

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan pokok adalah makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak, sumber karbohidrat, mengenyangkan dan merupakan hasil bumi daerah sekitar. Hidangan 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 dan mencegah kekurangan gizi (Hidayati, 2014).

Beras merupakan makanan pokok sebagian negara padat penduduk seperti (China, India, Indonesia, Pakistan, Bangladesh, Malaysia, Thailand, Vietnam), atau lebih separuh penduduk dunia. Di Indonesia, masalah beras lekat kaitannya dengan masalah budaya, sosial dan ekonomi bangsa. Dalam bidang ekonomi, beras sering digunakan sebagai indeks kestabilan ekonomi nasional (Koswara, 2009). Beras memiliki banyak keunggulan antara lain kandungan karbohidrat, vitamin, dan mineral. Setiap 100 gram beras giling menghasilkan 360 kalori dan 6-8 gram protein (Daftar Komposisi Bahan Makanan, 2004). Beras umumnya diolah dan dikonsumsi dalam bentuk nasi putih dengan menggunakan metode pemasakan yang bervariasi. Selain dalam bentuk nasi putih, beras juga bisa diolah dan dikonsumsi sebagai bubur, lontong, nasi goreng, nasi uduk, nasi liwet, nasi kuning, dan lain-lain.

Nasi gurih atau dalam bahasa Belanda *rijst vermengd met onrust van de liefde* (disingkat *jaloerse rijst*) adalah nama makanan yang terbuat dari bahan dasar nasi putih yang diaron dan dikukus dengan santan, serta dibumbui dengan pala, kayu manis, jahe, daun serai dan merica. Makanan ini ditemukan oleh penduduk pulau Jawa sekitar tahun 1910-1924 dan dipopulerkan oleh Hindia Belanda setelahnya. Nasi uduk biasa dihidangkan

dengan emping goreng, tahu goreng, telur dada yang teriris, dan abon kering, tempe, bawang goreng, ayam goreng, timun serta sambal kacang. Makanan ini biasanya lebih sering dijual di pagi hari untuk sarapan dan malam hari untuk makan malam. Pada malam hari, biasanya nasi uduk dijual di pinggir jalan raya di kota-kota besar. Nasi uduk banyak dijual di kota-kota dan berbagai wilayah di Indonesia Selatan, yaitu pulau Jawa, dan cukup sulit untuk ditemukan di pulau Sumatra, Kalimantan, Sulawesi, Papua dan lain-lain. Sebagai salah satu jenis makanan yang digemari, nasi uduk dapat dikembangkan menjadi berbagai macam warna dengan penambahan pewarna alami seperti kunyit atau buah bit yang menghasilkan warna kuning dan warna merah, sehingga digabungkan akan menciptakan warna baru yaitu warna orange

Sebagai salah satu jenis makanan yang digemari, nasi gurih dapat dikembangkan menjadi berbagai macam-macam warna dengan penambahan pewarna alami seperti daun suji dan daun pandan yang menghasilkan warna hijau. Sejak zaman dahulu, masyarakat Indonesia memanfaatkan air perasan daun suji yang banyak mengandung klorofil sebagai pewarna hijau alami pada berbagai makanan tradisional.

Kunyit merupakan tanaman obat berupa semak yang bersifat tahunan yang tersebar luas di daerah tropis. Kunyit berasal dari India dan dapat hidup pada ketinggian 1300-1600 m di atas permukaan laut. Kata Curcuma berasal dari bahasa Arab kurkum dan Yunani karkom. Tanaman ini menyerupai jahe tetapi sedikit pahit, kelat dan pedas, tetapi tidak beracun. Tanaman ini banyak dibudidayakan di Asia Selatan khususnya India, Cina Selatan, Indonesia, dan Filipina (Hapsah dan Hasanah, 2011).

Di Indonesia tanaman kunyit banyak di jumpai terutama di pasar-pasar tradisional. Tanaman kunyit ini merupakan tanaman tradisional yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan tambahan untuk makanan dan juga sebagai obat-obatan. Ada juga manfaat lain dari tanaman kunyit antara lain dapat digunakan sebagai ramuan tradisional (jamu) karena khasiatnya sangat menyejukkan, membersihkan,

mengeringkan, menghilangkan gatal-gatal dan menghilangkan kesemutan, pewarna alami bagi makanan (Nugroho, 1988).

