

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap bangsa mempunyai budaya kuliner yang berbeda itu merupakan karakter nasional yang kuat dan keragaman bentuknya. Adanya komunikasi lintas budaya juga disebabkan oleh perbedaan dalam budaya kuliner. Sebagai contoh, memahami bagaimana makanan China dan Eropa berbeda menghasilkan konotasi budaya yang menelisik warisan budaya dan berkontribusi pada perubahan budaya dengan cara yang sesuai. Perkembangan kuliner dalam globalisasi dipengaruhi oleh pemikiran postmodern. Dalam *"The Postmodern Condition"* karya Jean Francois Lyotard, dikatakan bahwa pengetahuan dan kebenaran tidak abadi dan dapat diubah. Ini benar-benar terlihat berdampak pada perubahan kuliner di seluruh dunia, terutama dengan dipicu oleh kemajuan teknologi informasi. Douglass Kellner menjelaskan hubungan antara globalisasi dan budaya dalam *"Globalization and the Postmodern Turn"*, mengatakan bahwa budaya globalisasi mengikis tradisi dan budaya lokal. Douglass Kellner menjelaskan hubungan antara globalisasi dan budaya dalam *"Globalization and the Postmodern Turn"*, mengatakan bahwa budaya globalisasi mengikis tradisi dan budaya lokal (Utami, 2018).

Selanjutnya Keller juga menyatakan bahwa ada kebangkitan budaya global selain perkembangan ekonomi pasar global baru dan sistem pergeseran negara-bangsa. Globalisasi adalah istilah yang mengacu pada penyebaran teknologi baru,

teknologi baru ini memiliki efek yang sangat besar pada pemerintah, masyarakat, budaya, dan kehidupan sehari-hari seseorang. Karena secara historis dipertukarkan oleh pemerintah *colonial*, kuliner saat ini dapat ditelusuri dari kolonialisme masa lalu, fakta bahwa ada hasil kontribusi melalui komunikasi lintas budaya, seperti penyebaran resto cepat saji. Kuliner diartikan sebagai sesuatu yang berkaitan atau berhubungan dengan memasak. Pada saat yang sama, ini melambangkan kehidupan sosial dan identitas budaya berbagai kelompok masyarakat di seluruh dunia. Faktanya, setiap suku memiliki masakannya masing-masing, yang diterima dengan cermat dan menjadi topik makanan (Utami, 2018).

Dunia memasak tidak bisa dipisahkan dari kehidupan sehari-hari, karena dunia memasak merupakan salah satu kebutuhan hidup yang sangat penting. Menurut Melayu (2009), dalam dunia memasak terdapat banyak jenis olahan makanan baik berupa lauk pauk, makanan ringan maupun minuman. Dunia kuliner terus berkembang. Menurut Jonathan Bartlett dalam *Chef's Dictionary and Culinary Reference*, panduan memasak dan makan terlengkap, dunia memasak bukan hanya sekedar teknik kuliner, namun memiliki nilai seni. Nilai seni dalam dunia kuliner berkaitan dengan bahan yang digunakan, cara pengolahan, cara penyajian, nilai sejarah dan tradisi/budaya dalam dunia kuliner (Sundari, 2013).

Dari dunia memasak saat ini banyak inovasi makanan baru yang terbuat dari buah-buahan, sayuran, tanaman seperti (bunga, biji-jian dan daun) dimana salah satunya adalah dengan menggunakan daun binahong. Binahong merupakan jenis tanaman yang dapat digunakan untuk mengobati berbagai jenis penyakit, seperti pengobatan pada luka bakar, tifus, pembengkakan hati, pembengkakan jantung, radang usus, keputihan, sariawan, meningkatkan vitalitas dan daya tahan tubuh.

Tanaman ini dapat tumbuh di dataran tinggi dan dataran rendah. Daun binahong ini juga mengandung senyawa-senyawa alkaloid, polifenol, flavonoid, saponin dan antrakuinon. Produk olahan tanaman binahong (*Anredera cordifolia*) saat ini hanya ditemukan dalam bentuk obat seperti salep dan kapsul. Selain itu, masyarakat juga masih mengonsumsi olahan daun binahong dengan cara dimakan langsung, diseduh dengan air panas serta meminum air rebusan binahong, padahal daun binahong dapat dimodifikasi menjadi berbagai bentuk olahan pangan sehingga menghasilkan pangan yang lebih menarik dan mudah dibuat (Thahirah & Ichsan, 2022).

Daun binahong memiliki kandungan protein tertinggi yaitu 20g per 100g Binahong, produksi jajanan ini mempunyai manfaat ganda sebagai pangan olahan sehat yang memiliki efek farmakologis sekaligus ditujukan bagi anak-anak *stunting* yaitu melalui konsumsi makanan yang mengandung protein, karena protein dapat membentuk jaringan tubuh baru selama pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Oleh karena itu dilakukan *inovasi* produk olahan ekstrak daun binahong sebagai bahan resep pembuatan *nugget* binahong (Thahirah, 2022).

