

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan pulau dan kekayaan alamnya. Indonesia terdiri dari ribuan pulau yang membentang luas dari Sabang sampai Merauke, membuatnya juga mewarisi beragam kebudayaan yang unik. Kebudayaan berupa tarian, kuliner tradisional, kegiatan sehari-hari, alam yang indah dan banyak faktor lain yang menjadikan Indonesia menjadi objek wisata yang menarik bagi wisatawan luar maupun dalam negeri. Kekayaan dan jenis makanan tradisional juga ditentukan oleh potensi masing-masing daerah. Negara Indonesia juga memiliki iklim tropis, dimana hal tersebut membuat tanah Indonesia sangatlah subur, segala tanaman yang ditanam akan tumbuh dengan baik, akibat dari hal tersebut membuat melimpahnya tanaman-tanaman yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Badan Pangan Nasional (2023) menyatakan keberagaman pangan adalah upaya pertumbuhan konsumsi beraneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi dan berimbang, dimana hal ini wajib didukung melalui keseimbangan ketersediaan pangan. Keragaman pangan tidak hanya sebatas formula pangan pokok namun adanya inovasi dan tambahan dari pangan lain, selain itu juga dibutuhkannya dukungan teknologi pengolahan yang organoleptik mudah untuk diterapkan dimasyarakat untuk menumbuhkan kualitas sumber daya manusia. Pangan lokal melalui sentuhan ide dan kreatifitas dapat dijadikan sebagai produk yang bernilai ekonomis (Suriani & Ariani, 2020)

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati maupun perairan, baik yang diolah ataupun tidak, dikonsumsi manusia sebagai makanan dan minuman serta harus memenuhi standar mutu tertentu. Pemanfaatan pangan lokal sebagai pangan fungsional merupakan suatu langkah baik dalam meningkatkan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat. Pangan fungsional merupakan pangan yang bahan aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya. Menurut Goldberg (1994) dalam (Suter, 2013) makanan fungsional merupakan makanan (bukan kapsul, pil, atau tepung) berasal dari *ingredient* alami. Menurut Suter (2013) pangan fungsional wajib memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologi. Sumber daya pangan lokal sangatlah melimpah di Indonesia yang kaya akan nutrisi dan senyawa bioaktif, seperti umbi-umbian, biji-bijian, ikan, jahe-jahean, sayuran hijau yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan dan mengandung manfaat bagi kesehatan.

Sambal merupakan olahan bahan makanan yang berbahan dasar cabai yang dihaluskan sampai keluar airnya, kemudian ditambahkan beberapa bumbu dapur lainnya, seperti bawang merah, bawang putih, tomat, garam dan beberapa bahan lainnya (Erniasih, 2020). Sambal merupakan salah satu identitas bangsa Indonesia. Cita rasa sambal yang dimiliki juga beragam, sesuai dengan jenis dan asal daerahnya, setiap daerah di Indonesia memiliki sambal khas daerahnya masing-masing, contohnya sambal roa dan dabu-dabu khas dari Manado, sambal andaliman khas dari Tapanuli, sambal ijo dari Sumatera Barat, sambal matah dari Bali, sambal terasi dari Jawa Barat (Putra, 2022) dan masih banyak jenis sambal lainnya, namun pada dasarnya sambal bercitarasa pedas karena bahan dasarnya adalah cabai. Dari

banyaknya jenis sambal yang tersebar luas di Indonesia menunjukkan masyarakat Indonesia memerlukan sambal pada setiap makanannya, terutama masakan tradisional. Sambal bersifat mudah rusak karena memiliki kandungan air yang tinggi (Mardhiyyah & Ningsih, 2021). Berdasarkan penelitian terdahulu menyatakan bahwa, kerusakan paling awal pada sambal terjadi pada kadar air produk, dilanjutkan dengan pertumbuhan mikroba dan kerusakan kimiawi lainnya seperti penurunan pH, peningkatan bilangan oksidasi dan sebagainya (Mardhiyyah & Ningsih, 2021).

Kecombrang (*Etlingera Elatior*) merupakan tanaman yang cukup banyak tumbuh di Indonesia, tanaman ini merupakan salah satu tanaman rempah dari suku jahe-jahean (*Zingiberaceae*) (Damayanti & Qonita, 2021). Kecombrang dikenal dengan berbagai nama di Nusantara antara lain, “*kencong*” atau “*kincung*” di Sumatera Utara, “*kecombrang*” di Jawa, “*honje*” di Sunda, “*kecicang*” di Bali dan “*sambuang*” di Sumatera Barat, tanaman ini juga dikenal di negara tetangga yakni Malaysia yang dikenal dengan sebutan bunga kantan (Damayanti & Qonita, 2021). Buah, bunga, batang dan daun kecombrang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, selain itu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan, seperti sambal, gulai, urab, lalapan dan banyak jenis makanan lainnya.

Suku Batak menggunakan kelopak bunga dan buah kecombrang (*kecicang*) untuk menghilangkan bau amis pada masakan ikan mas arsik (Farida & Maruzy, 2016). Di Jawa Barat biasanya menggunakan kecombrang sebagai lalapan dan disantap bersama sambal. Masyarakat Banyumas memanfaatkan kelopak bunga kecombrang sebagai penambah rasa sedap pada masakan sambal dan pecel. *Kecicang* memiliki potensi menjadi olahan pangan fungsional sebagai antibakteri

(Sukandar et al., 2010). Kuliner khas daerah yang ingin dijadikan buah tangan harus memiliki keunikan, berbahan lokal, diolah oleh masyarakat setempat dan memiliki manfaat untuk kesehatan (Ariani et al., 2022). Selain memiliki bunga cantik dengan warna merahnya dan wanginya yang harum, *kecicang* juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik.

Sambal *bongkot* atau sambal *kecicang*, merupakan salah satu sambal khas yang berasal dari pulau Bali, dimana sambal *kecicang* adalah pelengkap masakan tradisional Bali yang digemari di kalangan masyarakat(Anggy & Ristiasi, 2021). Sambal *kecicang* biasanya disajikan dengan olahan tradisional Bali lainnya, seperti olahan daging, sate lilit dan jenis lauk lainnya. Sambal *kecicang*berbahan dasar *kecicang*(bunga kecombrang) yang dicampur dengan cabai, bawang merah dan bawang putih yang telah dirajang dan juga tambahan bumbu seperti garam, gula dan terasi. Sambal *kecicang*memiliki rasa yang pedas, gurih dan asam khas *kecicang*, selain itu sambal *kecicang*juga memiliki aroma yang harum, aroma harum ini berasal dari *kecicang*itu sendiri.

Melalui observasi dan wawancara langsung kepada beberapa masyarakat Bali, khususnya kota Singaraja yang memiliki warung makan yang menjual makanan khas Bali mengatakan bahwa sambal *kecicang* tidak dapat bertahan lama pada suhu ruang, sambal *kecicang* diperkirakan hanya bertahan 2 sampai 3 jam pada suhu ruang, lebih dari waktu tersebut sambal *kecicang* mengeluarkan aroma yang tidak sedap dan terjadi perubahan rasa. Hal tersebut menyebabkan para pelaku usaha tidak menyediakan sambal *kecicang* pada jualan mereka.

Penyimpanan makanan sangat berpengaruh pada kualitasnya, bahkan hingga 92% (Zakaria, 2023). Penyimpanan dengan baik dan benar akan mempengaruhi

kualitas dari suatu makanan. Kemasan pada suatu produk juga mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut. Di Tengah modrenisasi yang terus meningkat terahir alat dan metode pengemasan makanan yang dapat memperpanjang umur simpan suatu makanan. Pengemasan menggunakan kemasan yang hampa udara dengan tujuan memperpanjang umur makanan.

Pengemasan vakum merupakan metode pengemasan dengan menghilangkan udara dari dalam kemasan sebelum disegel, menghilangkan oksigen dari kemasan bertujuan untuk menjaga kualitas, pemakuman dapat mempertahankan bau, warna, rasa dan tekstur maknan (Amalia, 2022). Teknik penyimpanan pendinginan, pengeringan, dan pengemasan vakum dapat digunakan untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk (Suryani *et al.*, 2023).

