

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Bali memiliki berbagai macam tradisi yang dapat ditemui di daerah kota atau kabupaten di Bali. Menurut Rahmadaeni et al. (2019) dalam bukunya “Bali: Dalam Perspektif Budaya dan Pariwisata” menyebutkan munculnya keberagaman tradisi di Bali dipengaruhi oleh konsep Agama Hindu yaitu; *Desa* (tempat), *Kala* (waktu), dan *Patra* (keadaan). Tradisi menyangkut gaya, teknik/cara, pola diturunkan menjadi sebuah kepercayaan oleh masyarakat Bali. Bali memiliki beragam tradisi yang berbeda-beda, memiliki ciri khas di setiap daerah. Salah satu ciri khas dari aspek masyarakat Bali adalah Kuliner tradisional menurut (Mardiana,2021).

Makanan tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya Indonesia yang tidak hanya memiliki fungsi sebagai pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga sebagai nilai budaya dan filosofi. Salah satu makanan tradisional Bali yang masih lestari hingga saat ini adalah tum ayam. Dalam masyarakat Bali, tum ayam tidak hanya disajikan sebagai hidangan sehari-hari, tetapi juga memiliki kedudukan penting dalam berbagai upacara keagamaan umat Hindu (Widani, 2021)

Pada aspek cita rasa dan kandungan makanan tradisional Bali yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi, baik karbohidrat yang secara umum adalah sebagai sumber energi, lemak yang secara umum sebagai sumber energi yang difungsikan untuk cadangan energi yang dapat digunakan ketika tubuh membutuhkan, protein untuk membangun dan memperbaiki jaringan dalam tubuh

seperti otot, vitamin untuk mengatur metabolisme tubuh dan mineral untuk mengatur keseimbangan cairan yang terdapat pada bahan yang akan digunakan. Makanan tradisional Bali diolah dari bahan segar dan alami yang memiliki kandungan lemak relatif rendah, tidak menggunakan zat aditif (pewarna dan pengawet) dan relatif aman bagi kesehatan wisatawan yang sedang menikmati kuliner Bali (Marsiti et al., 2019).

Kuliner tradisional Bali dapat dikelompokkan menjadi 4 jenis, yaitu olahan kering seperti *sate*, olahan basah seperti *lawar*, *timbungan*, olahan cair seperti *komoh* dan *garang asem*, serta olahan yang dimasak utuh seperti *betutu* dan *babi guling*. Menurut Putu et al., (2018) Salah satu makanan tradisional Bali yang termasuk kelompok olahan basah adalah *tum*. Menurut (Widani 2021), *Tum* adalah masakan tradisional Bali yang menggunakan bahan dasar daging dan proses memasaknya dikukus dengan menggunakan bumbu rempah (base genep). Sampai saat ini *tum* masih sering dikonsumsi oleh masyarakat Bali. Salah satu bahan yang sering digunakan dalam pembuatan *tum* adalah daging ayam.

Perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap makanan yang dikonsumsi bukan hanya dari segi rasa, tetapi juga dapat memberi manfaat terhadap kesehatan. Studi Syarif & Sayoga (2024) menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap makanan tradisional mengalami penurunan, terutama di kalangan generasi muda. Seperti contoh makanan Korea seperti kimchi, bibimbab memiliki asupan kalori harian lebih rendah dibandingkan individu yang mengonsumsi makanan cepat saji. Sebagai contoh kimchi, yang kaya akan serat dan probiotik, dapat meningkatkan metabolisme tubuh, membantu pencernaan dan mengurangi resiko obesitas. Menurut Nugroho & Hikmah (2020) tingkat obesitas terus meningkat, terutama di

kalangan remaja yang beresiko karena kebiasaan makan dan pola makan yang tidak sehat. Selain itu, penelitian oleh Rahmadaeni *et al.* (2019) menyoroti bahwa konsumen saat ini tidak hanya mempertimbangkan cita rasa, tetapi juga manfaat kesehatan dari makanan yang dikonsumsi. Banyak orang saat ini yang mulai mengurangi konsumsi daging untuk menghindari kolesterol yang dapat menyebabkan penyakit jantung maupun darah tinggi, sehingga sekarang orang beralih ke makanan yang berasal dari nabati (vegetarian). Bahan pangan nabati yang dapat dijadikan sebagai bahan campuran dalam tum dengan tidak mengurangi mutu tum ayam adalah kulit pisang batu (*Musa Brachyarpa*).

Menurut Hastuti, (2021) Pisang Batu merupakan jenis pisang liar (wild banana) yang memiliki biji cukup banyak di dalam daging buahnya dan tidak cocok untuk dikonsumsi langsung. Di Bali, pisang batu sering disebut dengan “*Biu Klutuk*” / “*Pisang Klutuk*”. Menurut Maegono (2000) dalam Prayogi & Sofiyanti (2014), pisang batu termasuk dalam kategori pisang kelas rendah dengan karakteristik berdaun tebal, terdapat biji pada buahnya, kulitnya keras dan tebal serta buahnya tidak dapat langsung dimakan dalam keadaan segar, akan tetapi ketika buahnya matang mempunyai rasa yang manis dan bau yang harum.

