

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan fungsional adalah salah satu produk makanan yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber gizi dasar, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen dan masyarakat pada pola hidup sehat, permintaan pada produk makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi semakin meningkat (Clarissa et al., 2024). Produk makanan fungsional pada umumnya diperkaya dengan komponen bioaktif seperti probiotik, prebiotik, vitamin, mineral, dan bahan aktif lainnya yang mampu mendukung kesehatan serta mencegah penyakit kronis seperti penyakit jantung, diabetes, dan obesitas (Amalia et al., 2024).

Pengembangan produk makanan fungsional yang mampu membantu mencegah dan mengurangi risiko penyakit-penyakit tersebut menjadi suatu kebutuhan yang mendesak di tengah konsumen dan masyarakat modern. Hal ini didorong oleh meningkatnya kesadaran konsumen dan masyarakat akan pentingnya pola makan sehat dalam menjaga kualitas hidup. Salah satu produk makanan yang saat ini sangat digemari oleh konsumen dan masyarakat Indonesia, khususnya kalangan remaja dan dewasa muda, adalah dimsum (Clarissa et al., 2024).

Dimsum adalah makanan khas Tiongkok (Cina Selatan) yang sudah dikenal sejak ribuan tahun lalu dan hingga kini tetap populer di berbagai belahan dunia, termasuk Indonesia. Kata dimsum berasal dari bahasa

Kanton, yaitu "Dianxin", yang mempunyai makna "makanan kecil" atau "menyentuh hati". Hidangan ini pada awalnya disajikan sebagai pendamping tradisi minum teh pagi dan sore hari yang dikenal dengan istilah Yum Cha.

Secara karakteristik, dimsum dibuat dalam bentuk silinder kecil atau menyerupai mangkuk dengan bahan dasar berupa daging ayam, udang, ikan, atau kerang yang dibungkus kulit pangsit berbahan tepung terigu dan tepung tapioka. Proses pemasakannya pada umumnya dikerjakan dengan cara dikukus, meskipun terdapat pula variasi yang digoreng. Dimsum termasuk kategori makanan ringan gurih dengan berbagai jenis, mulai dari dimsum kukus seperti shumai dan pao, hingga dimsum goreng seperti lumpia kulit tahu. (Izzuddin et al., 2023).

Popularitas dimsum di Indonesia terus meningkat dan menjadi camilan yang sangat diminati, terutama di kalangan remaja dan konsumen dan masyarakat perkotaan. Meningkatnya kesadaran konsumen dan masyarakat pada hubungan pola makan dan kesehatan turut mendorong permintaan produk makanan yang mempunyai manfaat fungsional (Setiadi & Ruswanti, 2024). Cita rasanya yang gurih dan penyajiannya yang praktis membuat dimsum mudah diterima berbagai kalangan, yang pada akhirnya produk ini dinilai tepat dijadikan sasaran pengembangan gizi (Rosida & Anggraeny, 2023).

Dimsum menjadi produk yang cocok untuk dikembangkan dengan pemberian bahan bergizi, karena produk yang sudah dikenal konsumen dan

masyarakat tentu lebih mudah diterima ketika nilai gizinya ditingkatkan. Namun, dimsum yang beredar di pasaran masih mempunyai kekurangan dari sisi gizi, seperti rendahnya serat pangan, tingginya sodium, serta minimnya vitamin dan mineral esensial. Kondisi tersebut mendorong perlunya inovasi pemberian bahan fungsional yang kaya gizi guna meningkatkan nilai kesehatan produk tanpa mengurangi daya terima konsumen.

merujuk pada data Fat Secret Indonesia, setiap 100 gram dimsum mengandung energi 112,00 kkal, protein 11,55 gram, lemak 2,64 gram, karbohidrat 9,56 gram, sodium 435,00 mg, dan kalium 188,00 mg (Tiarisma & Hadi, 2025). SNI 7756:2020 menetapkan persyaratan mutu dimsum meliputi kadar protein minimal 5%, lemak maksimal 12%, abu maksimal 2,5%, dan air maksimal 60% (b/b). karena itu, setiap pemberian bahan baku pada formula dimsum perlu dikaji dampaknya pada komposisi proksimat produk guna memastikan kesesuaiannya dengan standar mutu yang berlaku.

Upaya fortifikasi gizi pada dimsum ayam telah dikerjakan oleh Tiarisma dan Hadi (2025) melalui pemberian brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) yang kaya vitamin A dan C, kalsium, asam folat, serta glukosinolat sebagai senyawa bioaktif pencegah kanker (Puspitaeni & Yakop, 2023). Meskipun pemberian brokoli terbukti berpengaruh nyata pada kadar vitamin C dan karakteristik organoleptik, analisis proksimat secara lengkap belum dikaji. Kondisi tersebut mendorong penelitian lanjutan dengan

menambahkan Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) ke dalam formula dimsum ayam brokoli.

