

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Nurhayati dkk, 2013).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Salah satu daerah yang terkenal akan jajanan tradisionalnya adalah daerah Pesisir Barat Lampung tepatnya di Kecamatan Pesisir Tengah jajanan tradisional tersebut yaitu bebungkul. Ironisnya di Kecamatan Pesisir Tengah, banyak bermunculan jajanan cepat saji, cafe, dan tempat wisata yang tidak semuanya menyajikan jajanan tradisional yakni Bebungkul. Berkembangnya jumlah wisatawan di Kecamatan Pesisir Tengah seharusnya menjadi perhatian penting bagi pemerintah dan pelaku usaha untuk terus berinovasi lebih terkait jajanan tradisional Bebungkul.

Alasan peneliti untuk mengembangkan bebungkul yaitu, sebagai bentuk pelestarian jajanan tradisional dengan meningkatkan kualitasnya, baik dari segi visual yaitu warna dan adanya kandungan antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas. Selain itu manfaat lain dari antioksidan yaitu dapat mencegah bahaya akibat reaksi oksidasi. Senyawa ini berfungsi untuk menghambat kemungkinan terjadinya penyakit degeneratif seperti kanker, penyakit jantung, peradangan dan penuaan dini (Anggorowati dkk, 2016).

Jajanan tradisional bebungkul tergolong jenis kue basah, makanan tersebut merupakan makanan selingan biasa di santap pagi atau sore hari. Jajanan tersebut umumnya bertekstur lembut, manis dan tidak bertahan lama (hanya bertahan

beberapa jam). Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun berbahan baku tepung beras. Nagasari, lapis, apem, serabi, cara, jenang sum-sum, dan kue cucur merupakan produk olahan pangan tradisional dengan bahan baku tepung beras (Nurhayati, dkk, 2013). Sejalan dengan pernyataan tersebut bebungkul terbuat dari bahan baku tepung beras dan bahan lainnya seperti gula merah, santan, pewarna makanan dan dibungkus menggunakan daun pisang. Selain itu harga jajanan tradisional bebungkul sangat terjangkau untuk kalangan masyarakat, harganya lebih rendah dibandingkan produk jajanan yang dikemas lebih modern.

Berangkat dari fenomena di atas, banyaknya makanan yang beredar di masyarakat, membuat ketidaktahuan apakah makanan tersebut sehat atau tidak, proses pembuatannya seperti apa dan bahan apa saja yang di gunakan dalam makanan, serta efek sampingnya seperti apa jika di konsumsi oleh tubuh. Contohnya, makanan cepat saji atau *fastfood* yang kini banyak kita temui, selain dapat memicu kenaikan gula darah dalam tubuh, proses pembuatan dan bahan yang digunakan juga dapat mempengaruhi kesehatan bagi yang mengonsumsinya. Walaupun bebungkul tinggi karbohidrat, tetapi bebungkul lebih baik dibandingkan *fastfood* karena menggunakan bahan-bahan yang aman untuk dikonsumsi dan proses pembuatannya juga tergolong aman dan sehat, serta diperkaya dengan adanya antioksidan yang baik untuk tubuh.

Kini bebungkul sudah jarang ditemui karena para pembuat jajanan tradisional sudah banyak yang tidak memproduksi di karenakan mereka lebih memilih membuat jajanan lain seperti kroket, sanghai, bolu kukus, agar-agar dan jajanan pasar lainnya. Tjahja, dkk (2020) mengemukakan produk jajanan tradisional yang paling sering dibeli masyarakat 5 diantaranya yaitu getuk, nagasari, risol, apem dan klepon.

Selain itu bebungkul jarang diproduksi dikarenakan masyarakat lebih memilih makanan yang lebih modern dan sedang kekinian. Perubahan tersebut dapat berdampak pada penurunan nilai tradisional masyarakat atau kepekaan masyarakat akan jajanan tradisional yang semestinya masih dilestarikan. Efek adanya perubahan dari masyarakat tradisional menuju masyarakat modern dengan waktu yang relatif tertentu tergantung faktor pendukungnya (Martono, 2012).

Strategi dan kerjasama masyarakat sekitar dibutuhkan dalam upaya melestarikan nilai tradisional yang mulai luntur.

Kurangnya minat dan kreativitas dari para pembuat bebungkul menjadikan bebungkul hanya sekedar jajanan tradisional yang monoton. Jika dibandingkan dengan makanan cepat saji yang banyak dimasyarakat, mengingat masyarakat menikmati bebungkul hanya karena teksturnya yang lembut dan rasa yang manis saja. Khusnaya (2019) mengemukakan makanan tradisional pada saat ini mengalami pergeseran dilingkungan masyarakat. Keberadaan makanan tradisional yang jarang ditemukan di tempat-tempat modern, dan kurangnya inovasi menjadi salah satu faktor kurangnya minat dalam mengkonsumsi makanan tradisional. Dengan adanya upaya bersama dalam melestarikan jajanan tradisional bebungkul, maka kedepannya akan menghasilkan bebungkul yang kaya zat gizi.

