

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang mencirikan suatu daerah, cara pengolahan dan resep makanan tradisional biasanya sudah turun temurun dari zaman nenek moyang sehingga makanan tradisional di setiap daerah berbeda-beda baik dari segi bahan baku, cita rasa maupun bentuk. Menurut Pieniak, Z., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Guerrero, L., Hersleth, M (2009) makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan-makanan tradisional ini sangat mudah ditemukan, bahkan menjadi ikon pariwisata ditempat tersebut, seperti pempek dari Palembang, gudeg dari Yogyakarta dan selat solodari Solo.

Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar memiliki makanan tradisional, yaitu dakak-dakak. Dakak-dakak merupakan produk kering yang biasanya dijadikan makanan selingan atau cemilan yang banyak diminati masyarakat setempat maupun wisatawan yang berkunjung ke Kecamatan Pariangan, dakak-dakak berbahan dasar tepung beras yang dicetak menggunakan tempurung kelapa yang sebelumnya telah di lubangi kecil-kecil sehingga berbentuk untaiyan mie kering seukuran kelereng. Pada pengolahannya dakak-dakak digoreng sehingga mengandung minyak.

Namun dalam penyimpanan dakak-dakak seringkali berbau tengik sehingga dapat menurunkan kualitas dan daya simpan. Salah satu cara mengatasi ketengikan adalah dengan menambahkan antioksidan yang dapat mencegah, memperlambat terjadinya oksidasi dan untuk memperpanjang umur simpan dapat menambahkan anti mikroba yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Untuk mencegah kerusakan pada lemak minyak dapat ditambahkan antioksidan tinggi.

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, menghambat atau

mencegah proses oksidasi pada makanan sehingga tidak menyebabkan ketengikan/kerusakan. Disamping itu antioksidan juga diperlukan untuk melindungi tubuh dari pengaruh senyawa-senyawa radikal bebas yang dihasilkan dari proses oksidasi yang terjadi pada proses transformasi energi metabolik. Senyawa radikal bebas selain yang dihasilkan oleh tubuh (endogen) juga berasal dari luar tubuh (eksogen). Salah satu tumbuhan yang diketahui mengandung senyawa dan aktivitas antioksidan yang sangat kuat adalah kayu manis (Priani, Darusman dan Humanisya, 2014).

*Cassia vera* merupakan salah satu rempah-rempah asli Indonesia yang cukup banyak dimanfaatkan masyarakat Indonesia. *Cassia vera* memiliki aktivitas antioksidan alami karena didalam *cassia vera* terdapat senyawa sinamaldehyd, eugenol, trans asam sinamat, senyawa fenol dan tanin. *Cassia vera* diharapkan efektif sebagai antioksidan alami sehingga dapat diaplikasikan sebagai antioksidan alami pada makanan (Andriyanto, 2013).

Penggunaan kayu manis biasanya dalam bentuk kulit kering (batang/stick), bubuk, minyak atsiri atau oleoresin. Minyak atsiri dapat diperoleh dari kulit batang, dahan, ranting maupun daun dengan cara penyulingan. Nilai minyak atsiri kayu manis ditentukan oleh tinggi rendahnya kadar sinamaldehyd, makin tinggi kadarnya makin tinggi pula harganya. Minyak kulit cinnamon mengandung sinamaldehyd (51-76%), minyak *cassia* (85-95%). Minyak atsiri dari daun batang dan ranting *C. Cassia* sekitar 70-75%, disamping itu mengandung eugenol sekitar 4-8% sedangkan minyak atsiri dari daun *C. zeylanicum* kaya akan eugenol yaitu 65-95% yang banyak digunakan dalam industri essence (Dhailimi, Winarbawa, Erfa dan Kusuma, 1994).

Menurut Azima, Makky, Iswanri dan Ifwandi (2008) penambahan ekstrak *cassia vera* dalam pembuatan karak kaliang talua, karak kaliang talua yang paling disukai dengan penambahan ekstrak *cassia vera* 1% dengan nilai organoleptik: warna (3,54), aroma (3,24), rasa (3,92) dan tekstur (4,28) serta komposisi kimia: kadar air (3,73%), abu (1,26%), lemak (21,58%) protein (10,15%), dan nilai kerapuhan (7,26%). Karak kaliang talua ini dapat disimpan sampai 7 minggu.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan *Cassia Vera* Terhadap Umur Simpan Dakak-dakak”** dan

diharapkan dengan penambahan cassia vera dengan konsentrasi yang telah ditentukan dapat memperpanjang umur simpan dakak-dakak.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan umur simpan dakak-dakak dengan penambahan bubuk dan ekstrak cassia vera.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengaruh penambahan bubuk dan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik mutu dan umur simpan dakak-dakak.
2. Meningkatkan masa simpan dakak-dakak.

