak lebih sedikit dibandingkan dengan ayam broiler.

Menurut Dewi Windiani & Diah Ari (2014:3) bila dilihat dari kandungan gizinya, daging ayam broiler dan daging ayam kampung memiliki kandungan protein yang sama besar, sekitar 37gram/100gram bahan. Namun, perbedaan ada pada kandungan lemak yang pada ayam kampung hanya 9gram/100gram bahan sedangkan ayam broiler 15gram/100gram. Selain itu, energy yang dihasilkan dari 100gram

ayam kampung lebih rendah sekitar 246 kkal sedangkan yang dihasilkan ayam broiler sekitar 295 kkal.

Ayam broiler lebih mudah untuk diperoleh karena biasa dijual di supermarket dalam berbagai jenis antara lain ayam utuh atau fillet sedangkan ayam kampung biasanya dijual dipasar dalam keadaan hidup dan setelah dibeli baru ayam tersebut dipotong (Dewi Windiani & Diah Ari, 2014:4). Dari segi harga, ayam kampung cenderung lebih mahal dibandingkan dengan ayam broiler. Oleh karena itu, mayoritas orang menggunakan ayam broiler sedangkan ayam kampung hanya digunakan untuk membuat masakan tertentu saja. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan ayam broiler karena lebih efisien dalam pengolahannya serta harga yang lebih terjangkau.

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada 100gram Ayam

Komposisi Gizi	Ayam
Energi	302 kkal
Protein	18,2 gr
Lemak	25 gr
Kalsium	14 mg
Fosfor	200 mg
Zat Besi	2 mg
Vitamin A	810 IU
Vitamin B1	0,08 mg
Vitamin C	0 mg

Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Mengonsumsi daging ayam memang baik karena mengandung nilai gizi, mineral, dan nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Namun, mengonsumsi ayam broiler terlalu sering dapat berakibat buruk bagi kesehatan. Ayam broiler mengandung suntikan hormon yang disuntikkan dibagian leher dan sayap ayam. Hormon tersebut dapat menumpuk didalam daging dan berguna mempercepat pertumbuhan ayam tersebut. Suntikan hormon tersebut berbahaya dan dapat memicu berbagai penyakit seperti kanker dan kista. Oleh karena itu, ayam broiler tidak boleh terlalu sering untuk dikonsumsi.

2.2 Belut

Belut merupakan jenis ikan konsumsi air tawar dengan bentuk tubuh bulat memanjang yang hanya memiliki sirip punggung dan tubuhnya licin. Tubuh belut tidak bersisik dan hanya dilapisi kulit. Sementara permukaan tubuhnya diselimuti cairan lendir sehingga kulit terlihat berkilau dan terasa licin bila dipegang. Tubuh belut muda berwarna kuning kecokelatan dan belut dewasa berwarna cokelat agak gelap (Cahyo Saparinto, 2010 : 43). Belut biasa hidup dari kecil sampai dewasa dan bertelur di air tawar yang berlumpur. Selain itu, belut dapat juga hidup di sungai-sungai atau dirawa-rawa yang berair tawar. Belut mempunyai ciri khas kelamin Progynes Hermaphrodite atau dapat berubah-ubah. Belut suka memakan anak-anak ikan yang masih kecil. Belut dilengkapi dengan alat pernafasan tambahan yang berfungsi untuk mengambil oksigen dari permukaan air. Alat pernafasan tambahan ini berupa kulit tipis yang penuh dengan lendir terdapat pada rongga mulut. Disamping itu, belut juga dilengkapi dengan insang seperti pada ikan lainnya. Dunia ilmu pengetahuan memperkenalkan belut dengan nama *Fluta alba* (Zeuiew). Selain itu, belut memiliki nama lain yaitu *Monopterus albus*.



Gambar 2.2 Belut

Menurut Cahyo Saparinto (2010 : 43) Di Indonesia, terdapat 3 jenis belut yang telah dikenal, antara lain:

1. Belut sawah (*Monopterus albus*)

Belut sawah memiliki panjang badan 20 kali tinggi tubuh. letak permulaan sirip punggung sedikit dibelakang perut. Sementara alat pernafasan belut dilengkapi dengan tiga lengkung insang. Rata-rata, panjang tubuh maksimal belut mencapai 80 cm dan berat maksimal 400 gram.

2. Belut rawa (*Synbranchus bengalensis*)

Belut rawa mempunyai panjang badan 30 kali tinggi badan. Letak permukaan sirip punggung di depan dubur. Dibagian perut, terdapat lubang insang

berukuran kecil yang hanya dilengkapi empat lengkung insang sebagai alat pernafasannya.

