

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya atau yang biasa disebut dengan *culture* merupakan sebuah warisan dari nenek moyang terdahulu yang masih ada hingga saat ini. Suatu bangsa tidak akan memiliki ciri khas tersendiri tanpa adanya budaya-budaya yang dimiliki. Budaya itupun berkembang sesuai dengan kemajuan zaman yang semakin modern. Kebudayaan yang berkembang dalam suatu bangsa itu sendiri di namakan dengan kebudayaan lokal, karena kebudayaan lokal sendiri merupakan sebuah hasil cipta, karsa dan rasa yang tumbuh dan berkembang di dalam suku bangsa yang ada di daerah tersebut. Salah satunya negara Indonesia yang memiliki beragam budaya (Laode Monto Bauto, 2014)

Kebudayaan Indonesia adalah keseluruhan kebudayaan lokal yang ada di setiap daerah di Indonesia. Indonesia memiliki berbagai macam budaya, seperti misalnya dari pakaian, kesenian, rumah adat, makanan dan masih banyak lagi. (Aprianti Muthia et al., 2022)

Indonesia sendiri memiliki pengaruh budaya makan ialah adanya berbagai macam jenis menu makanan dari setiap komunitas etnis masyarakat dalam mengolah suatu jenis hidangan makanan karena perbedaan bahan dasar atau adonan dalam proses pembuatan (Castle, 2007). Kemudian seiring berkembangnya zaman, makanan-makanan tersebut mengalami akulturasi budaya untuk memenuhi selera lezat dan gizi yang cukup bagi masyarakat sekitar.

Salah satu akulturasi pada makanan di Jakarta contohnya adalah asinan betawi. Asinan betawi merupakan perpaduan antara budaya Tionghoa dan Arab, akan tetapi nama asinan betawi sendiri berasal dari Belanda yakni “Assinang” yaitu “ajnen” yang berarti “asam”. Asinan betawi adalah kumpulan sayuran yang disajikan dalam keadaan mentah, biasanya terdiri dari daun selada, timun, taoge, kol, wortel yang diiris tipis kecil-kecil kemudian dihidangkan dengan saus kacang yang pembuatannya terdiri dari kacang tanah goreng, cabai, gula merah, asam jawa, cuka, dan garam yang

sedikit kental memiliki rasa gurih asam dan pedas juga berwarna sedikit kecoklatan, juga dimakan bersamaan dengan kerupuk mie berwarna kuning dan juga kerupuk berwarna merah muda. Rasa dari asinan ini sendiri ialah asam yang kemudian ditambahkan oleh saus nya yang memiliki rasa gurih pedas dan sedikit asam juga yang akan menyegarkan bila dimakan. Biasanya pada saat pembelian asinan sayur ataupun bumbunya dikemas hanya dengan kemasan plastik yang belum tentu dapat menjaga rasa serta kesegaran dari asinan tersebut (Susilowati, 2021)

Beberapa bahan seperti kacang tanah, bawang putih, air asam jawa, cabai merah besar, ebi, air, garam, gula merah dan cuka telah disebutkan untuk pembuatan saus asinan betawi. Salah satu komponen penting dalam pembuatan saus asinan ialah cuka, cuka yang akan memberikan rasa asam juga segar terhadap saus asinan. Asam cuka adalah suatu senyawa berbentuk cairan asam yang tajam dan larut di dalam air, alkohol, gliserol, dan eter. Asam cuka mempunyai aplikasi yang sangat luas di bidang industri dan pangan. Proses produksi asam cuka dapat dilakukan secara kimiawi dan biologis. Untuk kebutuhan pangan, produksi asam cuka harus dilakukan melalui proses biologis, salah satunya adalah fermentasi dari bahan baku alkohol. Cuka yang biasa digunakan untuk asinan Betawi adalah cuka rumahan. Cuka rumahan ialah cuka kimia yang aman untuk dimakan, memiliki konsistensi cair, tidak berwarna dan berbau sangat asam. Asam cuka adalah suatu senyawa berbentuk cairan asam yang tajam dan larut di dalam air, alkohol, gliserol, dan eter. Cuka yang biasa digunakan untuk asinan Betawi ialah cuka makanan yang juga digunakan untuk berbagai macam hidangan lainnya seperti bakso, soto mie, dan lain sebagainya (Anisa, 2020)

Cuka apel adalah jenis cuka yang dibuat dari fermentasi sari apel. Cuka apel memiliki rasa yang lebih manis daripada cuka nanas dan aren, sehingga sering digunakan dalam membuat dressing dan saus. Kualitas cuka apel yang baik ialah terlihat dari bahan baku yang berkualitas tinggi, dibuat dari apel yang segar dan juga matang, kemudian proses fermentasi yang baik merupakan kunci dalam menghasilkan cuka apel yang berkualitas yaitu yang lama dan alami karena membantu memperkaya nutrisi cuka apel, lalu kejernihan dan warna cuka apel

yang baik memiliki warna coklat yang jernih dan tidak keruh, dan aroma yang khas memiliki aroma asam yang segar dan menyegarkan. Cuka apel juga dikenal memiliki manfaat untuk kesehatan, seperti mengurangi gula darah karena asam asetat dapat membantu mengontrol kadar gula darah dengan meningkatkan sensitivitas insulin (Tresno Saras, 2023)

Sebenarnya ada banyak sekali jenis macam-macam cuka, namun yang diketahui dan yang sering sekali digunakan ialah cuka rumahan karena selain mudah dicari, harganya yang relatif murah. Contoh-contoh cuka yang ada ialah cuka apel, cuka aren, cuka nanas dan lain sebagainya.

