

I. PENDAHULUAN

Bab ini akan menjelaskan tentang : (1) Latar Belakang, (2) Identifikasi Masalah, (3) Tujuan Penelitian, (4) Manfaat Penelitian, (5) Kerangka Pemikiran, (6) Hipotesis Penelitian, dan (7) Tempat dan Waktu.

1.1 Latar Belakang

Menurut definisi dari Wikipedia, gulai adalah sejenis makanan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jenis daging lain, jeroan, atau sayuran seperti nangka muda dan daun singkong, yang dimasak dalam kuah bumbu rempah yang bercitarasa gurih. Ciri khas gulai adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jinan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam santan. Masakan ini yang memiliki ciri khas berwarna kuning karena pengaruh sari kunyit. Makanan ini dianggap sebagai bentuk lain dari kari, dan secara internasional sering disebut sebagai kari ala Indonesia.

Menurut Prasetyo (2003), dewasa ini masyarakat menginginkan segala sesuatu yang serba cepat, mudah, dan praktis. Demikian pula dalam masalah makanan, masyarakat lebih menyukai yang dapat diolah dan disajikan dengan cepat dan mudah tetapi juga sesuai dengan selera mereka. Masakan Indonesia, seperti rawon, soto, rendang, dan lain-lain, umumnya rumit dan tidak dapat disajikan dengan cepat. Salah satu cara untuk menyajikannya dengan cepat dan mudah adalah dengan menggunakan bumbu siap pakai berbentuk pasta atau serbuk.

Bumbu instan di pasaran ada beberapa macam diantaranya bumbu berbentuk pasta dan bumbu berbentuk serbuk, bumbu pasta masih mengandung kadar air yang

tinggi sedangkan bumbu serbuk adalah bumbu yang kadar airnya rendah karena adanya proses pengeringan dalam pembuatannya, sehingga bumbu serbuk umur simpannya lebih panjang bila dibandingkan dengan bumbu yang berbentuk pasta.

Adanya produk bumbu gulai serbuk akan mempermudah masyarakat dalam pembuatan gulai sehari-hari, terutama pada waktu hari raya besar seperti idul fitri, idul adha, dan juga memperpanjang umur simpan dari bumbu gulai itu sendiri. Namun yang menjadi kendala dikalangan masyarakat adalah formula dari setiap bahan yang digunakan untuk membuat bumbu gulai berbeda-beda setiap orang. Untuk mendapatkan citarasa yang sesuai membutuhkan formula yang tepat dari berbagai jenis rempah yang digunakan. Gulai identik dengan adanya penambahan santan, penambahan santan yang sesuai dapat menambah citarasa dari bumbu gulai yang pas.

Salah satu tujuan penggunaan metode *foam-mat drying* adalah untuk mempercepat proses pengeringan, karena pada metode pengeringan ini adanya penambahan bahan pembusa atau pembuih. Konsentrasi buih yang semakin banyak akan meningkatkan luas permukaan dan memberi struktur berpori pada bahan sehingga akan meningkatkan kecepatan pengeringan. Jenis-jenis pembusa diantaranya adalah putih telur (albumin), *polysorbat 80*, soda kue dan gliserin.

Menurut Kumalaningsih dkk (2005), dengan adanya busa maka akan mempercepat proses penguapan air walaupun tanpa suhu yang terlalu tinggi, produk yang dikeringkan menggunakan busa pada suhu 50-80°C dapat menghasilkan kadar air 2-3%. Bubuk dari hasil metode *foam-mat drying* mempunyai densitas atau kepadatan yang rendah (ringan) dan bersifat remah.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, masalah yang dapat diidentifikasi untuk penelitian yaitu:

1. Adakah pengaruh formula terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.
2. Adakah pengaruh perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.
3. Adakah pengaruh interaksi formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk dalam pembuatan bumbu gulai serbuk dengan menggunakan metode *foam-mat drying*, sehingga diperoleh karakteristik yang baik yang dapat di manfaatkan untuk bumbu masakan gulai.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk menyediakan bumbu instan serbuk untuk masakan gulai. Memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai pembuatan bumbu gulai serbuk, serta membuat formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk bumbu gulai serbuk.

1.5 Kerangka Pemikiran

Bumbu gulai serbuk adalah campuran dari beragam rempah-rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk masakan gulai.