Penggunaan zat pewarna dianjurkan pada makanan karena dapat memberikan kesan menarik untuk makanan. Tetapi, perlu diperhatikan bahan yang digunakan, sebaiknya bahan yang digunakan berasal dari bahan-bahan alami yang tidak berbahaya bagi kesehatan manusia. Berbeda jika pewarna makanan yang digunakan berasal dari zat aditif yang berbahaya, tentu saat dikonsumsi oleh tubuh akan menimbulkan gangguan kesehatan dari yang ringan hingga serius seperti zat pewarna sintetis. Agar makanan tampak lebih menarik, citarasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat tambahan makanan (Lian, 2012). Zat warna makanan merupakan kelompok bahan tambahan makanan yang paling menarik, karena seringkali warna suatu produk makanan atau minuman menentukan ketertarikan konsumen. Menurut Natalia (2005) yang dimaksud Zat pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memberi warna pada makanan.

Penambahan pewarna pada makanan dimaksud untuk memperbaiki warna makanan, yang berubah atau memucat selama proses pengolahan. Menurut Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan Pewarna (*Colour*), adalah Bahan Tambahan Pangan berupa Pewarna Alami dan Pewarna Sintetis, yang ketika ditambahkan atau diaplikasikan pada Pangan mampu memberi atau memperbaiki.

Pewarna alami dalam industri untuk makanan haruslah *food grade*. Dalam industri makanan digunakan sebagai aditif, penguat warna, antioksidan (Malik et al., 2012), Penggunaan pewarna alami memiliki beberapa keuntungan dibandingkan pewarna sintetis disamping aman, baik bagi kesehatan serta untuk mewarnai produk pangan, beberapa diantaranya juga dapat berfungsi sebagai zat pewarna yang kaya antioksidan (Anam dan Handayani, 2010). Pada umumnya zat pewarna alami makanan yang sering digunakan seperti daun kelor, bunga telang, bunga rosella, kayu secang, kunyit, buah naga dan masih banyak lagi. Kandungan antioksidan pewarna alami cukup tinggi, contoh pewarna alami yang memiliki kandungan antioksidan cukup tinggi yaitu daun kelor sebesar 79,73 ppm Novatama et al (2016), bunga telang 1,191 ppm Andriani dan Murtisiwi (2020), dan bunga rosella sebesar 67,3 ppm (Inggrid dkk, 2018).

Pewarna alami tidak hanya memberikan kesan yang menarik pada makanan, tetapi juga dapat memberikan manfaat pada kesehatan. Contohnya, dalam penelitian Chusak et al. (2018) telah membuktikan bahwa penambahan ekstrak bunga telang menurunkan pencernaan serat, indeks hidrolisis (HI) dan prediksi indeks glikemik (pGI) dari tepung kentang, tepung beras, singkong, jagung, gandum dan tepung beras ketan yang disebabkan terhambatnya enzim yang berperan dalam mencerna karbohidrat. Berdasarkan penjelasan tersebut, penambahan ekstrak bunga telang selain memberikan warna biru yang menarik pada bebungkul, menghasilkan panganan yang lebih sehat.

Berdasarkan penelitian terkait yang membahas mengenai pemakaian ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami ataupun sebagai tambahan bahan makanan contohnya pada penelitian Husain N, dkk (2020) mengenai karakteristik bubur bayi instan berbahan dasar tepung beras merah dengan penambahan ekstrak daun kelor berkisar antara 5.77% - 6.92% atau dengan penambahan ekstrak daun kelor 30 ml mendapatkan nilai terbaik dari 4 parameter yaitu parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Semakin banyak proporsi ekstrak daun kelor yang dicampurkan dalam bubur maka rasa dari bubur kurang disukai oleh panelis. Hal itu dikarenakan senyawa tanin dapat menyebabkan rasa sepat dirongga mulut sehingga menimbulkan perasaan kering dan berkerut atau rasa sepat (Rosyidah, 2016).

Dalam penelitian Azizah (2020) mengenai Kajian pembuatan es krim rumput laut dengan pewarna alami bunga telang yang tinggi serat dan antioksidan didapatkan penggunaan 3% ekstrak bunga telang mendapatkan penilain terbaik dari 4 parameter yaitu parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Antioksidan antosianin yang berasal dari bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) berpotensi sebagai pigmen alami untuk digunakan sebagai pewarna. Pemanfaatan bunga telang dalam bidang pangan telah dilakukan di beberapa negara. Menurut Suebkhampet dan Sothhibandhu (2011), warna biru dari bunga telang menunjukkan keberadaan dari antosianin.

