

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Daun suji (*Dracaena Angustifolia Roxb*) merupakan tanaman herbal yang banyak tumbuh liar di tempat basah atau ditanam di sekitar halaman sebagai pagar (WHO 2009). Tanaman ini mempunyai nama yang berbeda di beberapa daerah di Indonesia, seperti jingkang, hanjuwang merak (Jawa Barat), semar (Jawa), jejuang bukit, pendusa utan (Ambon), dan pondan jawa (Minahasa) (Kinho et al. 2011). Daun suji telah dimanfaatkan sejak lama baik dalam bidang pangan, kosmetika, maupun pengobatan (Prangdimurti et al. 2006; Roosita et al. 2008).

Sejak zaman dahulu, masyarakat Indonesia memanfaatkan air perasan daun suji yang mengandung banyak klorofil sebagai pewarna hijau alami pada berbagai makanan tradisional. Seiring dengan tuntutan teknologi pangan yang semakin maju, pemanfaatan pewarna alami perlu memenuhi aspek efektivitas dan efisiensi. Oleh karena itu, pengembangan pewarna alami dari daun suji dilakukan dengan mengubahnya menjadi bentuk ekstrak cair, serbuk atau serbuk enkapsulat yang lebih praktis. Namun, pemanfaatan pigmen klorofil sebagai pewarna terkendala oleh stabilitasnya. Klorofil mudah sekali mengalami degradasi karena reaksi enzimatis, kondisi asam dan adanya oksigen (Yilmaz & Gokmen 2016).

Daun suji bermanfaat untuk mengobati beri-beri, disentri, keputihan, galakta gogum dan kencing nanah. Sedangkan akarnya berkhasiat untuk nyeri lambung, penawar racun, dan kencing nanah (Widyaningrum, 2011 hal 1026, Mahfud, 2013 hal 201-202).

*Pandanus Amarillyfolius* (Roxb.) atau yang dikenal juga sebagai pandan wangi merupakan tumbuhan tropis yang banyak digunakan untuk memberi aroma pada pengolahan makanan maupun minuman. Pandan wangi merupakan salah satu jenis pandan yang memiliki daun tidak berduri dan banyak dibudidayakan di pekarangan rumah khususnya bagi masyarakat di Asia Tenggara (de Guzman and Siemonsma, 1999).

Aroma yang dihasilkan oleh daun pandan wangi memberi efek relaksasi. Hal ini berimplikasi pada pemanfaatannya sebagai salah satu bahan sauna tradisional etnis Batak (Silalahi dan Nisyawati, 2018 in press). Tanaman *Pandanus Amarillyfolius* termasuk

family Pandanaceae, genus *Pandanus*. Pandan wangi tumbuh di daerah tropis dan merupakan tanaman perdu tahunan dengan tinggi 1-2 m. Khasiat tanaman ini adalah sebagai rempah-rempah, bahan penyedap, pewangi, dan pemberi warna hijau ada masakan atau panganan dan bahan baku pembuatan minyak wangi. Selain itu pandan juga digunakan sebagai obat tradisional untuk mencegah rambut rontok, menghitamkan rambut, menghilangkan ketombe, mengobati lemah syaraf (neurastenia), tidak nafsu makan, rematik, sakit disertai gelisah. Daun pandan mempunyai kandungan kimia antara lain alkaloida, saponin, flavonoida, tannin, polifenol, dan zat warna. Pandan wangi merupakan salah satu tanaman yang potensial untuk menghasilkan minyak atsiri.

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 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). 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 merupakan makanan pokok sehari-hari, terutama bagi masyarakat Indonesia. Nasi menjadi sumber karbohidrat utama daripada makanan lainnya. 180 gram nasi putih terdapat 50 gram karbohidrat. Selain karbohidrat, nutrisi yang terkandung dalam nasi putih antara lain vitamin B1, B2, B3, B6, protein, fosfor, zat besi, selenium, mangan, dan

magnesium. Biasanya masyarakat menyantap nasi putih dengan kondimen seperti, daging, ayam, ikan, telur, sayur dan lain sebagainya.

