

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang kaya akan keanekaragaman hayati, mulai dari tumbuhan lumut, paku-pakuan, hingga tumbuhan berbiji. Tumbuhan ini banyak dimanfaatkan masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari, misalnya sebagai tumbuhan obat, tumbuhan penghias rumah, kerajinan tangan hingga sumber makanan pokok bagi manusia. Namun, tidak banyak masyarakat Indonesia yang memanfaatkan semua jenis tumbuhan yang ada. Beberapa tumbuhan Indonesia justru hampir mengalami kepunahan akibat tidak adanya pelestarian dari masyarakat setempat. Ketidaktahuan masyarakat akan manfaat dan nilai gizi dari tumbuhan tersebut menjadi salah satu faktor penyebabnya. Menurut Samedi (2015), keterancaman keanekaragaman hayati dapat dipengaruhi oleh dua faktor. Adapun faktor tersebut adalah pemanfaatan keanekaragaman hayati yang dilakukan secara berlebih serta kerusakan habitat yang diakibatkan oleh konversi dan penggunaan bahan-bahan berbahaya dalam memanfaatkan sumberdaya alam yang ada.

Buasbuas (*Premna pubescens blume*) merupakan salah satu dari tumbuhan obat yang belum banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia dan menjadi salah satu spesies tumbuhan yang memiliki banyak manfaat, diantaranya sebagai: antibiotik, antimikroba, dan antifungi. Kandungan metabolit sekunder yang menjadikan buasbuas sebagai salah satu tanaman bermanfaat ialah kandungan flavonoid yang terkandung di dalamnya (Restuati dkk., 2017). Hingga saat ini, khasiat tanaman buasbuas (*Premna pubescens blume*) belum banyak diketahui oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh pemanfaatan dari tanaman ini masih sangat terbatas. Umumnya, daun buasbuas dimanfaatkan oleh masyarakat melayu dengan menjadikannya sebagai lalapan atau dicampurkan dalam masakan (Restuati dkk., 2014).

Di beberapa tempat, buasbuas juga dimanfaatkan sebagai penyembuh beberapa penyakit seperti masuk angin, mengurangi bau nafas agar menjadi lebih segar, menghilangkan bau napas tidak sedap, dan juga dapat memberikan kesegaran terhadap tubuh wanita setelah persalinan. Caranya adalah dengan mencampurkan rebusan daun, akar, kulit, ataupun batang buasbuas (Restuati, dkk 2014). Daun buasbuas adalah salah satu tumbuhan yang memiliki peran sebagai sumber antioksidan yang hingga saat ini masih jarang diteliti. Pada umumnya, penggunaan daun buasbuas (*Premna cordifolia*) hanya dijadikan sebagai bumbu masakan dalam suatu makanan.

Buasbuas berperan dalam aktivitas antioksidan yang diakibatkan oleh kandungan kimia fenolik dan flavonoid yang terkandung di dalamnya (Aadytia 2015). Penelitian terkait kandungan gizi dari daun buasbuas belum banyak dilakukan, sehingga pengetahuan masyarakat tentang manfaat dari daun buasbuas juga menjadi terbatas. Apabila terus berlanjut, tanaman buasbuas akan mengalami kepunahan akibat kurangnya pelestarian karena dianggap sebagai tanaman liar dan tidak memiliki manfaat oleh masyarakat lokal. Penelitian lebih lanjut juga perlu dilakukan pada tanaman buasbuas demi menjaga kelestarian serta mencegah terjadinya kepunahan. Salah satu pemanfaatan daun buasbuas yang telah lama dilakukan oleh masyarakat melayu di Provinsi Sumatera Utara adalah dengan memanfaatkan daun buasbuas sebagai salah satu campuran dalam suatu makanan.

Masyarakat Indonesia yang tinggal di berbagai daerah, baik daerah pinggir pantai maupun di daerah pegunungan memiliki bentuk, jenis dan sajian makanan masing masing. Selain itu masyarakat di Indonesia memiliki sebutan suku bangsa yang menunjukkan adanya perbedaan. Kebiasaan makanan khas suatu masyarakat daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun masyarakat tersebut berpindah dari satu daerah ke daerah lain. Mereka tetap membuat makanan tersebut bahkan mencari makanan itu jika ada jenis makanan khas itu di daerah yang baru ditempatinya. Hal ini berkaitan dengan kebiasaan makan, ditambah lagi selera dan rasa suka setiap orang berbeda-beda terhadap suatu makanan (Maswita 2016).

