

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah. Bumbu berasal dari bahan makanan hewani maupun dari tumbuh tumbuhan (Nurani 2010). Beberapa bahan yang termasuk bumbu yaitu bawang putih, bawang merah, jahe, kencur, dan lain lain.

Bumbu sangat diperlukan dalam pengolahan makanan karena bumbu berguna untuk Memberi rasa dan aroma pada makanan, Meningkatkan rasa serta aroma makanan yang sedang dimasak. Pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat. Membantu pencernaan makanan. Bumbu yang di tambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik, Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunir.

Bumbu instan adalah campuran dari beragam rempah-rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk masakan tertentu. Ada dua jenis bumbu instan yaitu dalam bentuk basah (pasta) dan dalam bentuk kering

(bubuk). Bumbu instan basah adalah bumbu yang masih segar tanpa pengeringan sedangkan bumbu instan kering adalah bumbu basah yang dikeringkan. Rempah-rempah yang diformulasikan menjadi bumbu instan tersebut dapat dimanfaatkan untuk konsumsi sehari-hari oleh rumah tangga maupun industri (Hambali, 2008).

Gudeg merupakan sayur berbahan dasar nangka muda yang dimasak dengan santan dan gula kelapa. Dalam bidang pariwisata gudeg menjadi aset yang memegang peranan penting sebagai ikon wisata kuliner dan sebagai buah tangan khas Kota Yogyakarta bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Makanan tradisional khas Kota Yogyakarta ini memiliki cita rasa manis dan banyak diproduksi oleh produsen kuliner gudeg setempat. Pada umumnya gudeg diproduksi oleh home industri dan dipasarkan langsung ke konsumen lewat display berkonsep warung makan ataupun pedagang kaki lima. Makanan ini biasa dijadikan sebagai lauk yang dinikmati bersama dengan nasi. Hidangan gudeg biasa disajikan dengan pelengkap areh, telur, ayam, krecek, tempe bacem dan tahu bacem (Gardjito dan Permatasari, 2012).

Suatu ukuran dingin atau panasnya keadaan atau suatu yang lainnya. satuan ukur dari temperatur yang banyak digunakan di indonesia adalah 0 derajat celcius. sementara satuan ukur yang banyak digunakan di luar negeri adalah derajat fahrenheit. (Ir. Sarsinta : 2008).

Umur simpan adalah periode waktu dimana makanan atau minuman yang diproduksi masih dapat dikonsumsi. kadaluarsa adalah waktu dimana makanan atau minuman yang diproduksi sudah tidak boleh dikonsumsi lagi. Parameternya dari umur simpan dan kadaluarsa tersebut dari banyak faktor, namun saya bagi 3 faktor saja yaitu dari bahan kemas, bahan pangan itu sendiri dan faktor lingkungan (Bucil, 2012).

Penentuan umur simpan produk pangan dapat dilakukan dengan menyimpan produk pada kondisi penyimpanan yang sebenarnya. Cara ini menghasilkan hasil yang paling tepat, namun memerlukan waktu yang lama dan biaya yang besar. Kendala yang sering dihadapi oleh industri dalam penentuan umur simpan suatu produk adalah masalah waktu, karena bagi produsen hal ini akan mempengaruhi jadwal launching suatu produk pangan. Oleh karena itu diperlukan metode pendugaan umur simpan cepat, mudah, murah dan mendekati umur simpan yang sebenarnya (Syamsir, 2012).

Pada penelitian ini, peneliti melakukan inovasi pada gudeg dengan menambahkan bumbu dasar putih kedalam bumbu gudeg instan yang ditinjau dari segi tekstur, rasa, aroma dan warna dan juga pada umur simpan dengan judul “Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu Gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan”. Jadi pada saat mengkonsumsi makanan khas djogjakarta ini, tidak hanya rasa dari gudeg yang bisa dinikmati tetapi juga terpenuhinya kebutuhan serat dan nutrisi pada gudeg yang diberikan tambahan bumbu dasar putih terhadap bumbu gudeg instan.

B. Batasan Masalah

1. Penggunaan bumbu dasar putih pada olahan gudeg
2. Mengetahui uji ketahanan gudeg yang di tinjau dari umur simpan

C. Rumusan Masalah

1. Adakah pengaruh penggunaan bumbu dasar putih dengan teknik pengolahan yang berbeda?
2. Adakah pengaruh umur simpan gudeg terhadap hasil bumbu gudeg instan?

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan bumbu dasar putih dengan teknik pengolahan yang berbeda
2. Untuk mengetahui pengaruh umur simpan gudeg terhadap hasil bumbu gudeg instan.

E. Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh Penggunaan bumbu dasar putih pada olahan gudeg instan ditinjau dari umur simpan dan untuk mengetahui bagaimana daya terima masyarakat terhadap bumbu gudeg instan.