

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* LABU SIAM TERHADAP
KUALITAS ISI SIOMAY AYAM**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

GHINA ADRIANA

NIM 2017/17075072

**Kode Pembimbing:
5641**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2022

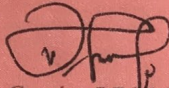
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam

Nama : Ghina Adriana
NIM : 17075072
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

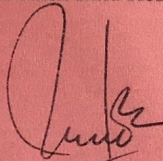
Padang, Agustus 2022

Disetujui oleh :
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd./M.Si
NIP. 197608012005012001

Mengetahui,
Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Ghina Adriana
NIM : 17075072

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi didepan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam

Padang, Agustus 2022

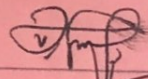
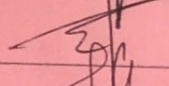
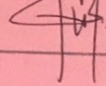
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

Anggota : Cici Andriani, S.Pd, M.Pd

1. 
2. 
3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikk.fppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ghina Adriana
NIM. : 17075072
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hokum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2 002

Saya yang Menyatakan



Ghina Adriana
NIM. 17075072

ABSTRAK

Ghina Adriana, 2022. “Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam”. *Skripsi*. Padang: Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan *puree* labu siam untuk memvariasikan isi siomay ayam yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal dan menambah variasi dari produk siomay. Penambahan *puree* labu siam bertujuan untuk menambah kekenyalan pada isi siomay ayam dengan menganalisis pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 15%,25%,35% terhadap kualitas isi siomay ayam dari organoleptik. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas isi siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *puree* labu siam terdapat pengaruh yang signifikan antara 15%,25%,35% terhadap kualitas isi siomay yaitu kualitas tekstur kenyal dan rasa labu siam. Kualitas bentuk (rapi dan seragam), warna putih kekuningan dan aroma khas ayam tidak berpengaruh pada kualitas isi siomay ayam. Hasil uji kualitas isi siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam terbaik yaitu pada perlakuan X_3 dengan penambahan *puree* labu siam sebanyak 35%.

Kata Kunci : Isi Siomay Ayam, *Puree* Labu Siam, Kualitas

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah Robbil Alamin, puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia yang diberikan. Salawat dan salam didoakan kepada Nabiullah Wa Rasulullah Muhammad SAW. Skripsi ini ditulis dalam rangka menyelesaikan studi penulis di Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Skripsi ini berisi laporan hasil penelitian pengembangan variasi makanan dan kualitas. Penelitian yang dilakukan merupakan upaya untuk menambah variasi jajanan siomay, produk olahan dari ayam dan juga labu siam serta untuk menngetahui kualitas yang dihasilkan. Skripsi ini berjudul ***“Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Kualitas Isi Siomay Ayam”***.

Skripsi ini penulis selesaikan melalui motivasi dari kedua orang tua serta doa, serta arahan dan bimbingan dosen pembimbing yang senantiasa mengarahkan, mengayomi dan membina penulis dengan penuh kesabaran. Selama penulisan skripsi ini penulis banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak yang bersifat moril maupun materil. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan penghargaan dan mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada :

1. Allah SWT yang telah memebrikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulisan proposal ini dapat terselesaikan.
2. Ibu Dra. Ernawati, M,Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Ketua Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Cici Andriani, M.Pd, selaku Sekretaris Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan juga sebagai penguji 2.
5. Ibu Dra. Azmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dosen Penasehat Akademik.
6. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
7. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku dosen penguji 1 yang telah meluangkan waktu, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulis dan skripsi ini.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga semua bantuan yang diberikan menjadi amal kebaikan dibalas dengan rahmat dan karunia oleh Allah SWT amin. Penelitian ini dilakukan sesuai dengan metode dan jenis penelitian yang benar semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca umumnya.

