

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang berada di salah satu Asia tenggara lebih tepatnya Asia tenggara, yang memiliki kekayaan alam melimpah dengan jenis rempah dan hasil kebunnya yang beragam serta memiliki kualitas tinggi. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang menjadi pengekspor dan menduduki peringkat ke- 12 di dunia. Salah satu bahan rempah yang memiliki penyebaran di bagian wilayah-wilayah di Indonesia namun memiliki perbedaan di tiap masing-masing daerah adalah buah patikala (Rakhmawati, 2015) dalam (Sari, Hadijah, & Veronika, 2021).

Buah Patikala (*Etilingera elatier*) termasuk dalam famili *Zingiberaceae* yang merupakan salah satu tumbuhan yang berasal dari Indonesia. Buah patikala memiliki penyebaran yang cukup luas di wilayah-wilayah di Indonesia dan tiap-tiap wilayah memiliki penyebutan nama yang berbeda-beda pada buah patikala dan berbagai nama seperti “patikala” di Sulawesi Selatan, “honje” di Jawa Barat, “kencong” atau “kincung” di Sumatera Utara, “kecombrang” di Pulau Jawa dan bukan cuman di bagian Negara Indonesia di Negara Malaysia pun memiliki penyebutan buah patikala dengan nama “Bunga katan”, dan dengan melihat tempat tumbuhnya tanaman patikala dapat diasumsikan bahwa tanaman patikala tergolong tanaman liar namun masyarakat belum terlalu mengenal atau belum terlalu familiar pada masyarakat umum (Perdana, 2016) dalam (sari dkk, 2021)

Pada tanaman patikala memiliki beberapa ciri fisik baik dari daun, batang, bunga dan kuncup, tanaman patikala termasuk salah satu tanaman yang berjenis bersemak-semak yang memiliki tinggi rata-rata diantara 1-3 m, memiliki batang yang berbentuk semu, pelepah yang terjuntai membentuk rimpang dan memiliki warna hijau dan merupakan salah satu tanaman yang berakar serabut, bunga yang berbentuk tongkol dan memiliki warna merah muda dan buahnya memiliki bentuk yang berbentuk tabung dan hampir menyerupai buah nanas dan memiliki warna putih dan merah muda dengan biji yang berukuran kecil dan

berwarna coklat, pada batang dan buah yang dimiliki buah patikala itu dapat dikonsumsi masyarakat pada umumnya menggunakan bunga kecombrang sebagai penambah rasa makanan dan memberikan aroma harum pada makanan, dan pada buah patikala juga digunakan masyarakat pada makanan untuk menjadikannya penambah rasa asam yang cukup kuat namun memberikan rasa yang segar dan pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan buah patikala untuk dijadikan objek bahan penelitian (MUHAMMAD, 2016) dalam (Sari dkk, 2021). Buah patikala dalam penelitian ini dijadikan sebuah produk yang difermentasikan dan menjadikannya sebuah produk yang disebut cuka patikala dikarenakan karakteristik rasa asam yang segar yang dimiliki buah patikala menjadikannya sebagai objek penelitian untuk difermentasikan yang akan menghasilkan produk sejenis *fruit vinegar*.

Fermentasi adalah perubahan kimia pada makanan yang disebabkan oleh enzim. Enzim parsial dapat diproduksi oleh mikroorganisme atau enzim yang sudah ada dalam makanan (Bucle, K.A., 1985) dalam (Kwartiningsih & Mulyati, 2005) yang merupakan dari reaksi oksidasi atau reaksi dalam sistem biologis yang menghasilkan energi yang dimana donor dan akseptornya adalah senyawa organik. Senyawa organik yang umum digunakan adalah gula. Senyawa ini diubah menjadi senyawa lain melalui reaksi reduksi yang dikatalisis enzim. (Fardiaz, Winarno, 1984) dalam (Kwartiningsih & Mulyati, 2005) maka dari itu digunakan metode fermentasi yang digunakan dalam penelitian yang dilaksanakan untuk menjadikannya sebuah produk yang bernama cuka patikala.

Cuka adalah larutan yang utamanya mengandung campuran asam asetat dan air. Asam asetat ini dihasilkan dari fermentasi etanol oleh bakteri asam asetat. Cuka saat ini sering digunakan sebagai bahan tambahan memasak. Cuka adalah golongan asam lemah yang paling mudah didapat Cuka dibuat melalui proses fermentasi cairan beralkohol atau cairan manis yang telah difermentasi untuk menghasilkan etanol oleh bakteri asam asetat (Wandini, Wahyuni, Ramadani, Yunita, Nafira, 2022). Masyarakat umumnya menggunakan cuka yang berasal dari asam asetat yang dihasilkan dari fermentasi etanol dan bakteri asam asetat, Namun cuka juga bisa dibuat dari buah-buahan yang difermentasikan seperti apel yang

dapat dijadikan cuka apel dan anggur dapat dijadikan cuka anggur demikian juga dalam penelitian yang dilakukan oleh sang peneliti yaitu menjadikan buah patikala dijadikan objek untuk difermentasi yang akan menjadi cuka patikala.

Dengan melihat penyebaran yang dimiliki buah patikala dan memiliki rasa yang identik dengan rasa asam yang segar dengan itu peneliti menggunakan buah patikala yang pada umumnya masyarakat sekitar menggunakannya sebagai penambah rasa asam pada makanan namun masih dalam berbentuk buah yang utuh dan belum melalui proses yang akan menjadikannya sebuah produk maka dari itu penelitian yang akan dilaksanakan akan membuat produk yang menggunakan buah patikala sebagai objek penelitian yang akan melalui sebuah proses fermentasi yang menjadikan buah patikala menjadi cuka patikala.