Bit merupakan salah satu bahan pangan yang sangat bermanfaat. Salah satu manfaatnya adalah memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan. Pigmen yang terdapat pada bit merah adalah betalain. Betalain merupakan golongan antioksidan. Pigmen betalain sangat jarang digunakan dalam produk pangan dibandingkan dengan antosianin dan betakaroten. Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin B dan kalsium, fosfor, nutrisi, besi merupakan nilai lebih dari penggunaan bit merah (Wirakusumah, 2007)

Bit kaya karbohidrat yang mudah menjadi energi serta zat besi yang membantu darah mengangkut oksigen ke otak. Bit berwarna merah, warna ini disebabkan oleh gabungan pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasantin. Kandungan bit : asam folat (menumbuhkan dan mengganti sel-sel yang rusak), kalium (memperlancar keseimbangan cairan didalam tubuh), vitamin c (menumbuhkan jaringan dan menormalkan saluran darah), magnesium (menjaga fungsi otot dan syaraf), zat besi (metabolisme energi dan sistem kekebalan tubuh), tembaga (membentuk sel darah merah), fosfor (memperkuat tulang), caumarin (mencegah tumor), dan betasianin (mencegah kanker) (Wirakusumah, 2007)

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti menanggap sangat penting untuk dilakukan penelitian dengan judul **“Penambahan Kunyit dan Buah Bit Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria”**

B. Batasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada:

1. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah kunyit dan buah bit melalui 3 konsentrasi yang berbeda, yaitu 10%; 20%; dan 30%.
2. Pengaruh pembuatan nasi gurih ceria menggunakan satu konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kepuasan masyarakat

C. Rumusan Masalah

1. Adakah pengaruh jumlah penambahan kunyit dan buah bit terhadap kualitas warna nasi gurih ceria ?
2. Adakah pengaruh jumlah penambahan kunyit dan buah bit terhadap rasa nasi gurih ceria ?
3. Bagaimana pengaruh penambahan jumlah kunyit dan buah bit terhadap daya terima masyarakat ?

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap masalah penelitian, yang kebenarannya harus diuji secara empiris (Nazir, 2003:151). Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (1995:71) dalam buku “Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan” (Zuriah, 2009:162) menyebutkan bahwa hipotesis adalah alternatif dugaan jawaban yang dibuat oleh peneliti bagi problematika yang diajukan dalam penelitiannya. Berdasarkan teori yang telah diuraikan sebelumnya, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

1. Ada pengaruh penambahan jumlah kunyit dan buah bit terhadap warna nasi gurih ceria.
2. Ada pengaruh penambahan jumlah kunyit dan buah bit terhadap rasa nasi gurih ceria.
3. Ada pengaruh penambahan jumlah kunyit dan buah bit terhadap tingkat kesukaan masyarakat.

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mendeskripsikan kualitas warna nasi gurih ceria dengan penambahan kunyit dan buah bit.
2. Untuk mendeskripsikan kualitas rasa nasi gurih ceria dengan penambahan kunyit dan buah bit.
3. Untuk mendeskripsikan daya terima masyarakat nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah kunyit dan buah bit.

F. Manfaat Penelitian

a. Manfaat bagi peneliti

1. Menambah pengetahuan dan wawasan, khususnya mengenai kedisiplinan belajar
2. Sebagai karya baru, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan pada masyarakat.
3. Menambahkan keanekaragaman olahan nasi

b. Manfaat bagi pembaca

1. Bisa bermanfaat sebagai referensi bagi pembaca
2. Sangat berguna untuk para pembaca barang kali terinspirasi dan mau mengikuti membuat hidangan nasi gurih ceria dengan penambahan warna orange yang berasal dari campuran warna dasar murni kuning yang berasal dari kunyit dan warna merah merah dari buah bit.

c. Manfaat bagi masyarakat

1. Hasil penelitian dapat dijadikan pedoman untuk menganeka ragam bahan dasar pembuatan nasi gurih ceria yang berasal dari kunyit dan buah bit
2. Sebagai sumber dan informasi pengetahuan pada masyarakat khususnya pengolahan nasi gurih ceria dari kunyit dan buah bit untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat.
3. Hasil penelitian dapat disumbangkan sebagai bahan penambahan referensi bagi perpustakaan jurusan tata boga.