

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan perjalanan sementara dari satu tempat ke tempat lain oleh individu atau kelompok, yang bertujuan mencapai keseimbangan dan kebahagiaan dalam lingkungan hidup mereka, baik dari segi sosial maupun budaya. Proses ini bisa terjadi secara terencana maupun tidak, serta melibatkan perubahan sosial baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Perubahan ini mencakup identitas, tingkat, durasi, arah, skala, dan kecepatan, yang semuanya saling terkait (Telaumbauna & Baiquni dalam Anandhyta, 2020). Pariwisata dianggap sebagai sistem yang saling terkait, dimana keberfungsian setiap komponennya saling bergantung. Undang-undang No. 10 Tahun 2009 tentang pariwisata menekankan optimalisasi pemanfaatan sumber daya dan modal pariwisata untuk meningkatkan pendapatan nasional, menciptakan peluang usaha dan lapangan kerja, serta mengembangkan potensi tempat tujuan wisata di Indonesia. Tujuannya adalah membangkitkan rasa cinta tanah air, yang dapat memperkuat persatuan dan kesatuan nasional serta meningkatkan kebanggaan terhadap negara.

Kuliner lokal merupakan bagian terpenting terhadap warisan budaya pada suatu daerah, jadi melalui pariwisata yang berkelanjutan pengunjung dapat mencicipi makanan serta minuman tradisional yang menarik dari suatu tempat wisata. Hal tersebut dapat membantu untuk melestarikan dan juga mempromosikan budaya kuliner setempat, dengan mengembangkan industri kuliner lokal pariwisata dapat memberikan pekerjaan kepada masyarakat dan juga pendapatan terhadap komunitas setempat. Dengan mendorong untuk menggunakan bahan baku lokal pada industri kuliner sehingga dapat mendukung perkembangan ekonomi lokal serta dapat mengurangi dampak yang buruk terhadap lingkungan, sehingga dengan menggunakan bahan baku lokal dapat membantu untuk mengurangi jejak karbon yang dihasilkan dari transportasi jarak jauh. Selain itu, ini juga dapat mempromosikan pertanian lokal dan keanekaragaman makanan lokal daerah setempat. Kuliner mencakup segala tahapan mulai proses dari persiapan,

pengolahan, hingga penyajian produk makanan dan minuman melibatkan kreativitas, estetika, tradisi, serta kearifan lokal sebagai elemen kunci untuk meningkatkan mutu dan nilai produk. Hal ini bertujuan agar produk lebih menarik bagi pembeli dan memberikan pengalaman yang memorable bagi konsumen. (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2014). Kuliner menjalankan peran yang sangat penting dalam kesuksesan pertumbuhan destinasi wisata melalui integrasi makanan lokal dengan budaya dan lingkungan, melibatkan berbagai pihak seperti restoran, hotel, dan agen perjalanan (Pepela & O'Halloran, dalam wijayanti 2020).

Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam dan kaya, terutama dalam penggunaan rempah-rempah atau bumbu yang berlimpah jenisnya. Rempah-rempah ini menjadi sumber utama variasi dan cita rasa dalam masakan Indonesia, yang berkontribusi signifikan dalam pengembangan ekonomi kreatif di bidang kuliner. Indonesia memiliki berbagai jenis tumbuhan rempah-rempah, termasuk herba, rimpang, terna, dan pohon, yang secara luas digunakan dalam kehidupan sehari-hari, terutama dalam proses memasak. Dalam penelitian oleh Hakim (2015), rempah dijelaskan sebagai bagian dari tumbuhan yang memiliki aroma khas dan berfungsi untuk memberikan cita rasa pada makanan. Rempah umumnya digunakan baik dalam kondisi kering maupun basah, Walaupun sebagian besar rempah tersedia dalam bentuk kering, bagian-bagian tumbuhan yang dimanfaatkan sebagai rempah meliputi akar, batang, kulit kayu, daun, bunga, biji, umbi, dan rimpang. salah satu kuliner tradisional Indonesia adalah *Nasu likku*.

