

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bahan pangan atau makanan merupakan kebutuhan pokok bagi setiap manusia, karena mengandung senyawa-senyawa yang sangat diperlukan untuk memulihkan dan memperbaiki jaringan tubuh yang rusak, perkembangbiakan dan menghasilkan energi untuk kepentingan berbagai kegiatan dalam kehidupan. Pada umumnya komposisi umum bahan makanan baik yang berasal dari hewan maupun yang berasal dari tumbuh-tumbuhan terdiri atas protein, lemak dan karbohidrat. Bahan pangan atau makanan yang mengandung protein adalah ikan, daging mengandung lemak dan nasi mengandung karbohidrat (Supardi & Sukanto, 1999)

Nasi gurih atau nasi uduk adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar beras yang diaron dan dikukus dengan santan dari kelapa tua yang diparut, serta dibumbui dengan pala, jahe, daun salam dan serai. Nasi uduk merupakan makanan tradisional Indonesia dimana hampir seluruh wilayah Indonesia selalu ada. Selain mengonsumsi nasi putih bila dibandingkan dengan rasa masyarakat Indonesia lebih memilih nasi gurih daripada olahan nasi lainnya dikarenakan nasi gurih memiliki rasa yang lebih asin. Sebagai salah satu jenis makanan yang digemari, nasi uduk dapat dikembangkan menjadi berbagai macam warna dengan penambahan pewarna alami seperti abu merang padi yang menghasilkan hitam.

Pewarna alami merupakan zat warna yang dihasilkan dari ekstrak tumbuhan seperti daun, bunga, biji, akar, dan batang dari tumbuhan itu sendiri. Pewarna alami sangat digemari karena warna yang tidak terlalu mencolok dan menghasilkan warna yang alami. Minimnya pengetahuan masyarakat tentang bahan pewarna alami, menyebabkan masih banyak masyarakat Bangsa Indonesia yang menggunakan pewarna sintetis dan tidak mengetahui aman atau tidak pewarna tersebut. Indonesia sebagai negara yang banyak memiliki keragaman hayati belum memaksimalkan keragaman hayatinya untuk digunakan sebagai bahan pewarna alami. Sehingga masih sangat bergantung dengan penggunaan bahan

pewarna kimia, yang mudah didapatkan dan lebih murah harganya.(Anonim.2016)

Pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan. Penambahan pewarna pada makanan dimaksudkan untuk memperbaiki warna makanan yang berubah atau menjadi pucat selama proses pengolahan, atau untuk memberi warna pada makanan yang tidak berwarna agar kelihatan lebih berwarna dan terasa licin bersifat basa disebut air khi yang mempunyai pH 8-9. Warna hitam yang diperoleh dari air merang dapat diperoleh dengan cara memilih merang yang telah kering benar berwarna kuning agak kecokelatan, kemudian bakar hingga menjadi abu. Untuk 100 gr abu merang, larutkan dengan 250 ml air. Diamkan hingga abu merang mengendap dan airnya hitam jernih. Air abu merang inilah yang digunakan sebagai pewarna alami makanan. Warna hitam yang diperoleh dari merang dapat diaplikasikan pada pembuatan keu jongkong, dawet hitam, kue lapis, kue talam dan lain lain (Setijo Pitojo dan Zumiati, 2009).

Limbah jerami yang telah melalui proses pembakaran mengandung Natural Activated Charcoal atau Karbon Aktif Natural. Menurut Dr. Karin Wiradarma, ahlikesehatan di Jakarta, 2 2 Karbon aktif memiliki pori-pori yang efektif untuk mengikat racunracun dan zat kimia. Seperti sianida, asam lemak, formalin, metaldehyde, racun tanaman, obat-obatan, botox dan merkuri.

Pada penelitian ini diharapkan bisa menambah aneka olahan dari nasi gurih agar lebih menarik. Untuk itu dengan adanya inovasi ini bisa mengetahui penerimaan responden terhadap warna dan rasa nasi gurih ceria

Uraian diatas mendorong peneliti untuk melakukan penelitian yang diberi judul **“Pengaruh Penambahan Abu Merang Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria**

## **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada:

1. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang terhadap kualitas warna dengan tiga konsentrasi yang berbeda, yaitu: 10% 20% dan 30%
2. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang terhadap kualitas rasa dengan tiga konsentrasi yang berbeda, yaitu 10% 20% dan 30%
3. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang terhadap daya terima masyarakat

## **C. Rumusan Masalah**

1. Adakah pengaruh jumlah penambahan abu merang terhadap kualitas warna nasi gurih ceria dengan 3 konsentrasi yang berbeda yaitu 10%,20%,30%.?
2. Adakah pengaruh jumlah penambahan abu merang terhadap kualitas rasa nasi gurih ceria dengan 3 konsentrasi yang berbeda yaitu 10%,20%,30%.?
3. Bagaimana pengaruh pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah abu merang terhadap daya terima masyarakat?

## **D. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mendeskripsikan kualitas warna nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang ?
2. Untuk mendeskripsikan kualitas rasa nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang ?
3. Untuk mendeskripsikan pengaruh pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan abu merang terhadap daya terima masyarakat

## **E. Hipotesis**

Menurut Erwan Agus Purwanto Dan Dyah Ratih Sulistyastuti (2007 : 137 ), Hipotesis adalah pernyataan atau tuduhan bahwa sementara masalah penelitian yang kebenaraanya masih lemah ( belum benar ) sehingga harus diuji secara empiris' Berdasarkan teori yang telah diuraikan sebelumnya, maka diajukan hipotesis sebagai berikut

1. Ada pengaruh penambahan jumlah abu merang terhadap warna nasi gurih ceria
2. Ada pengaruh penambahan jumlah abu merang terhadap rasa nasi gurih ceria
3. Ada pengaruh penambahan jumlah abu merang terhadap daya terima masyarakat

## **F. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

- a. Sebagai suatu karya ilmiah, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi bidang kuliner khususnya mengenai pengaruh penambahan abu merang terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan, khususnya mengenai olahan nasi gurih

### **2. Manfaat bagi pembaca**

- a. Penelitian ini bisa bermanfaat sebagai referensi selanjutnya
- b. Bagi yang berminat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan abu merang sebagai pewarna alami pada nasi gurih ceria

### **3. Manfaat bagi masyarakat**

- a. Hasil penelitian dapat dijadikan pedoman untuk menganeekaragaman bahan dasar pembuatan nasi gurih ceria yang berasal dari abu merang
- b. Sebagai sumber dan informasi pengetahuan pada masyarakat khususnya pengolahan nasi gurih ceria dari abu merang untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat.