

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Banyak tanaman di Indonesia yang masih belum dikenal oleh masyarakat, namun memiliki potensi dan manfaat untuk diolah dan dikonsumsi. Salah satunya adalah tanaman gedi (*Abelmoschus manihot*) yang diklasifikasikan ke dalam kelas *Magnoliopsida*, *Ordo Malvales*, *Famili Malvaceae* (Wibowo, Susila, dan Kartika 2015). Tanaman ini adalah tanaman semak tahunan yang banyak ditanam secara luas di daerah kepulauan Pasifik Selatan, Indonesia, dan wilayah lain Asia tropika (Wibowo, Susila, dan Kartika 2015). Menurut (Mandey, 2013) Tanaman ini banyak diketahui dan dikenal oleh masyarakat ibu kota Sulawesi Utara yaitu Manado. Bagian daun dari tanaman ini banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai salah satu bahan makanan, dan sebagai obat herbal yang berkhasiat menyembuhkan penyakit secara alami (Tambunan, 2018).

Menurut Sambow, Manueke, dan Maramis (2017) tanaman gedi merupakan salah satu jenis tanaman yang khas di Sulawesi Utara, karena bagian daun dari tanaman gedi sering diolah menjadi sayuran dan digunakan sebagai salah satu bahan utama makanan. Di daerah Manado daun gedi sering diolah oleh masyarakat menjadi sayuran dalam makanan tradisional yaitu tinutuan (Taroreh, Raharjo, Hastuti, dan Murdiati, 2015). Menurut Momuat, Fatimah, Wehantouw, dan Mamondol (2011, hal.5) tinutuan merupakan salah satu makanan yang baik untuk dikonsumsi karena memenuhi kebutuhan antioksidan tubuh, hal demikian karena tinutuan mengandung beberapa sayuran yang sehat antara lain kangkung, bayam,

kemangi dan gedi. Daun gedi sangat baik untuk dipadukan ke dalam makanan karena, daun gedi mengandung saponin yang berfungsi penambah rasa gurih dan mengentalkan makanan (Tambunan, 2018).

**GAMBAR 1**  
Daun Gedi



Sumber : Hasil Dokumentasi (2020)

Biasanya tanaman ini digunakan sebagai tanaman pagar, dan digunakan sebagai salah satu bahan kebutuhan dapur. Pemanfaatan gedi dalam berbagai kegunaan, masih belum diikuti dengan informasi dan pengolahan yang tepat. Dengan demikian diperlukan peningkatan informasi tentang daun gedi agar dapat dimanfaatkan dan lebih dikenal oleh masyarakat (Wibowo, Susila, dan Kartika 2015). Tujuan dari penelitian ini untuk mengangkat serta memperkenalkan daun gedi kepada masyarakat mengenai informasi dalam pengolahan daun gedi menjadi bahan utama hidangan *quiche*, karena dapat membantu menginovasikan daun gedi yang tadinya hanya sebagai bahan makanan lokal menjadi bahan makanan internasional.

Menurut Hatfield (2015, hal.2) *quiche* merupakan makanan khas Perancis, yang memiliki popularitas di banyak negara sebagai hidangan yang mudah dibuat dan enak untuk dikonsumsi. *Quiche* merupakan salah satu jenis pie yang memiliki teksturnya yang renyah dibagian kulitnya (*crust*) serta lembut (*creamy*) dibagian isinya (*filling*) (Kaunang, 2014, hal.101). Menurut Budiaman (2012) *quiche* adalah hidangan yang terdiri dari campuran telur, krim, dan keju, biasanya dikombinasikan dengan daging asap, ikan, dan sayuran. Hidangan ini cocok untuk dikonsumsi pada waktu sarapan, makan siang, dan makan malam ataupun hanya sebagai cemilan (Budiaman, 2012). Menurut Tremblay (2018) *quiche* merupakan hidangan yang sehat dan memiliki kandungan protein, serat, dan vitamin yang baik untuk tubuh manusia. *Quiche* juga merupakan hidangan yang dapat dieksperimenkan dengan menggunakan beberapa kombinasi bahan dari berbagai macam sayuran sehat untuk menghasilkan beragam rasa (Tremblay, 2018). Maka dalam penelitian ini, daun gedi dapat memenuhi kriteria untuk menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan *quiche* karena menurut Mandey (2013) bahwa daun gedi sering diolah menjadi sayuran yang memiliki khasiat yang baik untuk kesehatan tubuh.