Nasu likku, atau ayam lengkuas, adalah hidangan tradisional dari daerah Bugis Makassar yang menggunakan ayam kampung sebagai bahan utama. Hidangan ini ditambahkan dengan lengkuas, santan, dan berbagai rempah seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, merica, jahe, serai, dan garam. Dalam sajian ini, lengkuas yang diparut halus melapisi potongan ayam secara merata. (Hardiningtyas & Turaeni, 2021). Cara untuk memasak hidangan khas Bugis yang disebut "*Nasu likku*" dijelaskan dalam cerpen *nasu likku* dengan menunjukkan langkah-langkahnya beserta cara memasaknya, diawali dengan memilih bahan utamanya, yaitu ayam kampung, serta menggunakan bumbu rempah lengkap. Rempah

lengkuas menjadi bumbu yang paling mencolok dalam penyajian *Nasu likku*. *Likku* sendiri merupakan bahasa bugis yang artinya lengkuas dan merupakan rempah paling yang banyak digunakan dalam proses pembuatan *nasu likku*.

Lengkuas, atau *Alpinia galanga*, adalah tanaman dari keluarga *Zingiberaceae* yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat. Tanaman ini termasuk dalam kelompok herba tahunan dengan batang semu berwarna hijau tua dan batang sejati berwarna putih yang tersembunyi di dalam batang semu. Daunnya berbentuk lanset dengan panjang antara 25-35 cm, dan tanaman ini dapat tumbuh hingga setinggi 1 meter. Lengkuas banyak digunakan dalam berbagai aplikasi seperti bumbu masakan, bahan minuman, sayuran, serta sebagai obat tradisional, di samping manfaat lainnya. (Evisal dalam Jannah et al 2022).

Indonesia dikenal sebagai negara agraris karena beberapa alasan salah satunya lahan pertanian yang luas dengan tanah yang subur dan beragam iklim yang ideal untuk kegiatan pertanian. Selain itu, sebagian besar penduduk Indonesia terutama di pedesaan bekerja pada sektor pertanian dan menjadi sumber penghidupan utama. Indonesia dikenal dengan produksi berbagai komoditas pertanian salah satunya yang sangat melimpah yaitu tanaman pisang. Tanaman pisang sangat mudah tumbuh sehingga sangat berlimpah dan salah satu bagian dari tanaman pisang yang bisa dikonsumsi yaitu jantung pisang.

Jantung pisang adalah struktur bunga yang tumbuh dari pohon pisang (*Musa spp.*), yang termasuk dalam keluarga *Musaceae*, dan biasanya memproduksi buah pisang. Jantung pisang terbentuk saat pohon pisang berbunga dan menghasilkan tandan pisang, lengkap dengan proses perkembangannya, pada bagian susunan dari bunga jantung pisang berbentuk jejari yang diantaranya kulit serta tengah jantung pisang yang teksturnya lembut (Panji R dalam Novitasari et al., 2012). Jantung pisang kaya akan berbagai nutrisi penting bagi tubuh, termasuk protein sebesar 12,051%, karbohidrat 34,831%, dan lemak total 13,050%. Selain itu, jantung pisang juga mengandung mineral seperti fosfor, kalsium, dan zat besi, serta vitamin A, B1, dan C. Tidak kalah penting, jantung pisang juga menyediakan serat pangan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (Rizki dalam Ristyanadi, 2022).

Jantung pisang adalah salah satu tumbuhan bahan pangan yang sangat banyak tumbuh dan mudah didapatkan oleh masyarakat Indonesia, salah satu daerah yang banyak menghasilkan bahan pangan lokal jantung pisang yaitu di kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan. Di kabupaten Soppeng jantung pisang merupakan bahan pangan yang mudah untuk ditemukan tetapi hanya diolah menjadi sayur bening dan lawa jantung pisang sebagai pelengkap lauk pauk. Salah satu jenis jantung pisang yang banyak ditemukan yaitu jantung pisang kepok. Padahal jantung pisang bisa diolah menjadi hidangan yang baru dan inovatif untuk dinikmati oleh masyarakat, dengan teknik pengolahan yang berbeda dari yang biasa dilakukan. Akan tetapi, banyak masyarakat yang belum sepenuhnya menyadari potensi olahan jantung pisang atau cara pemanfaatannya. Hal ini disebabkan oleh minimnya variasi olahan jantung pisang yang ada, yang cenderung sederhana, sehingga nilai ekonomis dari jantung pisang tersebut masih rendah dan terbatas.