3. Belut laut/payau (*Macrotema caligans*)

Belut payau memiliki mata yang kecil dan letaknya bertepatan dengan tengah bibir. Adapun permulaan sirip punggung belut ini bertepatan dengan dubur. Sementara alat pernafasannya terdiri dari empat lengkung insang.

Belut yang umum dikenal di Indonesia adalah belut sawah dan belut rawa. Namun belut yang biasanya dikonsumsi adalah belut sawah karena belut sawah memiliki daging yang lebih banyak dibandingkan dengan belut rawa. Klasifikasi Belut Sawah adalah sebagai berikut (Cahyo Saparinto, 2010 : 43):

Kingdom	: Animalia
Subkingdom	: Metazoa
Phylum	: Chordata
Kelas	: Pisces
Subkelas	: Teleostei
Ordo	: Synbranchoidae
Famili	: Synbranchidae
Genus	: <i>Monopterus</i>
Spesies	: <i>Monopterus albus</i>

Daging belut memiliki banyak manfaat dan kelebihan dibandingkan dengan daging lainnya. Belut memiliki kandungan gizi yang tinggi dan lengkap, merupakan makanan berprotein tinggi, yang dapat mendukung perkembangan otak, serta meningkatkan konsentrasi dan daya tahan tubuh (Warisno dan Kres Dahana, 2010:5). Fungsi daging belut sebagai sumber gizi ditandai dengan kandungan protein dan lemaknya. Belut juga memiliki rasa yang enak dan lezat serta mengandung nilai energi, protein, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi serta nilai ekonomis yang tinggi. Dalam forum Internasional pun belut merupakan sumber protein hewani yang dianjurkan. Sebagai sumber gizi, belut pernah dipromosikan pada Kongres Gizi Asia III di Hotel Indonesia, Jakarta. Belut memiliki nilai dan kandungan gizi yang lebih dari produk bahan makanan yang lain seperti daging sapi dan telur (Cahyo Saparinto,

2010 : 13). Zat gizi yang terdapat pada daging belut lebih tinggi dibandingkan zat gizi yang terdapat pada telur dengan bobot yang sama. Dari segi sumber penyedia energi, kandungan kalori belut lebih besar dibandingkan daging sapi. Belut tidak mengandung gula dan rendah sodium, namun tinggi fosfor, kaya dengan vitamin yang dibutuhkan tubuh secara umum. Begitu pula kandungan vitamin A, belut jauh lebih kaya. Selain itu, kadar asam glutamat pada belut juga tinggi dan itu menjadikan rasa belut enak dan gurih. Dalam proses pemasakannya, belut tidak perlu ditambah penyedap rasa berupa monosodium glutamat (MSG) lagi karena dagingnya mengandung asam glutamat yang tinggi sehingga membuat rasa daging enak dan gurih (Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, 2015).

Berikut ini adalah nilai kandungan gizi yang terdapat dalam belut, sapi, dan telur (Cahyo Saparinto, 2010 : 13).

Tabel 2.2 Perbedaan Kandungan Gizi Belut dan Bahan Lain per 100 gr

Komposisi Gizi	Komoditi		
	Belut	Sapi	Telur
Protein (gr)	18,4	18,8	12,8
Lemak (gr)	27	14	11,5
Kalori (kkal)	303	207	162
Fosfor (mg)	200	170	180
Kalsium(mg)	20	11	54
Zat Besi (mg)	2,0	2,8	2,8
Vitamin A (SI)	1600	30	900
Vitamin B (mg)	0,1	0,08	0,1
Vitamin C (mg)	2	0	0

Berikut ini adalah tabel perbandingan gizi pada 100 gr Ayam dan Belut:

Tabel 2.3 Perbandingan Gizi pada 100gr Ayam dan Belut

Komposisi Gizi	Ayam	Belut
Energi	302 kkal	303 kkal
Protein	18,2 gr	18,4 gr
Lemak	25 gr	27 gr
Kalsium	14 mg	20 mg
Fosfor	200 mg	200 mg
Zat Besi	2 mg	2 mg
Vitamin A	810 IU	1600 IU
Vitamin B	0,08 mg	0,1 mg
Vitamin C	0 mg	2 mg

Berdasarkan tabel 2.3 diatas, dapat dilihat bahwa:

1. Dari segi kandungan energi, yang terdapat pada belut adalah 303 kkal sedangkan pada ayam adalah 302 kkal. Maka dapat disimpulkan bahwa kandungan energi pada belut lebih unggul 0,33% daripada ayam.
2. Dari segi kandungan protein, yang terdapat pada belut adalah 18,4 gr sedangkan pada ayam adalah 18,2 gr. Maka dapat disimpulkan bahwa kandungan protein pada belut lebih unggul 1,09% daripada ayam.
3. Dari segi kandungan lemak, yang terdapat pada belut adalah 27 gr sedangkan pada ayam adalah 25 gr. Maka dapat disimpulkan bahwa kandungan lemak pada belut lebih besar 7,4% daripada ayam.
4. Dari segi kandungan kalsium, yang terdapat pada belut adalah 20 mg sedangkan pada ayam adalah 14 mg. maka dapat disimpulkan bahwa kandungan kalsium pada belut lebih unggul 30% daripada ayam.
5. Dari segi kandungan fosfor, yang terdapat pada belut dan ayam adalah sama yaitu 200 mg. Begitu pula dengan kandungan zat besi yang nilainya sama yaitu 2 mg.
6. Dari segi kandungan vitamin A, yang terdapat pada belut adalah 1600 IU sedangkan pada ayam adalah 810 IU. Maka dapat disimpulkan bahwa kandungan vitamin A pada belut lebih unggul 49,38% daripada ayam.

7. Dari segi kandungan vitamin B, yang terdapat pada ayam adalah 0,1 mg sedangkan pada belut adalah 0,08 mg. maka dapat disimpulkan bahwa kandungan vitamin B pada belut lebih unggul 20% daripada ayam.
8. Dari segi kandungan vitamin C, yang terdapat pada belut adalah 2 mg sedangkan pada ayam tidak terdapat kandungan vitamin C.

Dari komposisi zat gizi yang terkandung dalam belut, dapat disimpulkan beberapa manfaat belut menurut Warisno dan Kres Dahana (2010:6), yaitu:

1. Memenuhi kebutuhan protein

Protein yang terkandung dalam daging belut merupakan protein hewani lengkap dengan kandungan asam amino esensial yang tinggi. Kebutuhan protein dalam tubuh dapat terpenuhi dengan mengonsumsi daging belut.

2. Mendukung pertumbuhan, perkembangan, serta kecerdasan anak

Anak-anak membutuhkan asupan protein yang cukup tinggi agar mendukung pertumbuhan dan perkembangan fisiknya. Selain itu, kandungan protein yang lengkap juga dapat mendukung perkembangan kecerdasannya. Bangsa Jepang merupakan contohnya. Jepang adalah Negara yang dikenal sebagai konsumen belut yang fanatik dan cerdas. Hubungan antara konsumsi belut dan kecerdasan anak Jepang berbanding lurus dan signifikan.

3. Menjaga kesehatan mata

Vitamin A merupakan vitamin yang penting bagi kesehatan mata. Daging belut ternyata memiliki kandungan vitamin A dosis tinggi. Dengan demikian, mengonsumsi daging belut dapat mencegah berbagai gangguan pada mata.

4. Memenuhi kebutuhan mineral

Mineral juga dibutuhkan tubuh dalam jumlah yang besar. Beberapa mineral penting diantaranya kalsium dan fosfor sangat bermanfaat untuk pertumbuhan tulang, rambut, dan gigi serta zat besi untuk pembentukan darah. Mineral-mineral tersebut terkandung dalam daging belut dalam jumlah yang cukup tinggi sehingga dapat memenuhi kebutuhan mineral bagi manusia.

Sentra perikanan Belut Internasional terpusat di Taiwan, Jepang, Hongkong, Perancis, dan Malaysia. Sedangkan sentra perikanan belut di Indonesia berada di Yogyakarta dan Di daerah Jawa Barat. Belut adalah salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi karena telah memasyarakat dan tersebar hampir diseluruh provinsi di Indonesia, salah satunya di Jawa Barat (Ditjen perikanan budidaya, 2012).

Di Indonesia sejak tahun 1979, belut mulai dikenal dan digemari, hingga saat ini belut banyak dibudidayakan dan menjadi salah satu komoditas ekspor. Belut merupakan salah satu usaha dianjurkan pemerintah guna meningkatkan nilai gizi dan pendapatan keluarga (Warisno dan Kres Dahana, 2010 : 8). Belut adalah produk yang baik untuk dikonsumsi karena mengandung zat gizi yang sangat tinggi dan baik untuk kesehatan.