Menurut Hana Zaini (2022) kulit pisang kaya akan senyawa bioaktif seperti serat pangan yang dapat mendukung ide pemanfaatannya sebagai bahan fungsional dalam produk pangan seperti bakery, daging olahan. Akan tetapi, dalam kuliner Bali pemanfaatan bahan limbah makanan seperti Kulit Pisang Batu ini kurang dimanfaatkan dengan baik, yang dimana hanya dibuang begitu saja oleh masyarakat dan dinilai kurang ada manfaatnya. Pada penelitian ini hanya menguji tingkat kesukaan tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu untuk mengetahui sejauh

mana tingkat kesukaan panelis terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu. Namun, penambahan bahan seperti Kulit Pisang Batu dapat mempengaruhi mutu sensorik produk makanan seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur. Menurut Wahyudi & Firmansyah (2020) mutu sensorik adalah kemampuan makanan untuk memicu dan diukur melalui panca indra (penglihatan, penciuman, pengecapan, dan perabaan). Oleh karena itu, penting dilakukan pengujian daya terima terhadap produk tum ayam yang divariasikan dengan penambahan Kulit Pisang Batu. Menurut data yang diambil dari hasil analisis kimia yang dikutip oleh Shasa Billa Seftiani (2023), kandungan gizi Kulit Pisang Batu mengandung kadar air 88,03%, protein kasar 6,38%, serat kasar 15,25%, lemak 1,70%, mineral 2,75%, dan karbohidrat 5,89%. Penelitian ini mengambil resep baku yang digunakan oleh peneliti terdahulu yaitu Dewantari et al. (2022) dengan judul “Daya Terima dan Kandungan Gizi Olahan Sate dan Tum menggunakan Formulasi Sere Kedele dan Bonggol Pisang” yang dimana bonggol pisang mengandung 60% karbohidrat, namun rendah kandungan protein berkisar 4% (Sutowo et al., 2016). Selain mempergunakan kulit pisang batu sebagai bahan tambahan pada produk tum ayam, melihat dari segi kesehatan tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu juga memiliki gizi yang seimbang dan merupakan suatu makanan yang sehat (*healthy food*). Pemanfaatan kulit pisang batu dalam produk pangan sejalan dengan konsep healthy food karena mengandung serat dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Pengolahan kulit pisang batu menjadi produk olahan yang dapat diterima secara uji hedonik berpotensi menghasilkan pangan sehat berbasis bahan lokal dan berkelanjutan. Menurut Cena & Calder (2020). Pola makan sehat adalah kombinasi makanan dan minuman yang dikonsumsi secara keseluruhan yang positif

memengaruhi kesehatan dan mencegah penyakit tidak menular. Pola ini menekankan konsumsi lebih banyak sayur-mayur, buah, biji-bijian, dan kacang-kacangan serta mengurahi konsumsi makanan berlemak jenuh dan olahan.

Maka dengan ini peneliti mengambil judul “**Uji Hedonik Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu Sebagai Alternatif Healty Food**”.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut:

1. Kurangnya pemanfaatan bahan limbah bahan makanan seperti kulit pisang batu yang memiliki kandungan gizi sekaligus sebagai alternatif *healthy food*.
2. Masyarakat belum banyak mengetahui manfaat dari kulit pisang batu.
3. Pemanfaatan kulit pisang batu yang belum maksimal digunakan dalam pengolahan makanan khususnya pada pembuatan tum ayam.
4. Belum dilakukan uji hedonik kulit pisang batu dengan produk tum ayam.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas yaitu “**Uji Hedonik Tum Ayam Dengan Penambahan Kulit Pisang Batu Sebagai Alternatif Healty Food**”.

### **1.4 Perumusan Masalah**

1. Bagaimana formulasi tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu.
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu yang ditinjau dari aspek segi rasa, aroma,

dan tekstur.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Dengan melihat rumusan masalah yang dikemukakan diatas, tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi Tum Ayam dengan penambahan Kulit Pisang Batu sebagai bahan dasar pembuatan.
2. Untuk mendeskripsikan kesukaan Tum Ayam dengan penambahan Kulit Pisang Batu dilihat dari aspek aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1.6.1 Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat tentang ilmu pengetahuan khususnya dalam bidang kuliner tradisional dengan memanfaatkan bahan yang dianggap sebagai limbah menjadi produk yang bisa dimakan (dikonsumsi).

#### **1.6.2 Manfaat Praktis**

##### **1. Bagi Peneliti**

Hasil penelitian ini dapat membantu peneliti untuk mengembangkan inovasi baru terkait makanan tradisional.

##### **2. Bagi Mahasiswa**

Hasil penelitian ini dapat menjadi contoh kajian ilmiah yang baik dalam

penyusunan tugas akhir sekaligus memberikan referensi bagi mahasiswa dalam upaya melestarikan kuliner tradisional melalui inovasi yang tetap mempertahankan cita rasa.

### 3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat untuk memperkenalkan produk tum ayam dengan penambahan kulit pisang batu sebagai alternatif makanan tradisional yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat sekaligus memberikan informasi bahwa kulit pisang batu dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan makanan yang aman, bergizi, dan bernilai ekonomi.

