

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bahan pangan atau makanan merupakan kebutuhan bagi setiap manusia karena mengandung senyawa- senyawa yang di perlukan untuk memperbaiki dan memulihkan jaringan pada tubuh yang rusak. Umumnya komposisi bahan makanan yang baik itu berasal dari tumbuh- tumbuhan maupun hewani yang terdiri atas lemak, protein, dan karbohidrat. Bahan pangan yang mengandung lemak yaitu daging, bahan pangan yang mengandung protein yaitu ikan, dan bahan pangan yang mengandung karbohidrat yaitu nasi (supardi & sukamto,1999).

Buah bit ini berbentuk rumput batang yang pendek, akar tunggangnya tumbu menjadi umbi, daunnya tumbuh pada leher akar tunggal, berbentuk bulat atau menyerupai gasing adapun yang berbentuk lonjong, bunganya tersusun dalam rangkaian bunga yang bertangkai panjang. Tanaman ini banyak digemari oleh masyarakat karena rasanya enak, sedikit manis dan lunak (Sunarjono,2004).

Pigmen merah keunguan ini dapat ditemukan pada beberapa jenis tanaman seperti buah naga dan umbi bit merah (*Beta vulgaris* L). Pigmen utama yang ada di dalam umbi bit merah (*Beta vulgaris* L) adalah betasin (mengandung 75%-95% betanin), sedangkan betaxantin berada dalam jumlah yang lebih sedikit. Betaxantin yang lebih dominan di dalam umbi bit merah yaitu Vulgaxantin 1, sekitar 95% (Stinzing, et al.,2008).

Pigment yang terdapat di buah bit yaitu Betalain. Betalain merupakan pewarna alami yang banyak digunakan pada produk pangan. Pigmen ini banyak dimanfaatkan karena kegunaanya selain sebagai pewarna juga sebagai antioksidan dan radical savenging sebagai perlindungan terhadap gangguan akibat stres oksidatif. Sumber betalain yang banyak adalah akar bit. Perkembangan antosianin sebagai pewarna makanan lebih berkembang dibandingkan dengan betalain, karena terbatasnya tanaman yang mengandung betalain (Mareno, et al.,2008).

Betasianin memiliki sifat mudah larut dalam air sehingga betasianin sangat baik dikembangkan sebagai pewarna alami, dan betasianin sangat sensitif terhadap beberapa faktor yaitu suhu, pH, cahaya, oksigen dan ion logam (Herbach, et al.,2006).

Buah bit sangat bermanfaat sekali dengan segudang nutrisi khususnya untuk kesehatan. Untuk membantu melawan berbagai penyakit kronis seperti : kanker, tekanan darah tinggi, penyakit jantung, diabetes, meningkatkan imunitas tubuh, kesehatan pada

tulang, mengatasi pms. (<https://idnmedis.com/buah-bit>). Kandungan yang terdapat pada buah bit mengandung kalium sebesar 14,8%, serat sebesar 13,6%, vitamin C sebesar 10,2%, magnesium sebesar 9,8%, triptofan sebesar 1,4%, zat besi sebesar 7,4%, tembaga sebesar 6,5%, fosfor sebesar 6,5%, dan kumarin (Deptan,2012).

Nasi adalah makanan pokok sebagian besar penduduk Indonesia. Penduduk Indonesia yang tersebar luas di ribuan pulau tiap daerah akan mengelolah nasi dengan cara yang berbeda-beda yaitu nasi kuning, nasi goreng, nasi liwet, dan nasi gurih. Nasi gurih biasanya bisa disebut dengan nasi uduk (Anonim 2010).

Pengolahan nasi tergantung pada kondisi beras dan bahan utamanya dan teknik pengolahannya. Nasi uduk adalah olahan beras yang terbuat dari bahan dasar nasi putih yang di aron dengan cairan santan dari kelapa yang diparut dan ditambah dengan bumbu-bumbu rempah seperti pala, kayu manis, serai, jahe, dan merica kemudian dikukus (Hidayati 2014).

Nasi uduk ini juga termasuk makanan tradisional Indonesia yang dimana hampir seluruh wilayah Indonesia selalu ada. Masyarakat Indonesia sendiri lebih memilih mengkonsumsi nasi uduk daripada olahan nasi lainnya dikarenakan bila dibanding rasa, nasi uduk memiliki rasa yang lebih asin dibandingkan dengan nasi kuning sensasi yang dimiliki nasi uduk lebih cenderung gurih diandingkan nasi kuning (Nurhidajah,2010). Sebagai salah satu jenis makanan yang digemari karena pada saat ini konsumen lebih memilih hal-hal yang baru, yang disukai, menarik dan lucu sehingga saya memberi inovasi nasi gurih yang awalnya biasa saja menjadi luar biasa seperti dengan penambahan-penambahan warna yang alami dari kunyit, buah naga, buah bit, daun suji, bunga telang dan ini akan menimbulkan warna yang cerah, nasi uduk dapat dikembangkan menjadi berbagai macam warna dengan penambahan pewarna alami seperti buah bit yang menghasilkan warna merah.