Cuka aren adalah cuka yang dihasilkan dari nira aren yang difermentasi. Pada saat proses fermentasi ini nira aren akan menghasilkan alkohol sehingga keasamannya akan meningkat oleh bakteri *Acetobacter Aetic* ialah bakteri yang lebih aktif untuk mengubah alcohol menjadi asam asetat. Ciri cuka aren yang baik dari segi warna yaitu memiliki warna putih pucat, kemudian dari segi rasa memiliki rasa asam serta memiliki sedikit rasa manis. Lalu telah di teliti yang dilakukan oleh BPOM di Manado, bahwa kandungan asam asetat dari cuka aren yang berumur +1 minggu lebih tinggi dibandingkan dengan yang berumur +6 bulan yaitu 29,93% dan 18,75%. Akan tetapi hal ini menyatakan bahwa kadar gula dan cemaran mikroba pada cuka aren tidak memenuhi standar dari asam asetat karena standar yang disyaratkan pada cuka aren minimal 15% ternyata hanya 1,106% yang dimana hal ini dapat menguntungkan para penderita diabetes (Klifano Sumendap et al., 2015)

Sedangkan cuka nanas adalah salah satu produk olahan nanas melalui tahapan fermentasi yang panjang. Vinegar nanas yang baik mengandung setidaknya 4% asam asetat dari seluruh kandungan dalam vinegar. Ciri cuka nanas yang memenuhi standar yaitu dari segi rasa memiliki rasa asam segar khas buah nanas, kemudian konsistensi cair dan berwarna sedikit kecoklatan. Cuka nanas mempunyai sifat antibakteri pada bakteri *Escherichia Coli*, hal ini menunjukkan bahwa cuka nanas efektif menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia Coli* (Fadlurrahman et al., 2022)

Ada banyak cuka yang telah disebutkan dan juga dijelaskan. Berdasarkan hal

ini maka timbul suatu pertanyaan akan perbedaan penggunaan cuka nanas, cuka apel dan cuka aren terhadap kualitas kimia saus asinan Betawi.

Pengujian kimia dilakukan sebagai mengukur kualitas produk berdasarkan kandungan kimia yang terdapat pada produk pangan. Pengujian kimia yang dilakukan dalam penelitian ini ialah untuk mengukur kadar garam dan kadar gula serta mengukur tingkat keasaman (pH) saus asinan betawi. Mengukur kadar gula menggunakan alat *Refractometer brix*, sedangkan untuk mengukur kadar garam menggunakan *Salinity refractometer*, dan untuk mengukur tingkat keasaman (pH) menggunakan pH universal.

Berdasarkan pemaparan yang telah disajikan di atas, cuka merupakan komponen penting dalam pembuatan saus asinan Betawi karena untuk menambah kesegaran serta cita rasa dari asinan tersebut. Oleh karena itu, peneliti ingin mengetahui apakah jika cuka rumah yang biasa digunakan dalam asinan Betawi digantikan dengan beberapa cuka lainnya dan akankah mempengaruhi cita rasa serta kualitas dari saus asinan tersebut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang yang telah di tuliskan, maka terdapat beberapa masalah yang teridentifikasi, diantaranya ialah sebagai berikut:

1. Masih kurangnya penggunaan cuka apel, cuka nanas dan cuka aren terhadap saus asinan betawi.
2. Menguji kualitas kimia kadar garam, kadar gula, dan tingkat keasaman (pH) terhadap saus asinan yang diberikan cuka apel, cuka nanas dan cuka aren.
3. Mengetahui jenis cuka manakah yang lebih disukai oleh para konsumen.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dikemukakan diatas, maka dari itu peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada perbedaan penggunaan jenis cuka nanas, cuka apel, dan cuka aren terhadap kualitas kimia saus asinan Betawi dan daya terima konsumen terhadap saus asinan betawi yang diberikan dengan beberapa cuka berbeda.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi pembatasan masalah di atas, maka dari itu permasalahan yang akan diteliti di dalam penelitian ini dirumuskan apakah terdapat pengaruh penggunaan jenis cuka nanas, cuka apel, dan cuka aren terhadap kualitas kimia saus asinan Betawi serta dapatkah konsumen menerima jika saus asinan Betawi diberikan dengan rasa cuka yang berbeda?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pembahasan pokok masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis pengaruh penggunaan jenis cuka nanas, cuka apel, dan cuka aren terhadap kualitas kimia saus asinan betawi dan daya terima konsumen terhadap saus asinan Betawi yang diberikan dengan beberapa cuka berbeda.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan penelitian ini, diharapkan dapat memberikan hasil yang bermanfaat, diantaranya yaitu :

1. Manfaat Teoritis:

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sebuah informasi mengenai terdapatkah pengaruh jika penggunaan cuka nanas, cuka apel, dan cuka aren terhadap kualitas kimia saus asinan Betawi.

2. Manfaat Praktis :

- a. Bagi peneliti : Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah pengetahuan tentang asinan Betawi.
- b. Bagi Universitas Negeri Jakarta (UNJ) : Diharapkan penelitian ini dapat

digunakan untuk menambah referensi sebagai bahan penelitian lanjutan yang lebih mendalam pada masa yang akan datang.

- c. Bagi pembaca : Diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan mengenai macam-macam cuka dan juga cara pengolahan saus asinan Betawi bagi para pembaca.