2.2.1 Jurnal Penelitian Terdahulu

Menurut Jurnal Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Usaha Belut Melalui Variasi Hasil Olahan dan Kemasan di Godean Vol. 18 No. 1 Oleh Sri Palupi, Siti Hamidah, dan Yuriani (2014), berdasarkan pembahasannya, belut merupakan hewan yang telah dikenal banyak orang dan telah dimanfaatkan sebagai bahan makanan, namun tidak semua orang menyukainya. Belut merupakan sumber protein hewani yang setara dengan ikan-ikan lain dan memiliki kandungan gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh, seperti vitamin, kalori, lemak, fosfor. Kandungan protein yang terkandung membuat belut memiliki rasa yang gurih dan lezat. Selain itu, komoditas ini memiliki peluang pasar yang cukup prospektif, terutama diorientasikan kepasar internasional sebagai komoditas ekspor. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan pengolahan belut dengan diciptakan variasi-variasi baru produk olahan belut agar belut semakin diminati dan disukai oleh masyarakat luas.

Menurut Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia, jilid 11 nomor 2 : 139-144, Oleh Etti Riani dan Yunizar Ernawati (2004), berdasarkan jurnal ini, ikan belut merupakan salah satu komoditas perikanan yang relative mudah di temui di lahan pesawahan, rasanya gurih, dan kandungan proteinnnya tinggi. Bahkan saat ini, ikan belut sudah termasuk pada komoditi yang bernilai ekonomis penting sehingga cukup potensial untuk dibudidayakan.

Menurut Prosiding Forum Nasional Pemacuan Sumber Daya Ikan III, Oleh Ibnu Dwi Buwono, Roffi Grandiosa, dan Ujang Subhan (2011), Belut sawah merupakan komoditas perikanan bernilai ekspor, dimana ekspor belut dari Jakarta ke Hongkong sudah berlangsung sejak tahun 1979. Namun, usaha budidaya belut sawah masih belum begitu banyak diupayakan masyarakat, hanya terbatas pada sebagian kecil di Yogyakarta dan Jawa Barat.

Menurut Jurnal Biologi XIII No. 1 : 25-28, Oleh I Gusti Ketut Alit (2009), Kebutuhan protein hewani yang berasal dari ikan bagi masyarakat Indonesia 80 gr / orang / hari, akan tetapi produksi ikan di Indonesia sangat rendah, sehingga setiap orang , makan ikan di bawah jumlah yang diharapkan. Oleh karena itu, usaha-usaha di sub sektor perikanan perlu lebih ditingkatkan agar konsumsi protein hewani yang berasal dari ikan dapat dipenuhi. Belut sawah adalah ikan yang sangat digemari. Belut sawah merupakan sumber protein hewani yang baik karena kandungan proteinnya tinggi (81,25%) serta mengandung 15 macam asam amino. Oleh karena itu, belut sawah mempunyai arti penting bagi peningkatan dan perbaikan gizi masyarakat.

2.3 *Shumai*



Gambar 2.3 *Shumai*

Shumai atau yang biasa disebut *siewmai*, *shaomai*, *siumai* atau *siomai*. Di Indonesia *shumai* juga biasa dikenal dengan nama siomay. Namun disebagian besar restoran yang menyajikan *dim sum* lebih sering menyebutnya dengan nama *shumai*. Sebenarnya diantara *shumai*, *siewmai*, *shaomai*, *siumai*, siomay, atau *siomai* semuanya memiliki kesamaan dalam hal bentuk, cara pembuatan, serta cara pengolahannya namun hanya berbeda pada nama penyebutannya saja.

