

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara maritim yang terdiri dari wilayah Sabang di Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam sampai ke ujung timur yakni Merauke di Provinsi Papua. Indonesia memiliki beberapa Pulau besar seperti Pulau Papua, Pulau Kalimantan, Pulau Jawa, Pulau Sulawesi dan Pulau Sumatera. Pulau Sumatera terkenal dengan kulinernya dan salah satunya berada di Provinsi Aceh yang beribukota di Banda Aceh. Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari – hari. Kuliner juga dapat diartikan sebagai hasil olahan yang berupa masakan, makanan panganan serta minuman (Wahritasi, 2017). Aceh memiliki makanan yang khas baik dari segi rasa, aroma, maupun bahan yang digunakan. Mie Aceh merupakan makanan khas dari Aceh (Apriyani, 2022).

Mie merupakan produk makanan dengan bahan baku tepung terigu (Nurzabag et al., 2022). Mie Aceh terdiri dari mie kuning tebal disajikan dengan irisan daging kambing maupun sapi, atau makanan laut lainnya seperti udang (Kurniawan, 2020). Selain itu, pada olahan roti canai penggunaan saripati bayam digunakan sebagai penambah tekstur, aroma, rasa, dan warna. Roti Canai merupakan makanan

khas dari etnik Aceh (Zikri et al., 2018). Roti canai biasa disajikan dengan pendampingnya yaitu kuah kari yang teksturnya kental (Trisno & Manalu, 2019). Pada adonan Roti Jala saripati bayam digunakan sebagai penambah aroma, rasa, dan warna. Makanan khas Aceh yang satu ini diadaptasi dari Melayu.

Indonesia juga merupakan negara yang memiliki 2 musim yaitu musim panas dan hujan. Indonesia juga disebut dengan negara tropis. Cuaca di Indonesia memungkinkan Indonesia dapat menanam banyak jenis sayur-sayuran. Di Indonesia banyak petani yang menanam sayuran hijau dengan berbagai macam jenis yaitu Bayam, Kangkung, Kacang Panjang, Brokoli, Sawi, dan lain-lain (Utami et al., 2020). Sayuran hijau banyak dikonsumsi dalam bentuk mentah, atau dimasak dengan cara ditumis atau dibuat sayur kuah, serta dalam bentuk camilan (Tri Rahayu et al., 2013). Salah satu sayuran yang mudah dijumpai di pasar adalah sayur bayam.

Bayam adalah sayuran yang mudah ditemui di Indonesia. Sayuran hijau juga memiliki harga yang terjangkau di semua kalangan masyarakat. Meski mudah dan murah, sayuran ini ternyata memiliki kandungan gizi yang besar (Nuramadani & Susanti, 2022). Sayur bayam memiliki banyak jenis, seperti bayam itik, bayam cabut, bayam jepang, dan lain-lain. Bayam termasuk sayuran yang sangat kaya nutrisi, dengan kandungan rendah kalori, namun memiliki tinggi vitamin, dan mineral (Tri Rahayu et al., 2013). Di Indonesia tanaman bayam dapat dikembangkan dengan baik dari segi kualitas

maupun kuantitas. Bayam biasanya digunakan sebagai bahan masakan dan daunnya dapat dikonsumsi karena memiliki tekstur yang lunak (Ruaida & Soumokil, 2020). Selain diolah menjadi masakan, bayam juga dapat diolah menjadi pewarna alami.

Produk inovatif ini menggunakan saripati bayam untuk mengembangkan olahan bayam dan memperkenalkan bayam ke dalam berbagai bentuk yaitu Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala. Selain itu, untuk mendapat untung dengan modal sekecil-kecilnya. Tim peneliti memilih untuk menggunakan bayam Jepang sebagai saripati bayam dalam olahan mie Aceh, roti canai, dan roti jala. Penelitian ini menggunakan saripati bayam karena menghasilkan warna dan mudah dicari dipasaran.

Inovasi merupakan transformasi pengetahuan pada produk, proses, maupun jasa dengan tindakan sesuatu yang baru (Maharani & Sumowo, 2019). Penelitian ini melakukan inovasi produk penggunaan saripati bayam dalam olahan Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala. Dengan inovasi ini peneliti berharap penelitian ini dapat menjadi inspirasi untuk penelitian selanjutnya dengan penambahan saripati lainnya kedalam olahan masakan lainnya. Peneliti juga berharap makanan Aceh ini dapat diminati oleh masyarakat luas, melalui rasa dan visual atau penampilan yang menarik.

B. Tujuan

Tujuan dilakukan seminar hasil ini adalah untuk :

1. Menyebarkan ide mengenai penggunaan saripati bayam dalam olahan masakan mieaceh, roti canai, dan roti jala..
2. Menguraikan hasil penelitian mengenai saripati bayam sebagai bahan tambahandalam olahan mie aceh,roti canai, dan roti jala..
3. Mendapatkan masukan, kritik, dan saran yang digunakan untuk menyempurnakanhasil penelitian dan tugas akhir.

C. Manfaat

Manfaat dilakukannya seminar hasil ini supaya tim pemateri mendapatkan banyak masukan, kritik, dan saran, hal ini dilakukan untuk menyempurnakan hasil dari penelitian yang dilakukan. Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi banyak orang yang membacanya, penelitian “Penggunaan Saripati bayam dalam Olahan Masakan Aceh” juga memiliki manfaat secara akademis maupun masyarakat sebagai berikut :

1. Bagi Akademis

Manfaat akademis yang didapatkan dari seminar hasil yang telah dilakukan adalah memberikan pengetahuan mengenai penggunaan saripati bayam dalam olahan masakan aceh.

2. Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat adalah penelitian ini akan memberikan ide dan juga ilmu bagi masyarakat untuk belajar cara pembuatan yang benar dan mengembangkan ide.

D. Deskripsi Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah penelitian produk. Penelitian produk yang telah dilakukan adalah penggunaan saripati bayam dalam olahan Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala. Penelitian ini juga dilakukan secara bertahap, tahap pertama yang dilakukan adalah tahap percobaan, kemudian dilanjutkan dengan tahap pengujian organoleptik yang berupa pengujian uji hedonik dan juga mutu hedonik. Pengujian dilakukan dengan 2 tahap, tahap pertama dilakukan pengujian terhadap panelis terbatas yang dilakukan oleh 3 orang panelis yang ahli dalam bidangnya, kemudian dilanjutkan dengan pengujian terhadap konsumen yang dilakukan oleh 30 orang, tahap pengujian ini meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur. Kemudian hasil dari pengujian organoleptik tersebut dilakukan analisis data dengan tujuan untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap penggunaan saripati bayam dalam olahan masakan Aceh.