Nasi putih memang cenderung tidak memiliki rasa, namun jika dikunyah hingga halus maka akan terasa manis. Rasa manis tersebut disebabkan oleh gula yang dihasilkan dari pencernaan enzim ptialin. Selain memadukan dengan lauk pauk, nasi juga dapat dikreasikan menjadi olahan lainnya seperti nasi goreng, nasi bakar, nasi liwet, nasi kuning, dan nasi gurih.

Nasi gurih 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 gurih merupakan makanan tradisional Indonesia dimana hampir seluruh wilayah Indonesia selalu ada. Masyarakat Indonesia lebih memilih mengonsumsi nasi gurih dibandingkan olahan nasi yang lain dikarenakan bila dibandingkan dengan rasa, nasi gurih memiliki rasa yang lebih asin dibandingkan dengan nasi kuning.

Nasi kuning merupakan nasi yang terbuat dari beras putih dengan menambahkan kunyit dan santan (Larasati, 2015). Nasi kuning disajikan pada acara syukuran dan peristiwa-peristiwa gembira seperti kelahiran, pernikahan, atau kenaikan pangkat. Akan tetapi seiring dengan perkembangan zaman, nasi kuning banyak dikonsumsi sebagai menu sarapan pagi. Nasi kuning biasanya diolah secara tradisional melalui pengaronan dan pengukusan sehingga waktu yang diperlukan untuk pengolahan cukup lama.

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.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, peneliti menganggap sangat penting untuk dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Daun Suji dan Daun Pandan Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria**”.

## **B. Batasan Masalah**

Untuk memudahkan pelaksanaan penelitian sehingga tujuan penelitian dapat dicapai dengan baik, perlu adanya pembatasan masalah:

1. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan melalui 4 konsentrasi yang berbeda, yaitu 0%, 10%, 20%, dan 30%.
2. Pembuatan nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan terhadap daya terima masyarakat.
- 3.

## **C. Rumusan Masalah**

1. Adakah pengaruh penambahan jumlah daun suji dan daun pandan terhadap warna nasi gurih ceria?
2. Adakah pengaruh penambahan jumlah daun suji dan daun pandan terhadap rasa nasi gurih ceria?
3. Bagaimana minat masyarakat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan?

## **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 daun suji dan daun pandan terhadap warna nasi gurih ceria.
2. Ada pengaruh penambahan jumlah daun suji dan daun pandan terhadap rasa nasi gurih ceria.
3. Masyarakat berminat terhadap nasi gurih ceria dengan penambahan daun suji dan daun pandan.

## **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk mendeskripsikan warna nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan.
2. Untuk mendeskripsikan rasa nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan.
3. Untuk mendeskripsikan daya terima masyarakat nasi gurih ceria dengan penambahan jumlah daun suji dan daun pandan.

## **F. Manfaat Penelitian**

### **a. Manfaat Bagi Peneliti**

1. Memperoleh manfaat dibidang peneliti.
2. Menambah ilmu pengetahuan serta mengetahui konsentrasi penambahan daun suji dan daun pandan pada nasi gurih ceria.
3. Menambah keanekaragaman olahan nasi

### **b. Manfaat Bagi Pembaca**

1. Penelitian ini bisa bermanfaat sebagai referensi selanjutnya.
2. Bagi yang berminat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan daun suji dan daun pandan sebagai pewarna alami pada nasi gurih ceria.

### **c. Manfaat Bagi Masyarakat**

1. Hasil penelitian dapat dijadikan pedoman untuk menganekaragaman bahan dasar pembuatan nasi gurih ceria yang berasal dari tanaman herbal yaitu daun suji dan tanaman perdu yaitu daun pandan.
2. Sebagai sumber dan informasi pengetahuan pada masyarakat khususnya pengolahan nasi gurih ceria dari daun suji dan daun pandan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat.
3. Hasil penelitian dapat disumbangkan sebagai bahan penambahan referensi bagi perpustakaan jurusan tata boga.