Untuk mengetahui pengetahuan masyarakat awam tentang daun gedi dan *quiche*, dilakukanlah survei. Dalam survei ini, sebanyak 100 orang mahasiswa di jadikan responden dengan menjawab pertanyaan secara online. Hasil Survei seperti terlihat dalam TABEL 1.

**TABEL 1**  
Hasil Kuesioner

N = 100

No	Pertanyaan	Ya		Tidak		Hasil
		Orang	%	Orang	%	
1	Apakah anda mengetahui daun gedi?	8	8%	92	92 %	100 %
2	Apakah anda mengetahui makanan bernama <i>quiche</i> ?	88	88 %	12	12%	100 %
3	Apakah anda bisa mendeskripsikan makanan bernama <i>quiche</i> ?	76	76 %	24	24%	100 %
4	Apakah anda menyukai <i>quiche</i> ?	75	75%	25	25%	100 %

Sumber : Hasil Data Olahan (2020)

Di dapati hasil pada pertanyaan pertama 8% mengetahui daun gedi sedangkan 92% tidak mengetahui mengenai daun gedi. Dari hasil penelitian ini diketahui bahwa masih kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai daun gedi, sehingga penelitian ini dapat dilakukan guna memperkaya informasi dan pengetahuan masyarakat mengenai daun gedi.

Pada pertanyaan kedua di dapati hasil 88% mengetahui mengenai *quiche* dan 12%, ini menunjukkan bahwa banyak orang yang mengetahui makanan *quiche*. Makanan *quiche* dapat digunakan dalam penelitian karena sudah banyak diketahui oleh orang banyak.

Pada pertanyaan ketiga di dapati hasil 76% dapat mendeskripsikan tentang *quiche* dan 24% yang tidak bisa mendeskripsikan, sehingga dengan hasil yang ada

dapat disimpulkan bahwa *quiche* dapat dipadukan dengan bahan yang belum pernah digunakan.

Pada pertanyaan ke empat di ketahui bahwa 75% menyukai *quiche* dan 25% tidak menyukai. Dengan hasil ini menunjukkan bahwa banyak orang yang menyukai *quiche* dan tertarik untuk mengkonsumsinya.

Dengan adanya data pendukung maka penelitian ini dilakukan agar mempermudah masyarakat dalam mengenal daun gedi, karena berdasarkan hasil survei bahwa mayoritas masyarakat awam sudah mencoba *quiche* hanya saja mereka tidak mengenal daun gedi. Daun gedi sendiri pada dasarnya memiliki manfaat untuk mengentalkan dan membuat makanan menjadi lebih gurih, sehingga memenuhi standar jika dipadukan dengan *quiche* yang memiliki karakteristik hidangan yang renyah dan gurih.

Dalam penelitian ini juga, ingin menambahkan cita rasa yang baru kedalam *quiche* yaitu cita rasa Manado. Menurut Joice (2014, hal. 37) makanan Manado merupakan masakan yang unik karena memiliki ciri khas tersendiri mulai dari cara pembuatan dan bahan-bahan yang digunakan. Menurut Masak (2012) rasa masakan Manado identik dengan rasa pedas. Masakan Manado ini juga sudah banyak dikenal dan digemari oleh berbagai daerah di Indonesia (Masak,2012). Masakan khas Manado yang sudah banyak dikenal dan digemari banyak orang yaitu tinutuan, ayam bulu, sambal ikan roa, bumbu rica-rica, cakalang pampis, dan masih banyak lagi (Joice, 2014, hal. 37). Sehingga dalam penelitian ini memilih cita rasa Manado karena merupakan cita rasa yang unik dan sudah dikenal bahkan digemari banyak orang.