Pada (Ford dkk, 2003) dalam (Maria & Alvarez, 2019) mengatakan bahwa berbagai macam jenis *dressing* yang dapat digunakan pada berbagai jenis *salad* untuk dapat meningkatkan rasa dan kelezatan yang diinginkan. *Salad* dapat diartikan sejenis makanan yang pada umumnya merupakan campuran beberapa jenis sayuran yang hijau segar yang dihidangkan bersama *dressing* yang bertujuan untuk dapat meningkatkan selera makan. Berbagai macam jenis *dressing* yang ada di dunia seperti *mayonaise*, *caesar dressing*, dan *italian dressing* dengan pengaruh utama yang berasal dari minyak yang berfungsi sebagai meningkatkan mutu sensori dan selain itu menjadi sumber lemak yang berpengaruh terhadap penghasil energi. Dan *dressing* yang dijadikan acuan untuk dilakukannya penelitian adalah *vinaigrette salad dressing*.

Dressing merupakan pelengkap penyajian suatu masakan khususnya *salad*, yang *dressing* itu sendiri adalah hasil dari pengemulsian minyak dalam air dengan beberapa penambahan *ingredients* untuk menstabilkan pengemulsian. Pada (Muhammad, 2016) dalam (Sari dkk, 2021) *vinaigrette salad dressing* adalah hasil dari pengemulsian sementara yang menggunakan minyak, asam dan bahan lainnya yang akan teremulsi dengan waktu yang singkat (John Wiley & Sons, Inc., 2011). Yang dilakukan dalam penelitian ini menjadikan *vinaigrette salad dressing* dengan menggunakan buah patikala sebagai awal mulanya gula lalu difermentasikan dan mengubahnya menjadi cuka patikala ini dan salah satu faktor

yang membantu dalam fermentasi ialah dengan rasa asam kuat yang dimiliki buah patikala (Muhammad, 2016) dalam (Sari dkk, 2021). Dan terjadilah pengemulsian yang terjadi antara minyak dan cuka patikala.

Emulsi adalah dispersi termodinamika yang tidak stabil dari sejumlah cairan yang tidak dapat bercampur. Emulsi biasanya terdiri dari dua fase: satu mengandung senyawa polar (seperti air atau cuka) dan satu lagi mengandung senyawa non-polar (seperti minyak) (María & Alvarez, 2019). *Vinaigrette* bisa menggunakan minyak atau cuka. Pengemulsi dapat ditambahkan untuk menambah rasa dan menstabilkan dressing. Rasio *vinaigrette* standar yang terdiri dari 3 bagian minyak dan 1 bagian asam berfungsi dengan baik sebagai titik awal, *vinaigrette* dapat diganti dengan menggunakan jenis minyak, asam, atau bahan yang sesuai dengan selera. Memilih minyak berdasarkan selera dan harga, dan Minyak juga dapat digunakan hanya untuk menonjolkan rasa lain dalam *vinaigrette*, atau minyak dapat memiliki rasa yang mudah dikenali. Minyak yang sangat kuat seringkali dicampur dengan cairan asam yang kurang kuat untuk menciptakan rasa yang seimbang pada *dressing*. Setiap jenis cuka memiliki tingkat keasaman atau karakteristik yang berbeda-beda (John Wiley & Sons, Inc., 2011).

Pemilihan cuka patikala dikarenakan banyaknya persebaran patikala di Sulawesi Selatan namun pemanfaatannya sangat jarang ditemukan, yang oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan memaksimalkan pemanfaatan buah patikala dengan mengolahnya menjadi cuka sehingga bisa menjadi peluang tinggi dalam upaya mendiversifikasikan bahan pangan sehingga dapat meningkatkan rasa konsumsi oleh masyarakat dengan cara penganeekaragaman atau memvariasikan (Ikhrum & Chotimah, 2022). Oleh karena itu, metode penelitian yang peneliti akan lakukan adalah eksperimen. Eksperimen adalah penelitian dengan cara uji coba untuk mencari kebenaran atau suatu yang tepat untuk menghasilkan hasil akhir yang optimal (Mulyadi, 2012). Dengan demikian metode ini dilakukan untuk menemukan resep cuka patikala yang tepat untuk mengetahui karakteristik yang meliputi rasa aroma & warna, serta mendapatkan hasil perbandingan pada pengaplikasian cuka patikala yang telah menjadi *dressing* kedalam produk

makanan. Dari penjelasan latar belakang ini, penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti berjudul **“Penambahan Buah Patikala (*Etilingera Elatier*) dalam Pembuatan *Salad Dressing*”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan peneliti bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana pengolahan *salad dressing* dengan penambahan buah patikala
2. Bagaimana karakteristik akhir pada *salad dressing* dengan penambahan buah patikala

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah;

1. Untuk mengetahui proses pengolahan *salad dressing* dengan penambahan buah patikala
2. Untuk mengetahui karakteristik akhir pada *salad dressing* dengan penambahan buah patikala

D. Manfaat

1. Bagi Masyarakat dan Umum
Diharapkan melalui penelitian ini dapat menjadi bahan bacaan sehingga bisa digunakan untuk meningkatkan dan dipasarkan secara lebih luas.
2. Bagi Peneliti
Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti dalam pembuatan cuka dengan menggunakan buah patikala.
3. Bagi Politeknik Pariwisata Makassar
Dapat jadi referensi bacaan baru dalam harapan dapat dijadikan sebuah referensi baru bagi pembaca dan bisa dijadikan penelitian lanjutan.