Pada penelitian Qurrota A'yuni (2014) mengenai Kandungan Vitamin C dan organoleptik selai jambu biji dengan penambahan ekstrak kelopak bunga rosella dan buah belimbing wuluh. Penggunaan ekstrak bunga rosella sebesar 75 gram dan belimbing wuluh 50 gram memiliki daya terima panelis tergolong suka. Hal ini disebabkan karena dosis penambahan belimbing wuluh dan rosella yang tidak terlalu tinggi, sehingga selai yang dihasilkan berwarna merah, beraroma sedap, kental, dan mempunyai rasa asam manis. Apabila ingin menambah tingkat kekentalan maka dapat menaikkan dosis penambahan ekstra bunga rosella. Karena kelopak bunga rosella mengandung pektin sebesar 3,19% (Mardiah dkk, 2009).

Perkembangan usaha jajanan khas tradisional bebungkul di Kecamatan Pesisir Tengah menarik untuk di teliti karena diantaranya kue tradisional belum banyak populer di kalangan masyarakat, serta banyaknya pembuat, pedagang dan masyarakat yang tidak mengetahui bahwa bebungkul dapat dilestarikan menjadi jajanan tradisional yang kaya akan gizi dan manfaat kesehatan dengan memanfaatkan sumber pangan lokal yang ada.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai bebungkul dengan menggunakan nutrifikasi jenis *enrichment* yaitu sebagai pewarna alami dari ekstrak daun kelor, bunga telang, dan bunga rosella yang kaya antioksidan. Di tinjau dari aspek kecukupan atau kandungan gizi dan manfaat bagi kesehatan, maka peneliti menggunakan pewarna alami ekstrak daun kelor sebesar 5%, ekstrak bunga telang 3%, dan ekstrak bunga rosella 10%.

## **B. Rumusan Masalah**

Banyaknya makanan yang beredar di masyarakat, membuat ketidaktahuan apakah makanan tersebut sehat atau tidak. Terlebih lagi apakah makanan yang di konsumsi mengandung pewarna yang memiliki efek berbahaya bagi tubuh. Sehingga rumusan masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah Bagaimana kajian pembuatan dari jajanan tradisional bebungkul dengan menggunakan ekstrak daun kelor, ekstrak bunga telang dan ekstrak bunga rosella untuk pewarna alami sebagai jajanan yang tinggi zat gizi?.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Diketahui karakteristik bebungkul yang menggunakan ekstrak daun kelor, ekstrak bunga telang dan ekstrak bunga rosella sebagai pewarna makanan.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui sifat organoleptik bebungkul ekstrak daun kelor, ekstrak bunga telang dan ekstrak bunga rosella.
- b. Diketahui kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat pada jajanan tradisional bebungkul dengan penggunaan ekstrak daun kelor, ekstrak bunga telang dan ekstrak bunga rosella yang paling disukai menggunakan TKPI.
- c. Diketahui kadar aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH di laboratorium menggunakan produk dengan pewarna alami yang paling disukai.
- d. Diketahui food cost dan harga jual bebungkul dengan menggunakan berbagai pewarna alami yang paling disukai.

## **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memiliki beberapa kegunaan, antara lain:

### **1. Manfaat Aplikatif**

- a. Penelitian ini diharapkan sebagai acuan alternatif makanan selingan yang kaya antioksidan di Kecamatan Pesisir Tengah Kabupaten Pesisir Barat.

- b. Sebagai wadah untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas dan juga memberikan pemahaman tentang apa itu jajanan tradisional bebungkul.

## **2. Bagi Teoritis**

- a. Penelitian ini diharapkan sebagai bahan bacaan dan referensi di bidang pengembangan ilmu pangan dan gizi, serta referensi dan sarana penambah ilmu pengetahuan maupun informasi yang positif kepada masyarakat umum tentang jajanan tradisional bebungkul.
- b. Manfaat penelitian bagi peneliti adalah untuk menambah ilmu pengetahuan, wawasan dan sarana pengembangan ilmu yang telah didapatkan selama menempuh pendidikan.

## **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah penerapan ilmu teknologi pangan dengan menganalisis daya terima (warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan) pembuatan jajanan tradisional bebungkul dengan menggunakan ekstrak daun kelor, ekstrak bunga telang dan ekstrak bunga rosella, serta menghitung kandungan gizi energi, protein, lemak, karbohidrat pada formula yang paling disukai menggunakan TKPI tahun 2017 dan untuk aktivitas antioksidan dilakukan dengan metode DPPH di laboratorium. Menggunakan 25 orang panelis tidak terlatih. Penelitian uji organoleptik dilaksanakan di Panti Asuhan Assalam Bandar Lampung, dan untuk uji aktivitas antioksidan di Laboratorium Politeknik Negeri Lampung. Pelaksanaan ini dilaksanakan bulan Desember 2021 sampai Mei 2022.