Padang, Agustus 2022
Penulis

Ghina Adriana

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Siomay Ayam	8
B. Labu Siam	19
C. Kualitas siomay ayam dengan penambahan <i>puree</i> labu siam	21
D. Kerangka Konseptual	26
E. Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
C. Objek Penelitian	30
D. Definisi Operasional.....	31
E. Variabel Penelitian.....	31
F. Jenis dan Sumber Data	32
G. Prosedur Penelitian	33
H. Rancangan Pengamatan	41
I. Kontrol Validasi	43
J. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	43
K. Teknik Analisis Data.....	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	46
A. Hasil penelitian.....	45
B. Pembahasan	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
A. Kesimpulan	68
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Siomay Ayam	10
2. Kandungan Gizi Tepung Tapioca	12
3. Resep Penelitian Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree</i> Labu Siam ...	38
4. Rancangan Penelitian	41
5. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	44
6. Analisis Varian (Anava)	45
7. Anava Kualitas Bentuk Rapi	48
8. Anava Kualitas Bentuk Seragam	50
9. Anava Kualitas Warna	51
10. Anava Kualitas Aroma	53
11. Anava Kualitas Tekstur Kenyal	54
12. Uji Duncan Tekstur Kenyal	55
13. Anava Kualitas Tekstur Padat	56
14. Anava Kualitas Rasa Gurih	58
15. Anava Kualitas Terasa Labu Siam	59
16. Uji Duncan Terasa Labu Siam	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Siomay Ayam.....	8
2. Tepung Tapioka	12
3. Telur Ayam.....	13
4. Bawang Merah	14
5. Merica Bubuk.....	16
6. Garam Halus.....	18
7. Diagram Alir Pembutan <i>Puree Labu Siam</i>	23
8. Kerangka Konseptual.....	28
9. Diagram alir pembuatan siomay labu siam	40
10. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Rapi Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	48
11. Rata-Rata Nilai Kualitas Bentuk Seragam Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	49
12. Rata-Rata Nilai Kualitas Warna Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree</i> <i>Labu Siam</i>	51
13. Rata-Rata Nilai Kualitas Aroma Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree</i> <i>Labu Siam</i>	52
14. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Kenyal Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	54
15. Rata-Rata Nilai Kualitas Tekstur Padat Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	56
16. Rata-Rata Nilai Kualitas Rasa Gurih Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	57
17. Rata-Rata Nilai Kualitas Terasa Labu Siam Siomay Ayam Dengan Penambahan <i>Puree Labu Siam</i>	59

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Siomay adalah salah satu jenis dim sum yang merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok. Terbuat dari daging, udang atau ikan yang dibungkus dengan kulit pangsit kemudian dikukus (Novelia et al., 2016). Siomay adalah jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan daging ayam cincang dan tepung tapioka dicampur bumbu-bumbu dan bahan penyedap yang kemudian dibungkus dengan kulit pangsit, dengan bagian atas dibiarkan terbuka. Kulit pangsit adalah adonan telur dan tepung terigu, berbentuk kotak atau bundar, yang kemudian difungsikan sebagai pembungkus adonan yang lain. (Hanafie, 2018).

Siomay pada awalnya berbahan dasar daging babi namun dalam masakan Indonesia terdapat berbagai jenis variasi siomay mulai dari siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting atau campuran daging ayam dan udang (Putu, 2016). Penambahan protein pada siomay dapat menambah keanekaragaman bahan bernutrisi pada siomay, sehingga dipilih ayam untuk menambah keanekaragaman. Pemilihan ayam sebagai bahan utama siomay karena daging ayam yang sangat digemari oleh masyarakat, juga karena ayam sangat gampang untuk didapatkan dan harga daging ayam relative murah dibanding ikan tenggiri. Namun ayam tidak memiliki aroma sekuat ikan tenggiri, sehingga dalam pengolahannya perlu ditambahkan udang agar siomay ayam memiliki aroma yang kuat. Pengolahan siomay hampir sama

dengan bakso, namun perbedaannya terletak pada tekstur karena tekstur siomay tidak terlalu kenyal dibandingkan bakso (Nessianti dan Dewi, 2015).

Kandungan gizi utama pada siomay yaitu protein yang berasal dari daging ayam, udang maupun ikan, namun siomay rendah akan kandungan antioksidan, vitamin dan serat karena bahan dasar siomay menggunakan produk hewani dan sedikit bahan dari produk nabati. Selain ayam, tapioka merupakan salah satu bahan dasar dalam pembuatan siomay. Tapioka merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, kandungan kalori yang tinggi pada tapioka dapat dijadikan alternatif pengganti beras sebagai bahan penyumbang energi terbesar. Konsumsi tepung tapioka secara berlebihan dapat menyebabkan penyakit gula darah atau dikenal sebagai diabetes. Selain itu, banyak orang menghindari pengkonsumsian bahan tinggi karbohidrat dengan alasan diet (Maya lutfia, 2016).

Salah satu cara untuk meningkatkan kandungan antioksidan, vitamin dan serat pada siomay adalah dengan menambahkan bahan nabati yang kaya akan kandungan tersebut seperti labu siam. (Putu, 2021). Labu siam atau jipang adalah tumbuhan suku labu-labuan yang dapat dimakan buah dan pucuk mudanya. Labu siam mempunyai kegunaan seperti menurunkan tekanan darah, mempunyai efek diuretik, dapat menyembuhkan gangguan sariawan, panas dalam, demam pada anak-anak serta baik digunakan oleh penderita asam urat dan *Diabetes Mellitus* (Nessianti, 2015:80). Labu siam juga memiliki efek antioksidan, antimikrobial, hipokolesterol.

