

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki beranekaragam masakan khas. Salah satunya adalah masakan *asam padeh* ikan. *Asam padeh* dalam tradisi Minangkabau (Provinsi Sumatera Barat) adalah hidangan yang disajikan pada acara istimewa, seperti: upacara adat, kenduri, atau menyambut tamu kehormatan. Masakan ini memiliki kuah seperti gulai, namun tidak menggunakan santan, serta menggunakan rempah-rempah sebagai bumbu utamanya. Diantara rempah yang lazim dipakai sebagai bumbu masakan Minang antara lain kunyit, jahe, lengkuas disertai daun-daunan seperti daun kunyit, daun salam, daun ruku-ruku, serai dan banyak bumbu kering lainnya.

Minangkabau terdiri dari dua daerah bagian, pertama, daerah *darek* (darat), yaitu daerah asal dari wilayah Minangkabau. Daerah *darek* yang memproduksi *asam padeh* antara lain Tanah Datar, Limapuluh kota, Bukittinggi dan Solok. Kedua, daerah *Rantau* atau *Pesisir*, antara lain Padang, Padang Pariaman dan Painan. Menurut penelitian RIPPDA (2016), daerah-daerah tersebut merupakan daerah tujuan wisata dan kuliner di Sumatera Barat.

Masakan daerah *rantau* atau yang biasa disebut *pesisir* kebanyakan menggunakan ikan, sedangkan daerah *darek* masakannya lebih identik dengan rasa yang pedas. Hal ini disebabkan karena daerah *darek* adalah daerah pegunungan yang dingin, sehingga membutuhkan masakan dengan bumbu yang bisa menghangatkan badan (Anonim, 2014).

Masing-masing daerah tersebut menghasilkan *asam padeh* melalui proses pengolahan dan jumlah bahan yang berbeda. Adanya perbedaan proses pengolahan dan jumlah bahan pembuatan *asam padeh* di beberapa daerah tersebut menyebabkan berbedanya citarasa *asam padeh* yang dihasilkan. Selain itu, *asam padeh* juga memiliki kekhasan tertentu seperti citarasa pedas dan asam dengan aroma rempah yang kuat. Sehingga, *asam padeh* dapat diolah menjadi bubuk dan bisa dimanfaatkan untuk bumbu instan berbagai produk, seperti bumbu mie, bumbu nasi goreng, dan bumbu instan makanan lainnya. Selain itu, produk mie goreng

yang beredar dipasaran juga terdiri dari aneka rasa seperti rasa rendang, rasa soto, dan lain-lain. Oleh karena itu *asam padeh* bubuk yang diperoleh dapat digunakan untuk bumbu instan mie goreng. Menurut Wicaksono (2012), bumbu instan adalah campuran dari berbagai rempah bumbu dan bumbu-bumbu yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu. Untuk mendapatkan bumbu instan *asam padeh* terbaik dari daerah lokasi penelitian perlu dilakukan uji organoleptik. Berdasarkan uji organoleptik tersebut akan diketahui daerah yang memiliki *asam padeh* dengan citarasa terbaik, sehingga komposisi *asam padeh* dari daerah tersebut dapat dijadikan acuan dalam pembuatan *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan.

Pembuatan *asam padeh* bubuk dilakukan dengan metoda pengeringan. Metode pengeringan yang dapat digunakan dalam pengeringan bubuk seperti, *freeze drying* (pengeringan beku) dan *spray drying* (pengeringan semprot). Metode pengeringan yang dipilih pada penelitian ini adalah metode *freeze dryer*. Metode *freeze dryer* dipilih karena proses pengeringan beku terjadi melalui mekanisme sublimasi yang terjadi pada suhu dingin. Dimana, sublimasi merupakan perubahan dari bentuk padat menjadi gas (uap). Karena itu, proses gelatinisasi, karamelisasi, dan denaturasi tidak terjadi, sehingga pada bagian pangan yang kering tidak terjadi perubahan pembentukan kerak. Dengan demikian, uap air bisa berdifusi dengan baik dari bagian basah ke udara lingkungan, sehingga bisa dihasilkan produk yang kering dengan baik. Keuntungan metode ini adalah tidak menyebabkan permukaan produk menjadi keriput, mudah disegarkan kembali, warna normal, mutu flavor dan nilai gizi lebih dapat dipertahankan. Selain itu, juga cocok untuk produk instan, untuk daging dan produk daging (Hariyadi, 2013).

Untuk mengetahui lebih jelas perbedaan mulai dari proses pengolahan sampai bahan baku pembuatan *asam padeh* tiap daerah di Sumatera Barat, proses pembuatan *asam padeh* bubuk, serta pemanfaatan *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan mie goreng, maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Identifikasi proses pengolahan *asam padeh* di Sumatera Barat dan analisis mutu *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi proses pengolahan dan jumlah bahan yang digunakan dalam pembuatan *asam padeh* beberapa sampel di daerah Sumatera Barat.
2. Mengetahui *asam padeh* terbaik dari beberapa sampel di daerah Sumatera Barat berdasarkan organoleptik
3. Mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk:

1. Memberikan informasi tentang *asam padeh* dari Sumatera Barat.
2. Mengembangkan produk *asam padeh* sebagai salah satu masakan khas Minangkabau