Pengawetan merupakan teknik yang digunakan untuk memperpanjang umur simpan dan mencegah pembusukan pada makanan, pengawetan sambal dilakukan untuk memperpanjang masa simpannya dan menjaga kualitasnya (Mutmainah & Prawira, 2024). Sambal yang diawetkan tetap memiliki rasa dan tekstur yang enak bahkan setelah melewati penyimpanan yang lebih lama dari biasanya. umunya pengawetan makanan biasanya menggunakan minyak goreng, garam, gula sebagai bahan pengawet alaminya. Menurut (Marsiti *et al.*, 2019) Bali memiliki keunikan kuliner dari cara pengolahan dan penyajiannya, bumbu yang ramah lingkungan yang berasal dari pertanian masyarakat Bali, bumbu tanpa tambahan bahan pengawet sintetis makanan mampu menghasilkan cita rasa yang lezat, gurih dan nikmat. Sambal menggunakan minyak goreng, gula dan garam pada proses pembuatannya, dengan demikian proses pengawetan alami sudah mulai berlangsung pada saat pemasakannya. Pengawetan berfungsi untuk

mempertahankan kualitas sambal, mencegah pertumbuhan bakteri, kemudahan penyimpanan jika ingin dipakai dalam jangka waktu yang cukup panjang atau jika ingin dibawa pada perjalanan yang jauh.

Berdasarkan pada penjelasan diatas, peneliti melakukan penelitian terhadap daya simpan sambal *kecicang*. *Kecicang* dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi dan baik untuk kesehatan serta potensinya untuk meningkatkan penggunaan pangan fungsional. Uji daya simpan sambal *kecicang* dengan penyimpanan vakum ini dilakukan untuk mendapatkan lama umur simpan terbaik dari sambal *kecicang*, dilakukan dengan pengujian organoleptik. Hasil dari uji daya simpan tersebut dijadikan acuan berapa lama sambal *kecicang* dapat bertahan dan layak konsumsi oleh konsumen.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat mendapatkan sambal *kecicang* yang bertahan lebih lama dari biasanya baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menguji daya simpan sambal *kecicang* yang dikemas dalam bentuk kemasan vakum, sehingga dapat dijadikan sambal dengan bahan pangan lokal yang memiliki nilai ekonomis serta memudahkan pelaku usaha karena tidak membuat berulang-ulang sambal *kecicang* akibat dari umur simpannya yang tidak panjang. Selain itu, penelitian ini juga berperan penting dalam menyediakan data ilmiah mengenai pengujian daya simpan sambal *kecicang* dengan penyimpanan vakum, dikarenakan belum terdapat kajian terdahulu secara spesifik menguji kualitas sambal *kecicang* pada kemasan kedap udara. Oleh karena itu, judul penelitian ini **“Uji Daya Simpan Sambal Kecicang Dengan Penyimpanan Vakum”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pendahuluan yang telah dijabarkan diatas, maka permasalahan yang dapat di identifikasi adalah:

1. Belum adanya pengujian daya simpan dan data ilmiah terkait penyimpanan sambal *kecicang* dengan metode penyimpanan vakum.
2. Kebutuhan inovasi produk lokal bernilai ekonomi dan tahan lama.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi yang sudah diuraikan diatas, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini. Maka dari itu kajian ini lebih mendalami dan berfokus pada penelitian mengenai uji daya simpan sambal *kecicang* dengan penyimpanan vakum yang memberikan hasil umur simpan yang lebih panjang dari biasanya.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pendahuluan yang telah dijabarkan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana daya simpan sambal *kecicang* secara organoleptik dengan penyimpanan vakum.

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Untuk memperoleh daya simpan sambal *kecicang* secara organoleptik dengan penyimpanan vakum.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memperoleh hasil yang memiliki manfaat teoritis dan juga praktis. Adapun manfaat teoritis dan paraktis dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoritis

Melalui penelitian ini diharapkan menambah wawasan bagi mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sebagai referensi dalam memanfaatkan bahan pangan fungsional dan memperkenalkan budaya lokal berupa hidangan khas daerah.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman langsung mengenai pemanfaatan *kecicang* sebagai pangan lokal dan pangan fungsional. Penelitian ini juga dapat mendorong inovasi dalam memanfaatkan metode penyimpanan vakum pada beragam produk makanan,

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat diterapkan di lingkungan masyarakat mengenai pemanfaatan *kecicang* sebagai pangan fungsional dan mengedukasi masyarakat tentang manfaat *kecicang* yang bagus untuk kesehatan.