

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Pangan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat-zat gizi. Kekurangan atau kelebihan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan. Kebutuhan akan energi dan zat-zat gizi bergantung pada berbagai faktor, seperti umur, gender, berat badan, iklim dan aktivitas fisik (Almatsier, 2004).

Singkong ditanam secara komersial di wilayah Indonesia (waktu itu Hindia Belanda) pada sekitar tahun 1810, setelah sebelumnya diperkenalkan orang Portugis pada abad ke-16 ke Nusantara dari Brasil. Singkong ini nama latinya adalah manihot Esculenta. Merupakan tanaman rakyat yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Tanaman singkong sangat mudah tumbuh. Dia berasal dari Amerika tropis dan biasanya ditanam.

Penganekaragaman konsumsi pangan pada dasarnya merupakan upaya perubahan perilaku manusia dalam memilih pangan untuk dikonsumsi. Selain dari faktor pengetahuan dan faktor ekonomi, hal ini banyak dipengaruhi oleh ketersediaan pangan di pasar/tempat-tempat makan dalam upaya untuk mengurangi kadar akrilamide dalam makanan harus terus dilakukan dan khususnya industri makanan harus didorong

untuk berbagi informasi tentang teknologi baru dalam pengolahan makanan yang aman agar tidak menimbulkan masalah dikemudian hari. Oleh karena makanan yang digoreng dan dipanggang tidak aman untuk kesehatan, maka peneliti ingin membuat makanan yang aman dengan cara pengolahan dikukus yaitu buntil .

Secara turun temurun nenek moyang kita sudah menggunakan bahan alam untuk bertahan hidup baik berupa makanan maupun obat. Kearifan tersebut yang terdapat di masyarakat Indonesia, maka sudah sepantasnya kearifan lokal tersebut untuk diteliti keilmiahannya. Seperti tanaman hariang beureum atau begonia di wilayah puncak Jawa Barat di gunakan oleh masyarakat setempat sebagai sayuran dan obat.

Makanan yang dikukus dapat semaksimal mungkin mempertahankan gizi makanan. Proses pengolahannya menggunakan suhu yang relatif lebih rendah (bertahan antara 100 derajat C). Sehingga terhindar dari racun yang dihasilkan karena adanya perubahan komposisi makanan, akibat suhu tinggi dari gorengan minyak. Kelebihan lain, jika makanan yang dikukus mengandung banyak minyak (seperti daging dan lain-lain), maka minyak yang berlebihan akan terlepas keluar saat proses pengukusan, sehingga dapat mengurangi kadar minyak yang dikandungnya.

Makanan buntil merupakan makanan khas dari daerah Jawa khususnya Jawa Tengah dan Yogyakarta. Buntil biasanya terbuat dari daun talas, singkong dan pepaya. Maka penelitian ini mencoba pengembangan

buntil yang berbasis daun begonia. Penggunaan daun begonia atas dasar sifat kefungsionalanya, dan menambah khasanal resep di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang yang bermanfaat ganda tersebut maka perlu di telaah lebih lanjut dwifungsi dari tanaman begonia atau hariang beureum.

B. IDENTIFIKASI MASALAH

Potensi buntil dan begonia di Indonesia masih perlu dikembangkan. Mengingat buntil dan begonia akan kaya zat gizi, harga terjangkau dan mudah didapat. Pada penelitian ini dibuat suatu produk makanan lauk berupa buntil dengan penambahan begonia.

C. PEMBATAAN MASALAH

Karena keterbatasan waktu, dana dan tenaga maka penelitian hanya melakukan untuk mengetahui pengaruh penambahan begonia terhadap mutu organoleptik dan nilai zat gizi buntil yang dikukus dengan menggunakan bambu kuning.

D. PERUMUSAN MASALAH

1. Berapa penamabahan begonia dalam pembuatan buntil yang diterima?
2. Apakah penambahan begonia berpengaruh terhadap mutu organoleptik diantaranya rasa, warna, aroma, dan tekstur pepes ikan tuna ?

3. Apakah penambahan begonia berpengaruh terhadap nilai zat gizi pada buntil ?

E. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum :

Mengetahui pengaruh penambahan begonia terhadap mutu organoleptik dan nilai zat gizi buntil yang dikukus dengan menggunakan bambu kuning.

2. Tujuan khusus

1. Mengidentifikasi komposisi zat gizi pada buntil.
2. Mengidentifikasi antioksidan pada buntil.
3. Menilai pengaruh organoleptik terhadap buntil begonia.

F. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Masyarakat

Menjadikan tanaman begonia di daerahnya sumber makanan dwifungsi dan tambahan penghasilan untuk diolah menjadi usaha rumah tangga.

2. Bagi Industri

Di upayakan produksi dalam skala industri guna produksi makanan fungsional, sehingga dapat menjadi penyedia produk fungsional. Membuka lapangan kerja baru di sektor perkebunan dan industri makanan.

3. Bagi Peneliti

Diharapkan peneliti melanjutkan pengujian pada mekanisme molekuler seperti nutrigenomik. Peneliti dapat mengetahui varian makanan fungsional baru berupa (buntil) yang dapat dikembangkan pada species lain yang lebih bermanfaat Pengembangan ke bentuk nutraceutical dan formulasi serta fortifikasi.

4. Bagi Jurusan Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul Jakarta

Dapat dijadikan sebagai informasi mengenai tanaman Begonia yang ternyata memiliki fungsi sebagai antioksidan. Menjadi inspirasi peneliti selanjutnya untuk melanjutkan, mencari dan mendalami fungsi daun begonia secara ilmu gizi.

5. Bagi Insitisi

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi atau daftar bacaan untuk penelitian selanjutnya.