

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah naga (*Hylocereus* sp.) merupakan salah satu tanaman jenis kaktus yang tergolong baru bagi masyarakat Indonesia dan cukup populer karena rasanya yang manis dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Buah naga memiliki beragam jenis diantaranya buah naga berdaging putih, berdaging merah dan berdaging kuning. (Novitasari dkk, 2015).

Salah satu pewarna alami yang sering dipakai pada makanan dan minuman adalah buah naga merah. Menurut Arif Fadholi (2010), zat warna alami adalah zat warna (pigmen) yang diperoleh dari tumbuhan, hewan, atau dari sumber-sumber mineral. Zat warna ini telah sejak dahulu digunakan untuk pewarna makanan dan sampai sekarang umumnya penggunaannya dianggap lebih aman daripada zat warna sintesis.

Makanan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah yang banyak, sumber karbohidrat, mengenyangkan dan merupakan hasil alam daerah setempat. Makanan pokok adalah sumber karbohidrat bagi tubuh manusia, makanan pokok biasanya tidak menyediakan keseluruhan nutrisi yang dibutuhkan tubuh, oleh karena itu biasanya makanan pokok dilengkapi dengan lauk pauk atau diolah dengan bahan makanan lain untuk mencukupkan kebutuhan nutrisi seseorang dan mencegah kekurangan gizi (Hidayati, 2014).

Beras merupakan makanan pokok tidak kurang 26 negara padat penduduk (China, India, Indonesia, Pakistan, Bangladesh, Malaysia, Thailand, Vietnam), atau lebih separuh penduduk dunia. Di Indonesia, masalah beras erat kaitannya dengan masalah budaya, sosial dan ekonomi bangsa. Dalam bidang ekonomi, beras sering digunakan sebagai indeks kestabilan ekonomi nasional (Koswara, 2009).

Bagian terbesar didominasi oleh pati (80%-85%) begitu pula dengan serelia yang lain, beras juga mengandung protein, vitamin (terutama pada aleurone), mineral, air, dan karbohidrat. Pengolahan nasi tergantung kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakan antara lain

dimasak dengan lemak, digoreng dengan sedikit minyak, ditim dan direbus. Beberapa contoh olahan beras sebagai makanan utama atau makanan pokok adalah nasi tim, nasi goreng, lontong, dan nasi uduk, nasi gurih atau nasi uduk adalah olahan beras yang diaron dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. (Hayati, 2014).

Pengolahan nasi tergantung pada kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakan antara lain adalah dimasak dengan lemak, digoreng dengan sedikit minyak, ditim dan direbus. Beberapa contoh olahan beras sebagai makanan pokok adalah nasi tim, nasi goreng, lontong, dan nasi uduk. Nasi gurih atau nasi uduk adalah olahan beras yang diaron dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu, dan dikukus. (Hidayati, 2014)

Nasi gurih adalah nama sejenis makanan terbuat dari bahan dasar nasi putih yang diaron dan dikukus dengan santan dari kelapa yang diparut, serta dibumbui dengan pala, kayu manis, jahe, daun serai, dan merica. Nasi uduk merupakan makanan tradisional Indonesia dimana hampir diseluruh wilayah Indonesia selalu ada. Masyarakat Indonesia lebih memilih untuk mengkonsumsi nasi uduk dibandingkan olahan nasi yang lain dikarenakan bila dibandingkan rasa, nasi uduk memiliki rasa yang lebih asin dibandingkan dengan nasi kuning. Sensasi yang dihasilkan nasi uduk lebih gurih dibandingkan dengan nasi kuning.

Dalam pembuatannya, nasi uduk terbilang cukup sulit karena adanya penambahan berbagai bumbu sehingga membutuhkan waktu yang lama. Dewasa ini dengan penelitian mobilitas yang tinggi pada masyarakat, ada kecenderungan untuk memilih produk pangan yang praktis, cepat dan mudah dalam pengolahan maupun penyimpanan, serta tidak melupakan nilai gizinya. Di Amerika Serikat, lamanya waktu memasak nasi untuk dihidangkan membatasi konsumsi beras. Salah satu cara yang dipelajari adalah pangan berbentuk instan. (Nurhidajah, 2010). Sebagai salah satu jenis makanan yang digemari, nasi uduk dapat dikembangkan menjadi berbagai macam warna dengan penambahan pewarna alami seperti buah naga yang menghasilkan warna merah muda. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang diatas, peneliti

tertarik untuk membuat inovasi baru yaitu “**Pengaruh Penambahan Buah Naga Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Dari Nasi Gurih Ceria**”

B. Batasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu dan untuk memudahkan pelaksanaan penelitian dapat dicapai dengan baik, perlu adanya pembatasan masalah:

1. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah buah naga melalui konsentrasi yang berbeda yaitu 0%,10% dan 20%, dan 30%
2. Penambahan buah naga terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria
3. Penambahan jumlah buah naga yang berbeda pada pembuatan nasi gurih terhadap tingkat kesukaan masyarakat

C. Rumusan Masalah

1. Adakah pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas warna nasi gurih ceria?
2. Adakah pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas rasa nasi gurih ceria?
3. Bagaimana minat masyarakat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga?

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat. (Sugiyono, 2009:64). Berdasarkan terori diatas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

1. Ada pengaruh warna nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah buah naga.
2. Ada pengaruh rasa nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah buah naga.
3. Masyarakat berminat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas warna nasi gurih ceria
2. Untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan buah naga terhadap kualitas rasa nasi gurih ceria
3. Untuk mendeskripsikan daya terima masyarakat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan buah naga.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti

- a) Memperoleh manfaat dibidang peneliti.
- b) Menambah ilmu pengetahuan serta mengetahui tentang konsentrasi penambahan sari buah naga pada nasi gurih ceria.
- c) Ikut melestarikan pangan tradisional dengan menambah inovasi pangan tradisional nasi gurih.

2. Manfaat bagi pembaca

- a) Penelitian ini bisa bermanfaat sebagai referensi selanjutnya.
- b) Bagi yang berminat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan buah naga sebagai pewarna alami pada nasi gurih

3. Manfaat bagi masyarakat

- a) Hasil penelitian dapat dijadikan pedoman untuk menganekaragaman bahan dasar pembuatan nasi gurih ceria yang berasal dari buah naga.
- b) Sebagai sumber dan informasi pengetahuan pada masyarakat khususnya pengolahan nasi gurih ceria dari sari buah naga untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat.
- c) Hasil penelitian dapat disumbangkan sebagai bahan penambahan referensi bagi perpustakaan jurusan tata boga.