

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia terbentuk dari berbagai suku yang menciptakan beragam budaya. Salah satu contohnya adalah suku Batak yang terbagi menjadi lima sub etnis yaitu Batak Toba, Batak Simalungun, Batak Karo, Batak Angkola/Mandailing, dan Batak Pakpak. Setiap sub etnis ini memiliki kebudayaan dan tradisi yang unik. Umumnya Masyarakat Batak memiliki Bahasa, adat istiadat, dan masakan tradisional yang bervariasi. Etnis Batak Simalungun merupakan salah satu dari lima subetnik Batak yang telah mengembangkan kebudayaannya sendiri sejak lama. Kebudayaan tersebut mencakup berbagai upacara, ritual, serta perayaan yang tidak lepas dari pengaruh makanan tradisional yang memiliki peranan penting dalam pelaksanaan kebudayaan tersebut. Makanan tradisional kini menjadi fenomena kebudayaan yang semakin banyak diteliti dan semakin menarik untuk dipelajari. Kebudayaan dapat mempengaruhi jenis makanan yang dianggap khas di suatu wilayah (Tarigan, 2023).

Masyarakat Simalungun mempunyai sejumlah kebiasaan yang khas, salah satunya adalah tradisi yang menjaga keaslian sebuah kuliner yang berupa Tinuktuk. Tinuktuk dipercaya oleh kelompok etnis Simalungun memiliki manfaat untuk mengobati berbagai penyakit dalam, terutama dalam membantu proses pemulihan bagi ibu setelah melahirkan serta menghangatkan tubuh. Keistimewaan tinuktuk terletak pada penggunaannya sebagai sarana penyembuhan setelah melahirkan. Tinuktuk tidak digunakan dengan cara dioleskan atau diaplikasikan pada bagian tubuh yang tidak sehat, melainkan dikonsumsi secara langsung sehingga manfaatnya dapat segera dirasakan oleh tubuh (Panjaitan, 2023).

Secara etimologis, “tinuktuk” berasal dari bahasa Simalungun yakni tuktuk (tumbuk). Jadi, tinuktuk sama artinya dengan olahan yang dihasilkan dengan cara di tumbuk. Biasanya, peralatan dan bahan yang diperlukan untuk menumbuk adalah lesung, yang bisa terbuat dari batu atau kayu, antan atau alu yang terbuat dari kayu, serta tampi, baik yang terbuat dari anyaman bambu maupun rotan. Seperti yang

disebutkan sebelumnya, tinuktuk yang dihasilkan berbentuk gel, berwarna kuning kemerahan, dengan aroma yang pedas. berwarna kuning kemerahan, dengan aroma yang pedas Secara umum, tinuktuk ini tidak memiliki efek samping, kecuali sensasi pedas. Dalam proses pembuatannya, hanya diperlukan garam untuk meningkatkan rasa di samping 16 jenis rempah yang digunakan (Damanik, 2021).

Menurut budaya Simalungun, tinuktuk dianggap berasal dari kebijaksanaan nenek moyang yang tidak dapat ditelusuri waktunya. Hampir semua narasumber atau informan tidak dapat memberikan keterangan mengenai kapan produk ini ditemukan. Namun, mereka sepakat bahwa tinuktuk begitu dikenal oleh masyarakat Simalungun dan tidak dapat ditemukan di etnis lain, yang menunjukkan keunikan Simalungun. Beberapa kelompok etnis Simalungun menyebut tinuktuk sebagai siralada, yaitu makanan yang terutama terbuat dari bahan lada dan garam (sira). Baik tinuktuk maupun siralada termasuk dalam kategori makanan yang didominasi oleh lada, ditambah dengan berbagai rempah lain seperti jahe merah, andaliman, kemiri, lada hitam, kencur, dan lainnya (Damanik, 2021).

Tinuktuk, sejauh ini lebih sering dianggap sebagai pelengkap makanan dalam bentuk sambal. Produk etnobotani rempah ini biasanya dipersiapkan karena bahan dasar dan proses pembuatannya yang cukup rumit, dan sering kali dilakukan saat proses persalinan. Namun, sebenarnya manfaat yang terkandung di dalamnya tidak hanya terbatas pada saat bersalin, tetapi juga bermanfaat untuk siapa saja yang mengonsumsinya. Proses teknologi yang digunakan masih bersifat tradisional, setelah semua bahan seperti buah, rimpang, daun, dan umbi dibersihkan, dengan perbandingan yang berdasarkan pengalaman, semuanya ditumbuk dalam lesung atau lumpang. Para ibu dan perempuan dewasa lainnya mengenal Tinuktuk atau Sira lada sebagai kuliner khas Simalungun. Tinuktuk terdiri dari berbagai rempah yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti jahe merah, kencur, kemiri, andaliman, bawang merah, bawang putih, asam cikala, dan garam (David & Erick, 2019).