Labu siam digunakan sebagai bahan tambahan pada siomay, karena labu siam mengandung senyawa pektin sebanyak 6,7%. Pektin adalah suatu komponen serat yang terdapat pada lapisan lamella tengah dan dinding sel primer. Pektin juga berguna sebagai bahan tekstur dan pengental dalam makanan dengan cara dijadikan dalam bentuk *puree* (Nessianti, 2015:80). *Puree* merupakan produk olahan dari penghancuran bahan makanan. *Puree* labu siam diperoleh dari proses penghancuran atau pureeing yang dikukus terlebih dahulu.

Langkah awal dalam pembuatan *puree* labu siam adalah pencucian labu siam, pengupasan labu siam, pemotongan labu siam, pengukusan labu siam. Tahap kedua dengan menumbuk atau menghaluskan labu siam. Pencucian labu siam sebaiknya dilakukan sebelum pengupasan dan pemotongan labu siam. Apabila terpaksa dicuci sesudah pengupasan sebaiknya pencucian jangan terlalu lama atau direndam dengan air mengalir saja (Widayati dan Damayanti, 2007 : 9). Penambahan *puree* labu siam pada adonan isi siomay bertujuan agar tingkat kekenyalan dari isi siomay lebih lama pada suhu ruang dibandingkan isi siomay tanpa penambahan *puree* labu siam.

Saat ini terdapat beberapa variasi, termasuk variasi isian siomay dengan penambahan *puree* labu siam dalam pembuatannya. Penelitian yang dilakukan oleh Nessianti pada tahun 2015 tentang “pengaruh penambahan *puree* labu siam terhadap sifat organoleptik siomay ikan tenggiri” mendapati hasil isian siomay yang paling kenyal dengan perlakuan penambahan *puree*

labu siam sebanyak 35%. Penambahan *puree* labu siam pada isian siomay ayam bertujuan untuk menghasilkan isi siomay yang lebih kenyal walaupun terdapat pada suhu ruang. Pemilihan *puree* labu siam dilakukan karena labu siam tidak berwarna sehingga tidak merubah warna pada isian siomay serta penggunaan labu siam masih minim dalam produk olahan makanan.

Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin mengembangkan suatu produk makanan, yaitu siomay ayam dengan penambahan *puree* labu siam pada adonan isi siomay. Penambahan *puree* labu siam adalah sebagai bahan pengental dengan cara labu siam dihaluskan hingga menjadi seperti bubur atau yang disebut dengan *puree*. Maka dari itu dalam penelitian ini digunakan *puree* labu siam sebagai bahan yang akan ditambahkan pada pembuatan adonan isi siomay ayam. Penulis juga sudah melakukan pra-penelitian sebelumnya dengan menggunakan *puree* labu siam pada pembuatan siomay ayam dengan presentase 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah isi adonan.

Peneliti menggunakan daging ayam dan *puree* labu siam sebagai bahan isian siomay untuk menambah tingkat kekenyalan pada siomay. Berdasarkan uraian diatas yang sudah dijelaskan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan *Puree* Labu Siam Terhadap Kualitas Siomay Ayam**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Kurangnya variasi isi siomay yang terdapat dipasaran.

2. Tingkat kekenyalan isi siomay akibat suhu ruang sehingga siomay cenderung cepat kaku atau tegang.
3. Tingginya tingkat produksi labu siam tetapi masih sangat minim pengolahannya menjadi produk makanan. Pentingnya mengonsumsi sayuran bagi kesehatan dan metabolisme tubuh.
4. Tingginya kalori dalam tepung tapioca.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, penulis membatasi permasalahan dengan penambahan *puree* labu siam dengan presentase 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas isi siomay ayam meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas bentuk isi siomay ayam?
2. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas warna isi siomay ayam?

3. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas aroma isi siomay ayam?
4. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas tekstur isi siomay ayam?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan yang digunakan terhadap kualitas rasa isi siomay ayam?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah

1. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas bentuk isi siomay ayam.
2. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas warna isi siomay ayam.
3. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 0%, 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas aroma isi siomay ayam.
4. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas tekstur isi siomay ayam.

5. Menganalisis dan menjelaskan perbedaan pengaruh penambahan *puree* labu siam sebanyak 15%, 25%, 35% dari jumlah bahan isian yang digunakan terhadap kualitas rasa isi siomay ayam.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Bagi masyarakat
 - a. Sebagai literatur terhadap lembaga yang berkaitan dalam bidang kuliner.
 - b. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan labu siam.
 - c. Sebagai upaya untuk meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi labu siam.
2. Bagi penulis
 - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
 - b. Sebagai salah satu persyaratan penulis memperoleh gelar Sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP).
3. Bagi jurusan IKK
 - a. Sebagai sumber bacaan tentang siomay sebagai salah satu jajanan yang populer di Indonesia.
 - b. Sebagai sumber informasi bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga dalam mata kuliah yang terkait dengan Oriental.

- c. Sebagai acuan bagi Mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga jika tertarik melakukan penelitian tentang siomay.
- d. Sebagai literatur yang relevan bagi penelitian selanjutnya.