Jamur merang (*Volvariella volvacea*) adalah salah satu jenis jamur pangan yang sudah lama dikenal dan digemari oleh konsumen dan masyarakat Indonesia karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang kenyal. Jamur ini awalnya dibudidayakan pada media jerami atau tangkai padi, namun kini mampu dikembangkan pada berbagai limbah pertanian yang mengandung selulosa (Dianovita, 2019). Dari sisi komposisi gizi, jamur merang termasuk bahan pangan yang mempunyai profil proksimat yang menarik.

merujuk pada Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI, 2020), setiap 100 gram jamur merang mengandung energi 30 kkal, protein 3,5 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 4,0 gram, air 91,5 gram dan abu 0,8. Secara lebih luas, jamur merang dikenal sebagai sumber protein nabati dengan kandungan protein mencapai 15-20% dari berat kering dengan daya cerna 34-89%, serta mengandung asam amino esensial, karbohidrat kompleks, mineral, dan kandungan lemak jenuh yang rendah (Bahar et al., 2022).

Keunggulan jamur merang tidak hanya terletak pada kandungan gizinya, tetapi juga pada senyawa bioaktifnya yang teridentifikasi melalui analisis GC-MS, meliputi efek antimikroba, anti-inflamasi, antioksidan, antidiabetes, serta antiproliferasi dalam pencegahan tumor dan kanker (Sudirman et al., 2024). Jamur ini bahkan telah dikembangkan menjadi

tepung bebas gluten dalam pembuatan produk roti dengan kandungan protein mencapai 28,75% (Bahar et al., 2022).

Dalam konteks pengembangan formula dimsum ayam brokoli, pemberian jamur merang diperkirakan akan memberikan pengaruh yang signifikan pada karakteristik proksimat produk. Kandungan protein jamur merang yang tinggi memiliki potensi untuk meningkatkan kadar protein total produk dimsum, yang pada akhirnya semakin memperkuat nilai gizinya di atas standar minimum SNI 7756:2020. di samping itu, kadar lemak jamur merang yang sangat rendah (0,2 gram per 100 gram) diperkirakan tidak akan menaikkan kadar lemak produk secara signifikan, bahkan memiliki potensi untuk menjaga kadar lemak tetap jauh di bawah batas maksimal SNI sebesar 12% (b/b).

Kandungan karbohidrat berupa polisakarida pada jamur merang akan berkontribusi pada peningkatan kadar karbohidrat total produk. Kemampuan jamur merang dalam mengikat air juga diperkirakan akan memengaruhi kadar air produk akhir yang dihasilkan. di samping itu, kandungan mineral seperti kalium, fosfor, dan kalsium akan memengaruhi nilai kadar abu produk yang mencerminkan total kandungan mineral dalam dimsum (Bahar et al., 2022).

studi ini dikerjakan karena belum tersedianya data ilmiah yang lengkap mengenai profil proksimat dimsum ayam brokoli yang diperkaya jamur merang. Penelitian terdahulu oleh Violalita et al. (2018) menunjukkan bahwa penggunaan jamur tiram pada dimsum mampu menghasilkan

karakteristik proksimat dan organoleptik yang mampu diterima. Namun, perbedaan jenis jamur dan keberadaan brokoli dalam formula menjadikan studi ini mempunyai perbedaan yang mendasar.

Sementara itu, Wardhani et al. (2025) telah membuktikan bahwa fortifikasi berganda pada dimsum menggunakan hati ayam, daun kelor, dan jamur tiram mampu meningkatkan komposisi gizi secara nyata. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa pemberian bahan fungsional secara kombinasi mempunyai potensi besar dalam meningkatkan nilai gizi produk dimsum. Kombinasi spesifik antara dimsum ayam, brokoli, dan jamur merang dengan parameter uji proksimat lengkap belum pernah diteliti sebelumnya, yang pada akhirnya terdapat kesenjangan ilmiah (research gap) yang perlu diisi.

studi ini dilaksanakan untuk mengkaji pengaruh pemberian jamur merang (*Volvariella volvacea*) dengan variasi konsentrasi 0% (P0), 50% (P1), dan 100% (P2) pada komposisi gizi dan karakteristik organoleptik dimsum ayam brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*). komposisi gizi yang dianalisis meliputi kadar protein, lemak, karbohidrat, air, dan abu menggunakan metode analisis proksimat. di samping itu, karakteristik organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur juga diuji guna memastikan produk unggul dari sisi gizi sekaligus mampu diterima oleh konsumen.

studi ini juga ditujukan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan dalam SNI