Dalam masakan China, *Shumai* adalah daging babi yang dibungkus kulit tipis yang terbuat dari tepung terigu. *Shumai* merupakan salah satu jenis *dim sum* yang sangat digemari di seluruh dunia termasuk di Indonesia. *Shumai* yang awalnya berbahan dasar daging babi kemudian diadaptasi di Indonesia menjadi *shumai* yang berbahan dasar ayam, udang, ataupun ikan tenggiri. Namun salah satu *shumai* yang banyak dijumpai di restoran Chinese food Indonesia adalah *shumai dim sum* ayam. *Shumai* adalah daging yang digiling dan dicampur dengan berbagai bahan lainnya lalu dibungkus menggunakan kulit pangsit. *Shumai* juga terkenal karena bentuknya yang indah dan unik seperti tabung/silinder dengan hiasan wortel di atasnya. Pemasakan *shumai* dilakukan dengan cara dikukus. Pengertian dikukus adalah memasak makanan dengan menempatkan mereka dalam uap, baik dengan atau tanpa tekanan (John Wiley, 2000 : 94). Biasanya pengukusan dilakukan dengan panci yang ada batasannya yang berlubang kecil-kecil dan dibagian bawah berisi panas yang mendidih lalu bahan yang akan dikukus dimasukkan dibagian atas hingga bahan tersebut matang atau empuk. Pada proses ini kandungan bahan tidak akan rusak karena cara atau prosesnya dengan menggunakan uap air yang masuk lewat lubang kecil pada pembatas naik dan membuat bahan lebih empuk (Marwanti, 2000 : 47). *Shumai dim sum* biasanya disajikan dengan cantik dan menarik dalam kelakat yang merupakan kukusan berbentuk bulat yang terbuat dari bambu (Diah Surjani Ananto, 2012 : 4). *Shumai* dapat dijadikan sebagai hidangan selingan atau sebagai hidangan utama. Biasanya *shumai* yang dijadikan makanan ringan yang disajikan sebagai teman minum teh yang dibuat dalam porsi yang kecil supaya tidak terlalu mengenyangkan dan biasanya merupakan camilan yang sangat nikmat untuk dikonsumsi. Selain itu, *shumai* juga dapat disajikan sebagai makanan pembuka, utama ataupun penutup pada jamuan makan besar yang biasanya terdiri dari beberapa menu lainnya yang dihidangkan secara bergiliran.

2.4 Kajian Produk

2.4.1 Alat-Alat Dalam Pembuatan *Shumai*

Dalam proses pembuatan *shumai*, penulis menggunakan alat-alat antara lain:

A. Alat pengukus



Gambar 2.4 Alat Pengukus

Alat pengukus ini terbuat dari stainless steel yang berguna sebagai alat dalam memasak *shumai*. Alat pengukus terdiri dari dua bagian dimana bagian bawah adalah panci yang berisi air mendidih dan bagian atas adalah tempat menaruh makanan yang harus dimasak pada suhu rendah dan tidak dapat dimasak di atas api langsung (Wayne Gisslen, 2011:56).

B. Kompor Gas



Gambar 2.5 Kompor Gas

Kompor adalah alat yang dapat menggunakan aliran listrik atau api yang menggunakan gas. Kompor jenis ini cepat dalam proses pemanasan dan bias langsung dimatikan setelah dipakai. Namun proses penggunaan kompor terbatas karena satu burner hanya dapat menampung satu pot (Wayne Gisslen, 2011:44). Kompor gas digunakan untuk mematangkan *shumai* saat dikukus.

C. Bowl



Gambar 2.6 Bowl

Mangkuk berleengkung yang digunakan untuk mengaduk dan mencampur bahan makanan seperti hollandaise, mayonnaise, whipped cream dan foam putih telur yang disebut meringue. Dibentuk cekung atau bulat agar dapat menjangkau semua area dan tersedia dengan berbagai jenis ukuran. (Wayne Gisslen, 2011:56). Bowl berguna sebagai tempat untuk mencampur dan menguleni bahan-bahan yang telah ditimbang yang akan digunakan dalam pembuatan *shumai*.

D. Talenan



Gambar 2.7 Talenan

Talenan berfungsi sebagai alas untuk memotong daging ayam dan daging belut pada pembuatan *shumai*. Talenan kayu dianggap lebih bersih karena bakteri benar-benar bertahan lebih lama pada plastic dan karet (Wayne Gisslen, 2011:59). Oleh karena itu, penulis menggunakan talenan yang berbahan kayu.

E. Pisau



Gambar 2.8 Pisau

Pisau merupakan potongan bahan logam yang didesign untuk tujuan tertentu, bagian metal berguna untuk memotong dan bagian pegangan di design agar nyaman untuk dipegang (Wayne Gisslen, 2011:58). Pisau digunakan penulis untuk memotong daging ayam dan daging belut serta memisahkan daging dari tulang dan kulitnya.

F. Sendok



Gambar 2.9 Sendok

Sendok digunakan untuk mengisi *shumai* membantu dalam membentuk *shumai* menjadi bulat dan rapi.

G. Timbangan Digital



Gambar 2.10 Timbangan

Timbangan yang akurat adalah penting dan timbangan digunakan untuk mengukur bahan-bahan serta untuk portioning produk untuk layanan (Wayne Gisslen, 2011:57). Timbangan digital lebih akurat karena dioperasikan dan memberikan pembacaan hasil dengan digital dan lebih jelas. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan timbangan digital untuk menimbang ingredients dan mempersiapkan *shumai* agar semua *shumai* dalam berat yang sama.

