

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Daerah Sumatera Barat atau Padang terkenal dengan kulinernya yang mempunyai citarasa “tebal”. Hal itu terjadi karena penggunaan berbagai macam bumbu dan rempah-rempah dengan proses memasak yang cukup lama sehingga bumbu meresap pada masakan (Solok 5 Danau, 2023). Kuliner dari Sumatera Barat sering dikenal dengan sebutan masakan Padang. Penamaan masakan Padang merupakan istilah untuk menyebut berbagai jenis warisan kuliner yang berasal dari wilayah Minangkabau, Sumatera Barat. Jenis-jenis makanan yang khas dari Minangkabau, populer dengan sebutan masakan Padang. Beberapa makanan khas dan resep masakan yang berasal dari Sumatera Barat tidak keseluruhan berasal dari kota Padang, akan tetapi ada yang berasal dari kota lain salah satunya yaitu kota Solok. Kuliner khas kota Solok yang belum diketahui banyak orang bahkan oleh masyarakat Sumatera Barat yaitu Gulai Ayam Galundi (Legundi), warga setempat menyebutnya Samba Ayam Itam alias lauk berwarna hitam (Sastra, 2022)

Samba Ayam Hitam merupakan masakan tradisional khas dari Kampung Sulit Air, kota Solok yang menggunakan bahan utama ayam kampung dan memanfaatkan penggunaan buah Legundi sebagai pewarna hitam pada bumbu masakan gulainya. Kuliner khas ini adalah simbol kebersamaan dan keramahtamahan warga Sulit Air dalam menghormati tamu dan para pemukanya. Sehingga, Samba Ayam Hitam ini dibuat ketika ada acara besar seperti pernikahan, perayaan hari besar islam dan acara adat, reuni keluarga besar, syukuran, ataupun ketika ada acara pulang kampung bersama saat lebaran (Mulyadi, 2023).

Buah Legundi yang digunakan dalam pembuatan Samba Ayam Hitam ini yaitu yang sudah diolah menjadi berbentuk bubuk atau tepung. Langkah dalam pembuatannya yaitu buah Legundi dijemur sampai kering, kemudian disangrai dan digiling serta diayak hingga menjadi tepung halus. Bubuk Legundi yang telah diolah kemudian dimasukkan ke dalam Gulai Samba Ayam Hitam yang telah matang, sehingga menghasilkan kuah gulai yang sedikit kental, berbeda dengan gulai ayam atau daging pada umumnya (Retizen, 2023).

Cara memasak Samba Ayam Hitam Legundi hampir sama dengan memasak gulai Minangkabau pada umumnya. Bahan bumbu dan rempah-rempah yang digunakan juga sama, yang membedakannya yaitu ketika gulai sudah setengah matang bubuk buah Legundi dimasukkan kedalam campuran gulai yang semula bewarna oranye langsung berubah menjadi hitam pekat (Sari Bundo, 2022). Sedangkan menurut Chef Ragil, secara umum rasa Gulai Samba Ayam Galundi (Legundi) masih dominan gulai yang memakai bahan rempah. Bedanya terletak pada penggunaan buah Legundi, selain penampilan yang hitam, ada tekstur kesat atau masir dari Legundi bubuk pada gulai itu yang menjadi kekhasannya. Selain itu, penggunaan buah Legundi pada Samba Ayam Hitam adalah untuk mendapatkan manfaatnya dari segi kesehatan. Legundi diyakini masyarakat baik untuk obat demam, pencernaan dan juga berfungsi sebagai analgesik (Sastra, 2022). Ekstrak etanol dari buah Legundi juga mampu menghambat pertumbuhan dan pembelahan sel tumor (Lubis & Hariaji, 2017).

Berdasarkan informasi yang peneliti dapat dari bapak Ilfa Yusmadi penjual Samba Ayam Hitam di daerah Bintaro Jakarta Selatan (2023), menyebutkan bahwa ada dua versi Samba Ayam Hitam yang terdapat di Sumatera Barat. Daerah Batusangkar menggunakan bumbu dasar kuning dengan penambahan cabai merah giling dan bumbu khas gulai sedangkan daerah Sulit Air Solok menggunakan bumbu dasar merah dan tambahan bumbu khas gulai.