7756:2020 sebagai acuan standar kualitas dimsum di Indonesia. Dengan mengombinasikan brokoli dan jamur merang sebagai bahan fungsional, diharapkan mampu tercipta produk dimsum yang kaya gizi sekaligus mempunyai cita rasa yang disukai konsumen dan masyarakat. Hasil studi ini diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan produk makanan fungsional yang bergizi tinggi dan mampu diterima secara luas oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Apakah pemberian jamur merang (*Volvariella volvacea*) pada dimsum ayam brokoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) berpengaruh pada komposisi gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu, air air) dan karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui komposisi gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu dan kadar air) dan karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dimsum ayam brokoli (*brassica oleracea* var. *italica*) yang diperkaya jamur merang (*Volvariella volvacea*)

2. Tujuan Khusus

- a. dipahami gambaran komposisi gizi (kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar abu dan kadar air) dimsum ayam brokoli yang diperkaya jamur merang.

- b. dipahami pengaruh pemberian jamur merang pada dimsum ayam brokoli pada karakteristik organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) dimsum ayam brokoli yang diperkaya jamur merang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Bagi penulis, studi ini mampu dijadikan pengembangan kemampuan untuk mampu menerapkan ilmu yang di mampu selama perkuliahan tentang teknologi pangan dalam rangka mengembangkan pangan yang berkualitas dan mampu diterima serta disukai oleh konsumen dan masyarakat.

2. Bagi Industri Makanan

mampu menjadi acuan dalam memilih bahan baku fungsional yang lebih optimal (Jamur Merang) untuk pengembangan produk dimsum komersial yang menyehatkan.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan alternatif pilihan makanan ringan yang tidak hanya menyenangkan untuk dikonsumsi tetapi juga memberikan manfaat kesehatan potensial, khususnya dalam pemenuhan gizi.

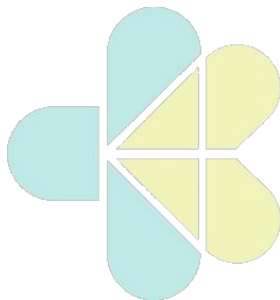
E. Keaslian Penelitian

Tabel berikut menunjukkan perbandingan antara penelitian yang diusulkan dengan penelitian terdahulu yang memiliki topik sejenis, sekaligus menunjukkan aspek kebaruan (keaslian) dari penelitian ini :

Tabel 1 Keaslian Penelitian

No	Peneliti (Tahun)	Judul Penelitian Terdahulu	Fokus Utama	Perbedaan dengan Penelitian Ini
1	(Tiarisma & Hadi, 2025)	Pengaruh penambahan brokoli terhadap daya terima dan kadar vitamin C pada dimsum ayam The effect of adding broccoli on the acceptability and vitamin C content in chicken dimsum	Mengetahui pengaruh penambahan brokoli pada tiga dosis perlakuan (40 gram, 50 gram, dan 60 gram) terhadap daya terima (organoleptik) yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa, serta kadar vitamin C pada produk dimsum ayam dengan menggunakan metode eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial.	Penelitian ini hanya terfokus pada pengujian kandungan kadar vitamin c dan mutu organoleptik dimsum ayam yang difortifikasi tunggal dengan brokoli.
2	(Wardhani <i>et al.</i> , 2025)	Daya Terima dan Kandungan Gizi Dimsum Berbasis Hati Ayam, Daun Kelor, dan Jamur Jiram Sebagai Camilan Untuk Remaja Putri	Menganalisis mutu gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi) dan mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada formulasi dimsum yang diperkaya dengan hati ayam, daun kelor, dan jamur tiram sebagai	Bertujuan mengatasi masalah kesehatan publik (anemia pada remaja putri) dengan memformulasikan dimsum menggunakan fortifikasi hati ayam, daun kelor, dan jamur tiram, dan hanya mengukur parameter gizi empiris yang relevan untuk mengatasi anemia (Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Zat Besi)

			makanan selingan untuk pencegahan anemia pada remaja putri	
3	(Fidela Violalita, Muhammad Rivan, Evawati, 2018)	Analisis Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Dimsum Jamur Tiram	Mengidentifikasi perbandingan penambahan jamur tiram dengan daging ayam (50:50, 60:40, dan 70:30) yang paling disukai oleh panelis, berdasarkan evaluasi sensori (hedonik) terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan kenampakan produk.	Hanya berfokus pada substitusi tunggal daging ayam menggunakan jamur tiram (<i>Pleurotus sp.</i>) dengan perlakuan yang bervariasi pada rasio perbandingannya (50:50, 60:40, dan 70:30). Meskipun kedua studi sama-sama menganalisis karakteristik proksimat dan mutu organoleptik, penggunaan jenis jamur yang berbeda (Merang vs. Tiram) dan keberadaan brokoli sebagai komponen fortifikasi tambahan menjadi pembeda utama



Kemenkes
Poltekkes Bantul