Bumbu gulai memiliki ciri khas yaitu terdapat pada bumbunya yang kaya akan berbagai macam rempah, setiap orang yang membuat bumbu gulai berbeda-beda dalam penggunaan rempah dan juga takaran setiap rempahnya, namun ada beberapa rempah yang umum di gunakan dalam pembuatan bumbu gulai diantaranya kunyit, ketumbar, lada lengkuas jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai kayu manis dan jintan (Wikipedia, 2016).

Menurut Ernawati, (2010), pembuatan bumbu gulai dibutuhkan bahan-bahan sebagai berikut : cabai merah (38 %), bawang merah (15,2 %), bawang putih (18,2 %), lengkuas (3 %), jahe (3,5 %), kunyit (7,6 %), ketumbar (0,80 %), jintan (0,80 %), asam kandis (7,60 %), cengklik (0,25 %), kayu manis (0,5 %), daun salam (0,80 %), kapulaga (0,25 %), serai (2,5 %), garam (7,60%) dan daun jeruk (1, %).

Menurut Alawiah, (2010), pembuatan bumbu gulai dibutuhkan bahan-bahan sebagai berikut : cabai merah (40 %), bawang merah (16 %), bawang putih (15,5 %), jahe (3,5 %), kunyit (7,5 %), lengkuas (3,4 %), cengklik (2,2 %), pala (2,2 %), kapulaga (2,2 %), dan garam (7,5 %).

Menurut Ernawati, (2010), dalam pembuatan bumbu gulai membutuhkan penambahan santan serbuk sebanyak 55,86 %.

Menurut Yasa Boga, (2010), dalam pembuatan bumbu gulai membutuhkan penambahan santan sebanyak 50,96 %.

Menurut Alawiah, (2010), dalam pembuatan bumbu gulai membutuhkan penambahan santan sebanyak 45,69 %.

Metode pengeringan busa memiliki kelebihan dari pada metode pengeringan lain karena relatif sederhana dan prosesnya tidak mahal. Selain itu *foam mat drying* dapat memperluas permukaan, menurunkan tegangan permukaan, meningkatkan rongga, mengembangkan bahan, mempercepat penguapan air, dan biasanya suhu yang digunakan relatif rendah sehingga warna, aroma dan komponen gizi produk dapat dipertahankan (Karim dan Wai, 1999).

Pada metode foam-mat drying hal yang sangat berpengaruh adalah penambahan bahan pembusa untuk mempercepat pengeringan, menurunkan kadar air dan menghasilkan produk serbuk yang remah. Menurut Kumalaningsih dkk, (2005), dengan adanya busa maka akan mempercepat proses penguapan air walaupun tanpa suhu yang terlalu tinggi, produk yang dikeringkan menggunakan busa pada suhu 50-80°C dapat menghasilkan kadar air 2-3%. Salah satu kesulitan yang telah dilaporkan dalam proses ini adalah kurangnya kestabilan busa selama proses pemanasan. Jika busa tidak stabil terjadi kerusakan seluler yang menyebabkan kerusakan selama pengeringan.

Menurut Isnaeni, dkk (2016), dalam pembuatan bubuk nanas dengan menggunakan metode *foam-mat drying*, berdasarkan respon organoleptik sampel terpilih pada pembuatan serbuk nanas adalah (jenis penstabil maltodekstrin dan albumin 10%).

Wilujeng (2010), pada pembuatan inulin bubuk dari umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dengan menggunakan metode *foam-mat drying* perlakuan terbaik yaitu dengan menggunakan putih telur 6%.

Menurut Haryanto (2016), pada pembuatan bubuk instant ekstrak kulit manggis dengan metode *foam-mat drying*, konsentrasi terbaik sebagai *foam agent* yang menghasilkan bubuk instant kulit manggis terbaik diperoleh pada perlakuan putih telur 15%.

Menurut Zubaedah, dkk (2003), pada pembuatan *yoghurt* dengan metode *foam-mat drying* penambahan busa putih telur sebagai *foaming agent* yang terbaik adalah dengan konsentrasi 15%.

1.6 Hipotesis

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, maka dapat diperoleh hipotesis yaitu:

1. Diduga formula berpengaruh terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.
2. Diduga perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk berpengaruh terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.
3. Diduga Interaksi formula dan perbandingan bumbu serbuk dengan santan serbuk berpengaruh terhadap karakteristik bumbu gulai serbuk.

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan september 2016 sampai selesai, bertempat di Laboratorium Penelitian Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Jl Setiabudhi No 193.