Perbedaan bumbu dasar yang digunakan dalam pembuatan gulai Samba Ayam Hitam itu, peneliti membuat bumbu Samba Ayam Hitam menggunakan bumbu dasar putih, karena bumbu dasar ini digunakan pada masakan opor ayam yang mirip dengan gulai. Berdasarkan hal itu, peneliti melakukan penelitian pendahuluan mengenai pembuatan bumbu Samba Ayam Hitam berbentuk pasta beserta pengaplikasiannya dengan menggunakan tiga bumbu dasar Indonesia yaitu bumbu dasar putih, kuning, dan merah untuk mengetahui samba ayam hitam dengan bumbu dasar apa yang disukai dari mutu sensori.

Hasil dari penelitian pendahuluan yang peneliti lakukan dalam pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam dari ketiga bumbu dasar Indonesia pada 5 orang dosen Pendidikan Tata Boga UNJ dengan penilaian pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur yaitu bumbu dasar putih. Bumbu dasar putih mendapatkan nilai rata-

rata paling tinggi dari penilaian semua aspek yang diujikan. Berdasarkan hasil prapenelitian ini, peneliti melanjutkan penelitian pada bumbu dasar putih sebagai bahan dasar pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam dengan persentase bubuk buah Legundi yang berbeda. Persentase penggunaan bubuk buah Legundi yang digunakan yaitu 13%, 17%, dan 21%.

Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang bagaimana Pengaruh Penambahan Bubuk Buah Legundi pada Pembuatan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori yang akan dilakukan pada 45 panelis agak terlatih dengan subjek penelitian pada Masyarakat Minangkabau yang pernah mencicipi Samba Ayam hitam. Sehingga dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan bumbu pasta Samba Ayam Hitam berkualitas baik yang menghasilkan warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan nilai mutu tinggi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalah penelitian sebagai berikut.

1. Pengaruh penambahan bubuk buah Legundi pada pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam terhadap kualitas fisik dan mutu sensori.
2. Teknik dan proses pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam dengan menggunakan bumbu dasar putih dengan persentase bubuk buah Legundi yang berbeda.
3. Komposisi formula untuk membuat bumbu pasta Samba Ayam Hitam menggunakan bumbu dasar putih dengan persentase bubuk buah Legundi yang berbeda.
4. Persentase penambahan bubuk buah Legundi yang cocok untuk produk bumbu pasta Samba Ayam Hitam dengan menggunakan bumbu dasar putih.
5. Kualitas fisik dan mutu sensori bumbu pasta Samba Ayam Hitam menggunakan bumbu dasar putih dengan persentase bubuk buah Legundi yang berbeda.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh penambahan bubuk buah Legundi pada pembuatan bumbu pasta Samba

Ayam Hitam dengan menggunakan bumbu dasar putih terhadap kualitas fisik jumlah minyak dan mutu sensori meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah “Apakah terdapat Pengaruh Penambahan Bubuk Buah Legundi pada Pembuatan Bumbu Pasta Samba Ayam Hitam Terhadap Kualitas Fisik jumlah minyak dan mutu Sensori berdasarkan aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan peneliti dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan persentase bubuk buah Legundi pada pembuatan bumbu pasta Samba Ayam Hitam terhadap kualitas fisik jumlah minyak dan mutu sensori berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1.6.1 Peneliti

1. Mempermudah pengaplikasian bumbu pasta dalam pembuatan Samba Ayam Hitam.
2. Memperoleh formula yang baik dalam pembuatan produk bumbu pasta Samba Ayam Hitam dengan menggunakan bumbu dasar putih.

1.6.2 Mahasiswa

1. Memotivasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan produk-produk yang berasal bubuk buah Legundi dan bumbu dasar.
2. Dapat dijadikan acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.

1.6.3 Program Studi

Sebagai masukan bagi Program Studi Tata Boga untuk mata kuliah Pengawetan Makanan, Ilmu Bahan Makanan, dan Makanan Nusantara.

1.6.4 Masyarakat

1. Memperkenalkan kepada masyarakat mengenai bubuk buah Legundi yang bisa digunakan makanan sebagai bumbu masakan.
2. Memperkenalkan kepada Masyarakat produk bumbu pasta instan yang bisa digunakan langsung untuk membuat Samba Ayam Hitam.

