

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Sekilas Tentang Produk

Dimsum merupakan makanan khas China (Tiongkok) yang cukup populer sejak ribuan tahun lalu hingga sekarang. Dimsum adalah istilah dari bahasa kanton yaitu “*DIANXIN*” yang artinya makanan kecil yang memiliki arti “menyentuh hati”. Dimsum biasanya akan disajikan sebagai hidangan sarapan atau makan siang. Itulah alasan mengapa dimsum berbentuk kecil karena maksud dari kata dimsum itu sendiri adalah makanan ringan (Ananto, 2012:4).

Dimsum berasal dari daerah Kanton, Cina Selatan. Di sana penyajian dimsum berkaitan dengan tradisi minum teh di Cina pada pagi atau sore hari, yaitu Yum Cha (Ananto, 2012:4). Siomay dibuat dalam bentuk silinder atau mangkuk dan atasnya diberi hiasan berupa parutan wortel, kacang polong atau telur kepiting lalu dimasak dengan cara dikukus (Liem, 2015).

Siomay merupakan salah satu jenis dimsum yang berasal dari daratan Mongolia. Dalam bahasa Mandarin disebut *shaomai* dan dalam bahasa Kanton disebut *siu mai*. Kulitnya terbuat dari kulit pangsit. Di China, siomay berisi daging babi cincang dibungkus kulit tipis yang terbuat dari tepung terigu. Tetapi di Indonesia daging babi dalam siomay biasanya diadaptasi dan diganti dengan ayam sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan siomay antara lain daging ayam, bawang putih, daun bawang, garam, merica, gula, minyak wijen, telur, dan tepung sagu atau tepung tapioka.

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (*World Health Organization*) yaitu semua asupan yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Putraprabu, 2008).

Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk dimsum yang sehat yang bertujuan agar masyarakat dapat mengkonsumsi dimsum tanpa perlu mengkhawatir

akan efek samping yang dihasilkan dari mengkonsumsi dimsum. Produk dimsum yang akan diciptakan nantinya merupakan hasil dari modifikasi produk dimsum yang sudah ada di masyarakat. Modifikasi itu sendiri yang dimaksud adalah dengan mengubah beberapa bahan-bahan yang dianggap kurang sehat dengan menggunakan bahan-bahan yang rendah lemak, tidak menggunakan MSG (monosodium glutamat), dan tinggi serat.

Siomay dan lumpia kulit tahu yang pada umumnya berbahan dasar babi, udang, serta MSG yang pastinya mengandung tingkat kolesterol yang cukup tinggi. Sama halnya dengan chiong fan yang biasanya berbahan dasar babi panggang merah (*Char Siu*) ditambah saus kecap asin hewani yang mengandung MSG. Penelitian ini mencoba untuk menggantikan bahan-bahan di atas dengan bahan-bahan yang lebih sehat.

Lumpia kulit tahu pada biasanya menggunakan metode memasak dengan cara digoreng menggunakan minyak yang tidak sehat. Lumpia kulit tahu pada umumnya berbahan dasar udang maupun babi, dalam penelitian ini menggantikan bahan tersebut dengan tahu dan sayuran segar seperti wortel, bengkoang, dan jamur kuping. Metode yang digunakan adalah steam/kukus dengan uap air yang memberikan hasil jauh lebih sehat.

Siomay yang pada umumnya menggunakan protein tinggi lemak dan kolesterol serta MSG, digantikan dengan daging rendah lemak seperti dada ayam tanpa kulit. Kulit siomay dalam penelitian kali ini, menggunakan bahan pewarna alami seperti sawi hijau. Tinggi serat dan tidak menggunakan MSG sehingga siomay yang dibuat lebih sehat dibandingkan dengan siomay pada umumnya.

Chiong fan pun menggunakan protein yang lebih sehat dan rendah lemak seperti ikan kakap putih yang dipanggang tanpa minyak. Ditambah dengan potongan wortel yang dikukus bersama adonan Chiong fan. Lalu, kecap asin yang digunakan untuk saus Chiong fan adalah kecap asin kedelai yang dipadu dengan ekstrak jamur.

Jadi penelitian ini difokuskan untuk membuat produk dimsum yang sehat yang berjudul "*Healthy Dimsum (High Fiber, High Protein, and Low Fat)*".

1.2 Kondisi Saat Ini

Sekarang ini, cukup banyak orang yang suka mengonsumsi dimsum. Namun, komposisi dari dimsum yang tersedia sekarang ini cenderung menggunakan bahan yang tinggi lemak, menggunakan bahan tambahan penyedap rasa (MSG), dan relatif kurang serat, sehingga dimsum tersebut kurang tepat apabila dikonsumsi sehari-hari. Dengan banyak mengonsumsi dimsum yang tinggi lemak dan rendah serat, maka dikhawatirkan orang akan terkena gangguan kesehatan

Untuk itu, dalam penelitian ini ditujukan untuk melakukan uji coba pembuatan *Healthy Dimsum* yang lebih sehat dan bernutrisi yang aman dikonsumsi sehari-hari. Titik permasalahannya adalah, apakah *Healthy Dimsum* yang dibuat dapat memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah dimsum pada umumnya dapat diganti komposisinya menjadi lebih kaya serat, tinggi protein, dan rendah lemak?
2. Bagaimana kandungan nutrisi gizi "*Healthy Dimsum*" ?
3. Apakah produk "*Healthy Dimsum*" dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna dapat diterima oleh masyarakat ?

1.3 Hasil yang diharapkan

Hasil yang diharapkan dari uji coba produk "*Healthy Dimsum*" tersebut adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui bahwa *Healthy Dimsum* dapat digantikan komposisi bahannya sehingga lebih tinggi serat, rendah lemak, serta tinggi protein.
2. Mengetahui kandungan nutrisi gizi "*Healthy Dimsum*".
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk "*Healthy Dimsum*" dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *Healthy Dimsum*.

