

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara agraris yang memiliki berbagai jenis pangan, baik itu dari hewani maupun nabati. Dikarenakan tanah Indonesia yang subur, mulai dari berbagai jenis tanaman sayur, buah-buahan serta tanaman obat tumbuh subur di wilayah Indonesia. Salah satu tanaman obat yang dapat ditemukan disekitar adalah katuk. Katuk (*Sauropus Androginus*) merupakan sebuah kelompok tanaman yang biasanya dimasak oleh masyarakat, khususnya ibu-ibu sebagai lauk pendamping nasi. Biasanya dimasak menjadi sayur bening ataupun bakwan katuk.

Selain mempunyai rasa yang enak, daun katuk juga mempunyai beragam manfaat bagi kesehatan tubuh. Menurut jurnal '*Ethnic Food*' manfaat katuk diantaranya adalah untuk memperlancar asi, sebagai antioksidan, dapat membantu melancarkan pencernaan, sebagai agen antiobesitas, dan lain sebagainya. Dikarenakan manfaatnya yang banyak, munculah beragam inovasi yang berkembang untuk mengolah katuk menjadi suatu produk. Salah satu produk tersebut adalah Dimsum. Dimsum merupakan makanan khas negeri tirai bambu, yang berasal dari kata 'Dianxin', artinya adalah makanan kecil yang dapat 'menyentuh hati' (Ananto,2012).

Biasanya, di negara asalnya bahan baku Dimsum adalah daging babi. Namun, pada penelitian kali ini, daging babi diganti menjadi daging 'Seitan'. Daging 'Seitan' merupakan daging imitasi atau pengganti dikalangan kaum vegetarian. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia(KBBI) vegetarian dapat diartikan sebagai sekelompok orang yang tidak memakan daging.

Adapun, daging 'Seitan' berasal dari gluten gandum. Daging 'Seitan' mempunyai beragam manfaat, diantaranya adalah kaya akan protein dan rendah kalori, cocok bagi seseorang yang akan melakukan pola diet sehat.

Pola diet sehat dapat dilakukan dengan cara memakan makanan yang sehat, atau biasa disebut dengan '*Healthy food*'. Dimana makanan tersebut dapat memberikan nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh secara seimbang. Pada pola diet sehat juga dianjurkan untuk menghindari makanan yang berlemak serta mengandung asupan gula yang tinggi. Makanan sehat dapat berupa sayuran hijau, buah, serta biji-bijian seperti gandum dan kedelai. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mencari formulasi Dimsum yang sehat, dengan menggunakan bahan vegetarian, yang dimana bahan vegetarian merupakan bahan yang baik untuk tubuh, karena tinggi akan serat dan rendah lemak. Serta mengevaluasi produk Dimsum dilihat dari sisi evaluasi gizi, pengujian stabilitas dan pengujian hedonik.

1.2 . Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi dan evaluasi dari dimsum vegetarian?
2. Formula mana yang paling disukai berdasarkan uji hedonik, uji stabilitas dan evaluasi gizi ?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Mengetahui formulasi dan evaluasi dari dimsum vegetarian
2. Mengetahui formula yang paling disukai berdasarkan uji hedonik, uji stabilitas dan evaluasi gizi

1.4. Hipotesis Penelitian

1. Didapatkan formulasi dan evaluasi dari dimsum vegetarian
2. Didapatkan formula yang paling disukai berdasarkan uji hedonik, uji stabilitas dan evaluasi gizi

1.5. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2023 – Juni 2023 di Laboratorium FTF Universitas Bhakti Kencana, Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Padjajaran