H. Penggiling Daging



Gambar 2.11 Penggiling Daging

Penggiling makanan umumnya digunakan untuk menggiling daging. Proses penggilingan daging dilakukan dengan cara daging dipotong sesuai dengan tingkat kehalusan hasil penggilingan yang diinginkan lalu daging tersebut dipotong oleh pisau yang berputar (Wayne Gisslen, 2011:52). Penggiling daging digunakan untuk menghaluskan dan mencampur daging agar tidak kasar.

2.4.2 Bahan-Bahan Dalam Pembuatan *Shumai*

Bahan-bahan yang digunakan penulis dalam pembuatan *shumai* adalah sebagai berikut:

A. Daging Ayam



Gambar 2.12 Ayam

Ayam broiler dalam pengolahannya lebih cepat matang dan lebih cepat empuk serta lebih mudah untuk memperolehnya (Dewi Windiani & Diah Ari, 2014:2). Oleh karena itu, penulis menggunakan daging ayam broiler sebagai bahan utama dalam pembuatan *shumai*.

B. Daging Belut



Gambar 2.13 Belut

Belut mengandung zat gizi yang tinggi dan lengkap serta kaya akan vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh. selain itu, daging belut juga mengandung kadar asam glutamat yang tinggi sehingga rasa daging belut sudah enak dan gurih tanpa perlu menambahkan MSG lagi kedalam makanan (Warisno dan Kres Dahana, 2010:5). Penulis menggunakan daging belut sebagai bahan substitusi pengganti daging ayam dalam pembuatan *shumai*.

C. Daun Bawang



Gambar 2.14 Daun Bawang

Didalam adonan *shumai* ditambahkan daun bawang iris agar menambah aroma dan rasa pada *shumai*. Penulis menggunakan daun bawang pada bagian putihnya terutama agar warna *shumai* tetap putih.

D. Putih Telur



Gambar 2.15 Putih Telur

Putih telur digunakan sebagai pengikat agar adonan teksturnya baik dan penulis menggunakan putih telur agar membuat tekstur *shumai* lebih kenyal.

E. Wortel



Gambar 2.16 Wortel

Wortel diparut dan diletakkan diatas *shumai* sebelum *shumai* dikukus. Wortel tersebut digunakan sebagai pemanis dan agar *shumai* terlihat lebih berwarna serta menarik untuk dikonsumsi.

F. Kulit pangsit



Gambar 2.17 Kulit Pangsit

Kulit pangsit berbentuk persegi digunakan sebagai dasar untuk membungkus adonan *shumai* dan membuat *shumai* terbentuk dengan baik.

G. Tepung Tapioka



Gambar 2.18 Tepung Tapioka

Tepung tapioka merupakan jenis tepung yang terbuat dari saripati singkong dan berkualitas sangat baik. Tepung tapioka merupakan salah satu bahan yang dalam proses pembuatan *shumai*.

H. Merica



Gambar 2.19 Merica

Merica merupakan bumbu rempah tambahan yang memberikan rasa harum dan sedap pada *shumai*. Merica akan tercampur sangat baik dengan berbagai jenis makanan (Wayne Gisslen, 2011:23).

I. Minyak wijen



Gambar 2.20 Minyak Wijen

Minyak wijen dibuat dari ekstrak biji wijen, rasanya sama seperti wijen. Kuliner Cina sering menggunakan bahan ini untuk menambah rasa gurih (Diah Surjani Ananto, 2012:10). Penulis menambahkan minyak wijen pada *shumai* agar *shumai* terasa gurih dan harum.

J. Bawang Putih



Gambar 2.21 Bawang Putih

Berbagai jenis bawang, terutama bawang putih hampir selalu digunakan dalam kuliner Cina, sesuai dengan filosofinya meyakini bahwa bawang baik untuk kesehatan (Diah Surjani Ananto, 2012:10). Pada pembuatan *shumai*, penulis menggunakan bawang putih untuk menambah aroma serta rasa pada *shumai*.

K. Garam



Gambar 2.22 Garam

Garam merupakan bahan seasoning terpenting dan digunakan tidak boleh terlalu banyak karena kita dapat menambahkan itu bila kurang tetapi bila kelebihan kita tidak dapat mengambilnya kembali (Wayne Gisslen, 2011:83). Dalam pembuatan *shumai*, penulis menggunakan jenis garam meja. Garam meja memiliki granulasi yang baik serta mengandung yodium sebagai aditif makanan dan juga mengandung aditif lainnya untuk mencegah penggumpalan (Wayne Gisslen, 2011:23). Garam digunakan dalam pembuatan *shumai* untuk memberikan rasa asin dan gurih saat dikonsumsi.