Sumatera Utara memiliki beranekaragam suku-suku dengan kebudayaan yang juga bermacam, contohnya adalah keanekaragaman makanan tradisional. Salah satu contoh makanan tradisional adalah bubur pedas yang merupakan makanan khas dari suku melayu. Biasanya, bubur pedas ini banyak diminati oleh masyarakat melayu yang tinggal di pinggiran pantai. Bubur pedas merupakan makanan tradisi dari masyarakat melayu yang biasanya disajikan pada bulan Ramadhan. Terdapat banyak jenis sayuran yang digunakan, seperti : umbi-umbian dan kacang-kacangan serta rempah-rempah (Maswita 2016). Pembuatan bubur pedas yang cukup lama, banyaknya biaya, serta sulitnya mendapatkan bahan-bahan untuk membuat bubur pedas, menjadi salah satu faktor sulitnya untuk membuat bubur pedas (Alfitra 2018). Pada masyarakat melayu, bubur pedas di yakini sebagai obat dan menambah stamina dalam tubuh. Bahan yang dibuat dalam bubur pedas berasal dari rempah pilihan sehingga menjadikan bubur pedas sebagai makanan yang sehat dan cocok untuk dikonsumsi saat berpuasa di bulan ramadhan. Selain itu,

bubur pedas merupakan makanan khas melayu yang sudah turun temurun yang perlu dijaga kelestariannya.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada beberapa pembuat bubur pedas di jalan young panah hijau Belawan, Provinsi Sumatera Utara, yang didominasi oleh masyarakat melayu, terdapat banyak rempah-rempah dalam pembuatan bubur pedas, seperti : kayu manis (*Cinnamomum aromaticum*), buah pala (*Myristica fragrans*), cengkeh (*Syzygium aromaticum*), temu mangga, kapulaga (*Amomum cardamomum*), daun jeruk (*Citrus hystrix*), daun semangkok (*Polyscias scutellaria*), daun sekentut (*Paederia foetida*), beras, santan, ubi kayu (*Manihot esculenta*), udang (*Lysiosquilla maculate*), kunyit (*Curcuma longa Linn*), jagung manis (*Zea mays*), merica (*Piper nigrum*), kentang (*Solanum tuberosum*), wortel (*Daucus carota*), kacang tanah (*Arachis hypogaea*) dan yang tidak pernah ketinggalan adalah daun buasbuas (*Premna pubescens blume*). Rempah-rempah serta bahan yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas merupakan bahan-bahan alami yang tentu sangat baik untuk dikonsumsi. Hal ini sesuai dengan kepercayaan masyarakat melayu bahwa bubur pedas diyakini sebagai obat, seperti obat masuk angin dan peningkat stamina pada tubuh. Hal ini menjadi salah satu alasan masyarakat Suku Melayu rutin mengkonsumsi bubur pedas pada saat berbuka puasa maupun sahur pada bulan suci ramadhan.

Buasbuas (*Premna pubescens blume*) merupakan tanaman yang mengandung dan memiliki alkaloid, flavonoid, glikosid serta metabolit sekunder yang lain. (Restuati, dkk., 2020). Daun buasbuas yang kaya akan metabolit sekunder dan dijadikan sebagai salah satu campuran masakan dalam pembuatan bubur pedas tentu perlu diketahui kandungan gizinya, seperti karbohidrat dan protein yang terkandung di dalamnya. Apabila zat gizi semakin tinggi dalam suatu makanan, tentu akan semakin baik dikonsumsi tubuh. Dalam penelitian ini, daun buasbuas yang digunakan adalah daun tua helaian 6-10. Hal ini dikarenakan senyawa anti inflamasi terbanyak terdapat pada daun tua dengan helaian 6-10 (Diningrat dan Risna, 2020).

Sebelum melakukan uji kandungan gizi pada bubur pedas, dilakukan uji pendahuluan terlebih dahulu untuk menentukan sampel yang akan diteliti kandungan gizinya. Uji pendahuluan tersebut dilakukan dengan cara uji organoleptik untuk menentukan rasa, warna, aroma dan tekstur dari bubur pedas. Adapun alat indera yang digunakan adalah indera penglihatan, indera peraba, indera pembau dan indera pengecap. Dalam melakukan uji organoleptik akan disediakan

air mineral sebagai penetral lidah ketika melakukan pengujian rasa pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) dari satu perlakuan ke perlakuan yang lain.

Penelitian tentang kandungan gizi pada bubur pedas pernah dilakukan oleh Rusiardy, dkk pada tahun 2014. Namun, penelitian ini dilakukan terhadap bubur pedas yang di kalengkan dan tanpa menggunakan sayur. Penelitian yang dilakukan oleh Rusiardy, dkk ini dilakukan dalam tiga tahap formulasi yaitu formulasi bumbu, formulasi daun kesum dan formulasi kondisi bubur pedas yang akan dikalengkan. Adapun perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah pada penelitian kali ini, bahan pembuatan bubur pedas yang digunakan adalah bumbu dasar (bumbu kering) yang sudah dicampurkan dengan beras dan ditambahkan dengan daun buasbuas. Bahan lain seperti ubi kayu, wortel, kentang, udang kepah, daging dan yang lainnya tidak di gunakan. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk menonjolkan rasa, aroma, tekstur dan warna dari daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) dalam uji organoleptik.