Selain menggunakan daun gedi, penelitian ini juga menambahkan ikan cakalang fufu yang diolah menggunakan sambal rica-rica (cabai) sebagai ciri khas dari masakan Manado. Menurut (Rahayu & Cahyana, 2015) bumbu rica-rica adalah salah satu bumbu Indonesia yang berasal dari daerah Manado. Begitu juga dengan ikan cakalang fufu menurut Landangkasiang, Taher, Kaparang, dan Harikedua (2017) ikan cakalang fufu merupakan ikan asap khas Sulawesi Utara. Ikan ini digemari dan diminati oleh penduduk lokal maupun wisatawan. Produk ikan asap ini memiliki tekstur yang beragam dan rasa asin yang bervariasi (Landangkasiang, Taher, Kaparang, dan Harikedua, 2017). Ikan cakalang fufu ini merupakan ikan yang memiliki ciri khas Manado yang kuat karena cara pengolahannya yang unik yaitu pengasapan Joice (2014). Dengan memilih ikan cakalang fufu (ikan asap) yang diolah ke dalam *quiche* gedi dapat memenuhi standar karena menggantikan bahan yang sudah pernah digunakan didalam *quiche* yaitu daging asap. Dengan adanya penambahan ikan cakalang fufu dan sambal rica-rica dapat memperkuat cita rasa Manado pada *quiche*.

Dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk menciptakan suatu produk makanan dan ide yang baru untuk masyarakat, yaitu dengan mengolah daun gedi menjadi *quiche* dengan menambahkan ikan cakalang fufu rica-rica untuk cita rasa Manado, yang diharapkan akan disukai dan diterima oleh masyarakat.

## B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan situasi yang diketahui bahwa kurangnya informasi dan pengetahuan masyarakat tentang kegunaan daun gedi, serta cara pengolahannya maka di susunlah rumusan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Apakah daun gedi dapat diolah menjadi *quiche*?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *quiche* daun gedi dengan cita rasa Manado?

## C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui bahwa daun gedi dapat diolah menjadi *quiche*.
2. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *quiche* daun gedi dengan cita rasa Manado.

## D. Manfaat Penelitian

Pentingnya penelitian ini sehubungan dengan kurangnya informasi mengenai daun gedi dapat memberikan pembelajaran secara akademis serta masyarakat, sehingga mampu memberikan manfaat bagi beberapa pihak.

1. Manfaat bagi akademis
  - a. Dapat memberikan pengetahuan baru bahwa daun gedi dapat diolah menjadi *quiche*
  - b. Dapat menjadikan acuan baru kepada para akademis untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan *quiche* daun gedi.

2. Manfaat bagi masyarakat
  - a. Dapat memberikan informasi baru bahwa daun gedi dapat diolah menjadi *quiche*.
  - b. Dapat lebih mengetahui pengetahuan mengenai daun gedi dan *quiche* lebih banyak lagi.

#### **E. Sistematika Penulisan**

Laporan penelitian ini disusun berdasarkan semua informasi yang didapatkan selama menjalani penelitian pengolahan daun gedi yang diolah menjadi *quiche* dengan cita rasa Manado. Sistematika dari laporan penelitian ini terdiri dari lima bab, yaitu sebagai berikut:

##### **1. BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisi pendahuluan membahas mengenai latar belakang masalah dari penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan laporan.

##### **2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisi penjelasan mengenai tinjauan pustaka mengenai pengolahan daun gedi sebagai bahan utama pembuatan *quiche* yang didalamnya meliputi landasan teori, hasil penelitian sebelumnya, dan kerangka konseptual.

##### **3. BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan mengenai metode penelitian yang akan digunakan dalam menganalisa pengolahan daun gedi sebagai bahan utama pembuatan *quiche* meliputi gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode

penentuan sampel, pendekatan penelitian, metode dan alat pengumpulan data, pengukuran variabel, dan metode analisis data.

#### 4. BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan mengenai hasil penelitian yang telah didapatkan dengan teori pendukungnya dalam rangka menjawab permasalahan yang telah dikemukakan diawal.

#### 5. BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan mengenai simpulan dan saran dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan juga dilengkapi dengan saran yang dapat digunakan sebagai masukan untuk penelitian.