L. Gula Pasir



Gambar 2.23 Gula pasir

Gula pasir digunakan sebagai penambah rasa agar rasa *shumai* lebih gurih dan lezat.

M. Minyak sayur

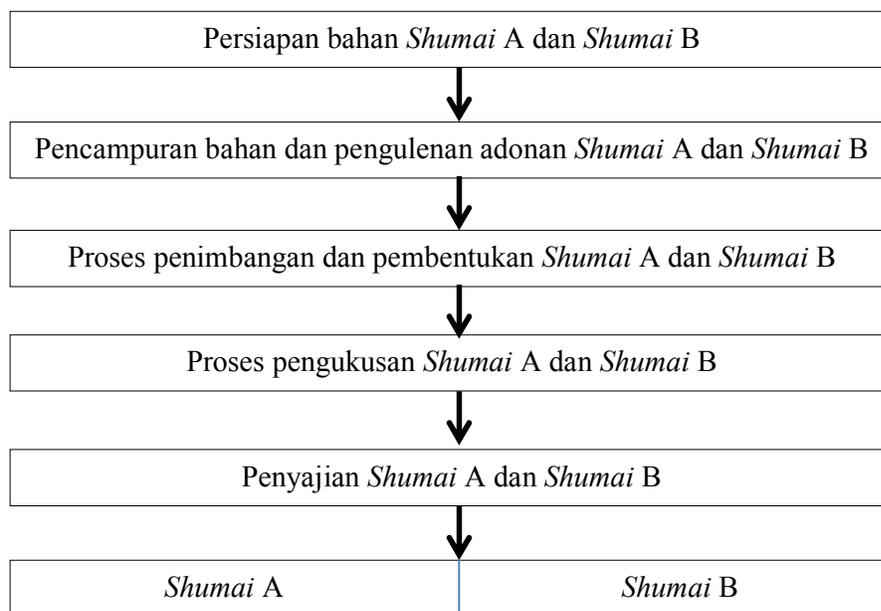


Gambar 2.24 Minyak Sayur

Penulis menggunakan minyak sayur dengan cara mengoleskannya di wadah pengukus agar kulit pangsit tidak lengket dan tidak menempel pada wadah pengukus.

2.4.3 Skema Proses Pembuatan *Shumai*

Dalam penelitian ini, penulis membuat dua jenis *Shumai*, yaitu menggunakan ayam dan belut:



Gambar 2.25 Skema Proses Pembuatan *Shumai*

2.4.4 Proses Pembuatan *Shumai*

Resep asli *Shumai* China pada dasarnya menggunakan bahan dasar babi. Namun, resep asli *shumai* China diadaptasi di Indonesia menggunakan bahan dasar yang halal yaitu ayam dan namanya sering disebut juga siomay. Dalam penelitian ini, penulis mengambil acuan buku resep Indonesia dimana *shumai dim sum* disebutnya dengan nama siomay. Dalam pembuatan *shumai*, penulis menggunakan resep dari buku berjudul “Chinese Food 100% Halal”. Resepnya adalah:

Bahan:

- 125 gr daging ayam cincang
- Kulit pangsit 16 lembar
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 batang daun bawang
- 1 butir putih telur
- 20 gr Tepung tapioka
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt merica
- Garam secukupnya

Cara pembuatan *shumai* adalah sebagai berikut:

1. Persiapkan semua bahan yang dibutuhkan untuk membuat *shumai*



Gambar 2.26 bahan-bahan yang sudah disiapkan

2. Cuci belut dan siapkan daging belut yang sudah terpisah dari kulit dan tulangnya.



Gambar 2.27 Pematangan Belut

3. Masukkan daging belut kedalam mesin penggiling lalu gilinglah daging belut tersebut.



Gambar 2.28 Hasil Penggilingan daging belut

4. Campur daging dengan bahan lain seperti bawang putih, daun bawang, putih telur, dan tepung tapioka lalu diaduk rata.



Gambar 2.29 Campuran Daging dan Bahan Lain

5. Tambahkan minyak wijen, gula pasir, merica bubuk, dan garam. Aduk rata.



Gambar 2.30 Adonan yang Sudah Dicampur Bumbu

6. Uleni adonan dengan menggunakan tangan sampai adonan tercampur dengan rata.



Gambar 2.31 Pengulenan Adonan

7. Ambil kulit pangsit, timbang adonan 30 gr.



Gambar 2.32 penimbangan adonan

8. bentuk kulit pangsit hingga berbentuk silinder.