Selain itu alasan kenapa ingin membuat *Nugget* Binahong yaitu karena ingin memanfaatkan potensi daun binahong yang akan khasiatnya selain bisa jadi obat daun binahong juga dapat diolah menjadi produk makanan, yang sehat dan praktis siap dihidangkan dalam waktu yang *relative* tidak lama.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang mendukung daun binahong dapat dimanfaatkan diantaranya:

Penelitian (Thahirah & Ichsan, 2022) menyebutkan formulasi perluasan

daun binahong terhadap daya terima serta kandungan protein pada perkedel kentang. Binahong (*Anredere Cordifolia*) yaitu tanaman yang digunakan untuk mengobati banyak penyakit, seperti tifus, luka bakar, pembengkakan hati, pembengkakan jantung, radang usus, dan menaikkan vitalitas daya tahan tubuh. Dengan kandungan protein paling tinggi 20 gram per 100 gram binahong, olahan makanan ini sehat dan berguna. Penelitian ini adalah eksperimental dan menggunakan Desain Acak Lengkap (DAL) dengan tiga perlakuan dan pengulangan tiga kali. Data diolah dan dianalisis menggunakan ANOVA (Analisis Variasi) dan uji lanjut Duncan. Penambahan daun binahong 20 gram, 30 gram, dan 40 gram benar-benar mempengaruhi daya terima. Panelis menyukai formulasi warna, rasa, aroma, dan tekstur pada perlakuan penambahan daun binahong 20 gram. Hasil uji protein juga berdampak pada kadar protein pada perlakuan penambahan daun binahong 20 gram, 30 gram, dan 40 gram. Penelitian ini tidak ada kaitannya dengan penelitian inovasi membuat *Nugget* Binahong.

Penelitian (Aini, 2022) menunjukkan substitusi daun binahong terhadap kualitas bakso ikan lele. Binahong mengandung beberapa bahan kimia aktif yang berfungsi sebagai anti bakteri dan baik untuk kesehatan. Karena jumlah nutrient dan kadar air yang tinggi, bakso ikan dapat bertahan lebih sedikit, sekitar dua belas jam jika diletakan di suhu ruang. Salah satu inovasi baru untuk menambah memperpanjang masa simpan bakso ikan adalah menambah tepung daun binahong. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah perlakuan berdampak pada kualitas bakso ikan lele. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Rekayasa Pangan, Laboratorium Kimia Pangan, dan Laboratorium Uji Indrawi Universitas

Semarang. Pada bulan Januari 2022, ikan lele, tepung binahong, tepung terigu, garam, dan air es adalah bahan yang digunakan dalam penelitian ini. Penelitian ini dilakukan menggunakan rancangan Desain Acak Lengkap (DAL) Satu faktor yaitu penambahan tepung daun binahong sebanyak 5 perlakuan. Ada lima *variable* yang dianalisis yaitu organoleptik, kadar air, kadar abu, TPC (*Total Plate Count*), tekstur (*texture analyzer*), dan kadar air. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung daun binahong benar-benar mempengaruhi organoleptik, kadar air, dan kadar abu, tetapi TPC (*Total Plate Count*) dan tekstur (*texture analyzer*) tidak. Penelitian ini tidak ada unsur kaitan dengan penelitian inovasi membuat *nugget* binahong.

Pengolahan Boba daun binahong sebagai alternatif pemanfaatan khasiat daun binahong adalah penelitian dari (Azzahra, 2022). Daun binahong merupakan daun herbal berkhasiat yang biasa digunakan sebagai obat. Daun binahong dapat dikonsumsi secara langsung atau diolah terlebih dahulu sebelum digunakan. Namun daun binahong biasanya hanya digunakan untuk pengobatan herbal. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk membuat bahan baku herbal daun binahong menjadi produk minuman baru. Minuman Boba dipilih sebagai alternatif olahan karena populasinya yang luar biasa saat ini. Disisi lain, minuman ini di kenal dengan kandungan yang ada didalamnya kurang baik bagi Kesehatan jika dikonsumsi dalam jangka waktu lama. Metode yang digunakan pada penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik. Sampel dari penelitian ini melibatkan 82 orang responden tidak terlatih dari rentang usia remaja sebagai konsumen utama produk ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daun

binahong dapat dibuat menjadi boba dan disajikan sebagai minuman boba dengan menggunakan hanya susu segar dan gula coklat. Responden juga cukup menyukai ciptaan ini. Penelitian ini tidak ada unsur kaitan dengan penelitian inovasi membuat *nugget* binahong.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana *Inovasi Nugget Berbahan dasar dari daun binahong?*”.

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini dibatasi pada:

- 1.3.1 Penelitian ini hanya membatasi tentang “*Inovasi Nugget Berbahan dasar Dari Daun Binahong?*”
- 1.3.2 Bahan Dasar dalam penelitian ini adalah daging ayam, tepung dan daun binahong.
- 1.3.3 Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Eksperimen*.
- 1.3.4 Metode pengolahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Kukus (*Steam*) dan goreng (*Fry*).

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana *Inovasi Nugget* Berbahan dasar Dari Daun Binahong.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

1. Dapat Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

1.5.2 Manfaat Praktis

1. Dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi dari *nugget* dan daun binahong.
2. Makanan ini bisa dinikmati kapan saja dan sangat mudah dibuat.