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian kadar air (*water activity*) atau *Aw* dari suatu bahan dengan menggunakan energi panas. Manfaat dari proses pengeringan adalah bahan menjadi lebih awet

saat disimpan dan ukuran bahan menjadi lebih kecil, sehingga memudahkan serta menghemat ruang untuk pengangkutan dan pengemasan. (Arsyad, 2022).

Terdapat sejumlah teknik yang dapat diterapkan dalam proses pengeringan tambar tinuktuk, salah satu di antaranya adalah dengan memanfaatkan sinar matahari secara langsung. Metode pengeringan yang memanfaatkan sinar matahari secara langsung memiliki kelebihan dan kekurangan, di mana pengeringan ini merupakan yang paling hemat biaya, namun secara umum, kualitas yang dihasilkan cenderung rendah dan proses pengeringannya berlangsung lama serta sangat bergantung pada keadaan cuaca (Christina dkk., 2018).

Dalam studi yang telah dilaksanakan tentang dampak durasi penyimpanan terhadap ekstrak tambar tinuktuk dengan rasio jahe merah dan lada hitam 30 : 70%. diperoleh bahwa pada perbandingan ini menghasilkan data yang optimum jika dilihat dari karakteristik kimia yang terdapat pada tambar tinuktuk dengan perbandingan tersebut. Pada penelitian ini digunakan metode penyangraian dalam pengolahan lada hitam, andaliman dan kemiri (Ramadhaniyah, 2023).

Berdasarkan hal tersebut, peneliti berminat untuk melakukan penelitian tentang dampak dari waktu pengeringan tambar tinuktuk yang menggunakan metode pengeringan dengan sinar matahari langsung terhadap karakteristik tambar tinuktuk kering. Berdasarkan penjelasan yang sudah disampaikan di atas, peneliti merasa tertarik untuk melakukan studi dengan mengusung judul

“Pengaruh Waktu Pengeringan Tambar Tinuktuk Dengan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Tambar Tinuktuk Bubuk ” dengan tujuan agar penelitian ini dapat berlangsung dengan sukses, sehingga di masa depan bisa dijadikan acuan bagi pembaca dan dapat digunakan sesuai kebutuhan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Penggunaan sinar matahari yang membantu proses pengeringan tambar tinuktuk bubuk.

2. Waktu pengeringan menggunakan sinar matahari terhadap kualitas mutu pada makanan.
3. Waktu pengeringan menggunakan sinar matahari terhadap kandungan alkaloid dan fenolik pada tambar tinuktuk.

1.3 Ruang Lingkup

Penelitian ini berfokus pada uji metode pengeringan menggunakan Sinar Matahari dengan waktu optimum terhadap kandungan antioksidan secara *in vitro* menggunakan metode DPPH (*2,2 diphenyl-1-picrylhydrazyl*). Pengujian yang dilakukan yaitu analisa organoleptik, pH, kadar air, kadar abu, antioksidan, dan skrining fitokimia terhadap senyawa alkaloid dan fenolik.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini memiliki batasan masalah yang ditujukan agar tidak terlalu meluasnya pembahasan dalam penelitian ini. Batasan masalah yaitu penggunaan variasi waktu pengeringan selama 0 jam ; 2 jam; 4 jam: 6 jam dan 8 jam serta analisis karakteristik kimia yaitu organoleptik, kadar air, kadar abu, analisis antioksidan, dan skrining fitokimia terhadap senyawa alkaloid dan fenolik.

1.5 Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan konteks yang telah dijelaskan sebelumnya, masalah yang akan dibahas dalam program ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh waktu optimal pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan sinar matahari terhadap kandungan fenolik dan alkaloid ?
2. Bagaimana pengaruh waktu optimal pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan sinar matahari terhadap aktivitas antioksidan ?
3. Bagaimana pengaruh waktu optimal pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan sinar matahari terhadap kualitas tambar tinuktuk bubuk ?

1.6 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang telah disebutkan, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh waktu optimum pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan Sinar Matahari terhadap kandungan fenolik dan alkaloid.
2. Mengetahui pengaruh waktu optimum pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan Sinar Matahari terhadap aktivitas antioksidan.
3. Mengetahui pengaruh waktu optimum pengeringan tambar tinuktuk bubuk dengan Sinar Matahari terhadap kualitas tambar tinuktuk bubuk.

1.7 Manfaat Penelitian

Dengan tercapainya tujuan penelitian yang telah disebutkan, tentu saja akan memberikan keuntungan. Berikut ini adalah manfaat yang diharapkan dari penelitian ini:

1. Dari sisi teori, hasil penelitian ini bisa menjadi kontribusi yang nantinya dapat memperluas wawasan dalam bidang ilmu pengetahuan.
2. Dari sisi praktik, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sumber informasi bagi peneliti lain yang ingin menjadikannya sebagai rujukan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pengobatan tradisional