Dilingkungan sekitar banyak tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai pewarna alami. Misalnya saja daun suji yang menghasilkan warna hijau, bunga telang bewarna biru keunguan yang menghasilkan warna biru, kunyit yang menghasilkan warna kuning, buah bit menghasilkan warna merah, buah naga menghasilkan warna merah muda, ubi ungu menghasilkan warna keunguan dan pembakaran jerami yang sampai menjadi abu sehingga menghasilkan warna hitam.

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 merah yang diperoleh dari buah bit diperoleh dengan cara memblender buah bit dengan campuran air lalu disaring dipisahkan dengan ampasnya air tersebut yang akan digunakan untuk pewarna alami. Warna merah yang diperoleh dari buah bit menghasilkan karya pada pembuatan terasi bubuk udang rebon, nata de coco, kerupuk, kue bolu kukus, dan lain- lain (menurut Margareth Murply).

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. Sebagian besar bahan pewarna alami diambil dari tumbuh- tumbuhan merupakan pewarna yang mudah terdegrasi. Beberapa zat pewarna alami ini yang terdapat disekitar kita seperti klorofil, karetonoid, tanin, dan antosianin (Anonimous, 2008). Tanin merupakan pigment yang memberikan warna kuning, dan merupakan salah satu zat pewarna alami yang tersebar luas dalam tumbuh- tumbuhan (Anonimous, 2008).

Salah satu tumbuhan yang mengandung zat warna alami adalah buah bit merah (*Beta Vulgaris L*) buah yang berasal dari amerika utara. tanaman berbunga dalam familia *Chenopodiaceae*, yang artinya buah bit masih satu keluarga dengan sayuran lobak dan sayuran berakar lainnya. Umumnya, buah ini digunakan hanya akarnya saja yang mempunyai rasa manis untuk kesehatan. Selain untuk kesehatan buah bit ini bisa digunakan untuk pewarna alami dengan pembuatan bahan pangan. Pigment yang terdapat dalam buah bit ini adalah betalain yang merupakan antioksidan yang mempunyai kandungan vitamin dan mineral seperti vitamin B dan kalsium, fosfor, nutrisi, besi (Wirakusumah, 2007).

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

Uraian diatas mendorong peneliti untuk melakukan penelitian yang diberi judul “Pengaruh Penambahan Buah Bit Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria”

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan dalam penelitian ini di batasi pada :

1. Pembuatan nasi gurih dengan penambahan buah bit melalui 4 konsentrasi yang berbeda yaitu 0%, 10% , 20% dan 30%
2. Pembuatan nasi gurih ceria buah bit terhadap tanggapan konsumen pada tingkat kepuasan masyarakat

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

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

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Untuk mendiskripsikan kualitas warna nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit
2. Untuk mendiskripsikan rasa nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit
3. Untuk mendiskripsikan daya terima masyarakat terhadap penambahan buah bit pada nasi gurih ceria

E. Hipotesis

1. Ada pengaruh penambahan buah bit dengan prosentase 0%, 10%, 20% dan 30% terhadap pembuatan *Nasi Gurih Ceria* ditinjau dari segi warna, rasa, dan tingkat kesukaan masyarakat.
2. Nasi gurih ceria dengan penambahan buah bit dengan kualitas terbaik yaitu pada penambahan jumlah buah bit sebanyak 20%

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yakni :

1. Bagi Peneliti
 - a. Sebagai suatu karya ilmiah, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi bidang kuliner khususnya mengenai pengaruh penambahan buah bit terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria
 - b. Menambah pengetahuan dan wawasan, khususnya mengenai olahan nasi gurih
2. Bagi pembaca
 - a. Bagi yang berniat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan buah bit sebagai pewarna pada nasi gurih
 - b. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.
3. Bagi masyarakat
 - a. Hasil penelitian dapat dijadikan pedoman untuk menganekaragaman bahan dasar pembuatan nasi gurih yang berasal dari bahan import yaitu buah bit.
 - b. Sebagai sumber dan informasi pengetahuan pada masyarakat khususnya pengolahan nasi gurih dari buah bit untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan disukai oleh masyarakat.

Hasil penelitian dapat disumbangkan sebagai bahan penambahan referensi bagi perpustakaan jurusan vokasional kesejahteraan keluarga fakultas teknik