Penelitian tentang kandungan gizi pada bubur pedas pernah dilakukan oleh Rusiardy, iwan dkk pada tahun 2014. Namun, penelitian ini dilakukan terhadap bubur pedas yang di kalengkan dan tanpa menggunakan sayur. Penelitian yang dilakukan oleh Rusiardy, iwan dkk ini dilakukan dalam tiga tahap formulasi yaitu formulasi bumbu, formulasi daun kesum dan formulasi kondisi bubur pedas yang akan dikalengkan. Adapun perbedaan penelitian yang akan peneliti lakukan dalam penelitian sebelumnya adalah pada penelitian kali ini, bahan pembuatan bubur pedas yang digunakan adalah bumbu dasar (bumbu kering) dari bahan pembuatan bubur pedas, selanjutnya yang ditambahkan adalah daun buasbuas. Bahan lain seperti ubi kayu, wortel, kentang, udang kepah, daging dan yang lainnya tidak di gunakan. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk menonjolkan rasa, aroma, tekstur dan warna dari daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) dalam uji organoleptik.

Penelitian lain terkait bubur pedas juga pernah dilakukan oleh Apriana dkk (2018) dengan judul penelitian “kajian suhu dan lama pengeringan pada kualitas bahan baku bubur pedas khas natuna”. Adapun pembuatan bubur pedas khas natuna ini berbahan dasar beras dan beberapa rempah-rempah. Berdasarkan hasil penelitian ini, diperoleh bahan baku bubur pedas khas Natuna pengeringan 60°C dan lama pengeringan 6 jam merupakan perlakuan terbaik dari masing-masing perlakuan dengan menghasilkan rerata uji fisikokimia; rendemen 85,39 % kadar air 4,53 %, kadar abu 1,43 %, kadar lemak 7,48 %, kadar protein 0,006 % dan kadar karbohidrat

86,55 %. Hasil uji organoleptik terbaik yaitu warna 3,70 (kuning), aroma 4,60 (sangat wangi khas bubur pedas), kerenyahan 4,50 (renyah) dan kesukaan 3,97 (suka).

Uji kandungan gizi pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) akan dilakukan setelah uji organoleptik telah selesai dilaksanakan. Hasil dari uji organoleptik di olah terlebih dahulu untuk penentuan sampel. Sampel dengan perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis akan menjadi sampel yang akan digunakan dalam uji kandungan gizi. Parameter yang digunakan dalam uji kandungan gizi adalah karbohidrat, protein dan lemak total.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Buasbuas merupakan tumbuhan obat yang belum banyak dikenal oleh masyarakat
2. Daun buasbuas yang berperan sebagai bahan makanan sumber antioksidan belum banyak diteliti kegunaannya
3. Penelitian terkait kandungan gizi terhadap bubur pedas daun buasbuas belum pernah dilakukan sebelumnya
4. Penelitian terkait keberagaman tanaman dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan bubur pedas belum banyak dilakukan

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah dengan melakukan pembuatan bubur pedas dengan empat perlakuan yang berbeda. Perlakuan yang paling disukai panelis, akan menjadi sampel untuk dilakukan uji kandungan gizi.

1.4. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana hasil uji organoleptik pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*)?
2. Bagaimana bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) yang paling disukai oleh panelis?

3. Apa sajakah kandungan gizi yang terkandung pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) berdasarkan hasil uji organoleptik?

1.5. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, masalah ini dibatasi dengan melakukan uji organoleptik dan kandungan gizi pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*).

1.6. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini adalah :

1. Mengetahui hasil uji organoleptik pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*)
2. Mengetahui bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) yang paling disukai oleh panelis
3. Mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*) berdasarkan hasil uji organoleptik

1.7. Manfaat Penelitian

Manfaat yang di dapatkan dari penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini diharapkan memberikan informasi tentang kandungan gizi yang terkandung dalam bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*)
2. Penelitian ini diharapkan memberi manfaat kepada masyarakat lokal tentang kandungan nilai gizi yang terdapat pada bubur pedas daun buasbuas (*Premna pubescens blume*)
3. Penelitian ini diharapkan menyadarkan masyarakat akan pentingnya pelestarian tanaman buasbuas
4. Penelitian ini diharapkan sebagai awal untuk penelitian daun buasbuas selanjutnya

1.8. Defenisi Operasional

1. Uji organoleptik adalah cara pengujian yang digunakan untuk mengukur daya terima suatu produk.
2. Bubur pedas daun buasbuas adalah bubur pedas khas melayu dengan menggunakan bumbu dasar pembuatan bubur pedas dan sedikit tambahan daun buasbuas.