Penelitian yang lebih lanjut dapat membantu meningkatkan pemahaman tentang cara pengolahannya yang lebih luas dan manfaat gizi yang dapat dioptimalkan. Dengan memanfaatkan bahan yang melimpah masyarakat dapat mengolah jantung pisang menjadi makanan lezat yang bisa dinikmati sehari-hari. Oleh karena itu, peneliti terpacu membuat *nasu likku* dengan mengaplikasikan olahan dari jantung pisang atau sebagai inovasi atau pemanfaatan bahan pangan lokal yang ada di sekitar masyarakat seperti jantung pisang dalam pembuatan *nasu likku*.

Di daerah kabupaten Soppeng *nasu likku* disajikan pada hari raya Idul Fitri maupun Idul Adha dan pada tradisi atau upacara adat masyarakat setempat. Pada pengolahan *nasu likku* yang menggunakan ayam kampung dan bumbu dasar seperti santan kelapa, lengkuas, dan juga bumbu-bumbu lainnya. *Nasu likku* mempunyai cita rasa yang sangat kaya dan lezat menggugah selera, sehingga bisa dijadikan inovasi ataupun pemanfaatan dalam penggunaan bahan pangan lokal seperti halnya pada jantung pisang. Ini juga akan menjadi sebuah inovasi kuliner yang dimana *nasu likku* pada umumnya menggunakan ayam kampung dan dalam penelitian ini peneliti menggunakan jantung pisang. Mengolah jantung pisang dan menggunakan bumbu *nasu likku* tidak hanya mempertahankan tradisi tetapi juga menonjolkan

keunikan kuliner daerah yang kaya akan cita rasa. Untuk itu peneliti ingin menggunakan jantung pisang sebagai bahan utama pembuatan *nasu likku* dan ingin menekan cost sehingga menghasilkan produk *nasu likku* yang tetap teksturnya seperti daging karena mengandung serat dengan harga yang tentunya relatif lebih murah atau ekonomis sehingga olahan dari jantung pisang dapat lebih beragam.

Peneliti akan menggunakan metode eksperimen dalam penelitian ini. Metode eksperimen adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan sebab-akibat dengan cara memanipulasi variabel tertentu dan mengamati pengaruhnya terhadap variabel lainnya yang sedang diteliti. Oleh sebab itu, metode yang dilakukan untuk menghasilkan resep olahan dari jantung pisang yang pas dengan melakukan percobaan yaitu, melakukan percobaan penggunaan jantung pisang sebagai pengganti ayam untuk mengaplikasikan pada olahan masakan *nasu likku*. Sehingga dapat diketahui karakteristik *nasu likku* jantung pisang yang meliputi rasa, aroma dan tekstur.

Dari beberapa fakta tersebut sehingga peneliti akan menjadikan olahan jantung pisang kepek dengan mengaplikasikan pada bumbu *nasu likku* sebagai inovasi kuliner lokal dan lauk pauk serta pemanfaatan bahan pangan lokal yang sangat melimpah dengan harga yang relatif murah serta. Masyarakat akan berinovasi memanfaatkan bahan-bahan yang ada disekitarnya serta dapat menonjolkan keunikan kuliner daerah yang kaya akan cita rasa dan meningkatkan nilai ekonomis jantung pisang. Berdasarkan latar belakang tersebut pada penelitian ini peneliti ingin mengambil judul **“Pemanfaatan Jantung Pisang kepek dalam Pembuatan *Nasu likku*”**.

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini:

- a. Bagaimana cara pembuatan dan tahapan dalam pembuatan *nasu likku* dan olahan jantung pisang?
- b. Bagaimana karakteristik akhir olahan jantung pisang yang diaplikasikan pada masakan *nasu likku*?

C. Tujuan Masalah

Adapun tujuan tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini, yaitu:

- a. Untuk mengetahui cara pembuatan dan tahapan dalam pembuatan *nasu likku* dan olahan jantung pisang.
- b. Untuk mengetahui karakteristik akhir dari olahan jantung pisang yang diaplikasikan pada masakan *nasu likku*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

- a. Untuk memberikan informasi atau referensi bagi pembaca, khususnya dibidang kuliner.
- b. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis dalam pembuatan *nasu likku* jantung pisang.
- c. Untuk menambah wawasan masyarakat terkait pengembangan dalam pengolahan *nasu likku* jantung pisang.