Gambar 2.33 Proses Membentuk *Shumai*

9. Taburkan wortel yang sudah diparut diatas *shumai*.



Gambar 2.34 *Shumai* yang sudah ditaburi wortel

10. Kukus *shumai* dalam alat pengukus selama kurang lebih 30 menit dengan api sedang sampai *shumai* matang.



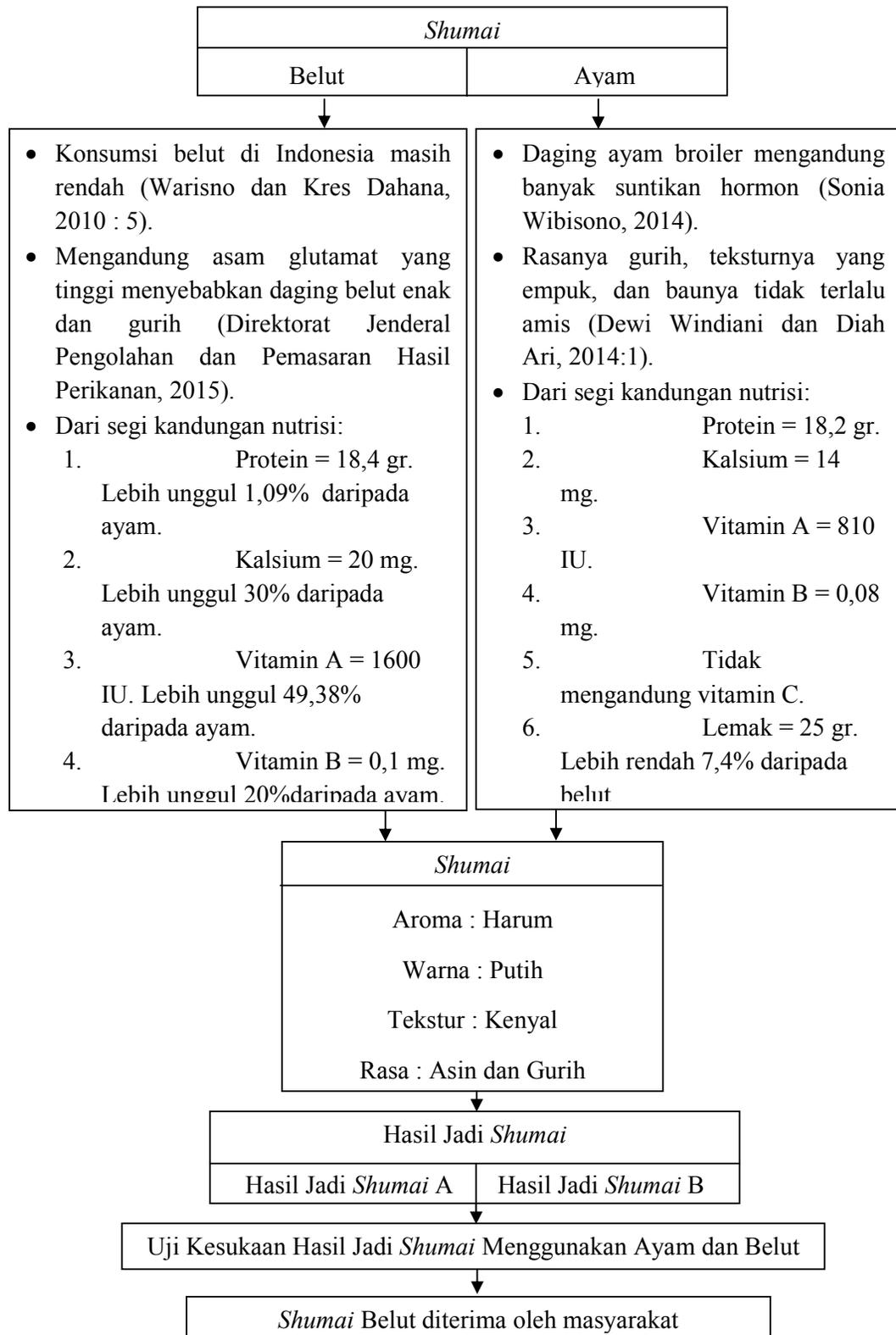
Gambar 2.35 Proses pengukusan *shumai*

11. Keluarkan *shumai* dari alat pengukus dan *shumai* dapat disajikan.



Gambar 2.36 Hasil jadi *shumai*

2.5 Kerangka Berpikir



Gambar 2.37 Kerangka Pemikiran

