

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masakan daerah Sumatra Barat pada umumnya menggunakan rempah-rempah didalam masakan sebagai penyedap rasa alami. Salah satunya adalah masakan *asam padeh* ikan atau dikenal juga dengan *pangek* ikan. Masakan ini memiliki kuah seperti gulai, namun kuahnya tidak terbuat dari santan, melainkan menggunakan air sebagai kuah.

Masakan *asam padeh* memiliki rasa yang unik yaitu paduan antara rasa asam dari belimbing wuluh dan rasa pedas dari cabe merah, serta daun ruku-ruku yang menghilangkan aroma amis dari ikan segar atau daging yang digunakan dalam masakan *asam padeh*. Rasa paduan asam, pedas dan aroma segar dari daun ruku-ruku inilah yang dapat membangkitkan selera makan konsumen.

Berdasarkan komposisi kimianya, masakan *asam padeh* memiliki nilai gizi yang cukup lengkap. Komponen gizi yang terkandung pada masakan *asam padeh* ikan adalah protein dari ikan yang digunakan, vitamin C dari belimbing wuluh dan cabai merah, pro-vitamin A dari cabe merah serta, karbohidrat yang juga terkandung dalam bahan-bahan yang digunakan untuk membuat masakan *asam padeh* ikan.

Pada pembuatan *asam padeh* bahan dan bumbu-bumbu alami yang digunakan adalah 1 liter air, 1 batang serai di iris-iris, 3 lembar daun salam diiris, 5 ekor ikan dan potong dua, 1 lembar daun kunyit diiris tipis, 5 buah belimbing wuluh dan dipotong-potong, 10 helai daun ruku-ruku, 6 mata asam dan dibuat airnya, 2 cm kunyit, 1 sendok teh jahe iris, 1 sendok teh gula, 1 sendok teh garam (Parikesit, 2011).

Bumbu-bumbu alami merupakan bumbu-bumbu yang telah tersedia dialam tanpa proses pengolahan. Bumbu ini memiliki beberapa kekurangan seperti proses pelayuan yang akan mengurangi mutu dari bumbu alami. Selain itu bumbu alami tidak memiliki umur simpan yang lama. Dari permasalahan bumbu alami tersebut memicu teknogi pengolahan bumbu instan.

Bumbu instan adalah campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu (Wicaksono, 2012),

Konsumen lebih tertarik pada penggunaan bumbu instan untuk membuat masakan. Hal ini disebabkan karena bahan bumbu instan lebih mudah didapat, praktis untuk digunakan, memiliki umur simpan yang lama, dan takaran bumbu yang pas untuk masakan. Permasalahan tersebut yang membuat konsumen perkotaan jarang membuat masakan daerah seperti *asam padeh* karena belum adanya bumbu instan masakan *asam padeh* untuk membuat masakan *asam padeh* ini.

Dalam pembuatan bumbu masakan *asam padeh*, daun ruku-ruku dan belimbing wuluh memiliki peran yang penting, karena daun ruku-ruku dapat memberikan aroma yang khas dalam masakan *asam padeh*. Menurut Oyen (1999) daun ruku-ruku memiliki aroma seperti cengkeh dan terasa pedas dimulut. Aroma dan rasa ini lah yang diharapkan dari daun ruku-ruku dalam masakan *asam padeh*. Belimbing wuluh berperan dalam menentukan tingkat rasa asam dalam masakan *asam padeh*, tingkat rasa asam yang tinggi tidak banyak disukai oleh konsumen. Untuk mendapatkan rasa masakan *asam padeh* yang enak maka diperlukan komposisi ruku-ruku dan belimbing wuluh yang pas.

Pembuatan bumbu instan tidak jauh berbeda dengan pembuatan minuman-minuman instan, yaitu dilakukan dengan metode pengeringan. Metode pengeringan yang dipilih pada penelitian ini adalah metode *spray drayer* dan oven. *Spray dryer* merupakan salah satu alat yang digunakan untuk menghasilkan serbuk atau bubuk dari suatu cairan yang disemprotkan kedalam ruangan penghasil panas. Prinsip dari *spray dryer* ini adalah mengembunkan suatu cairan yang telah mengental dengan menyemprotkan udara panas dengan cepat sehingga dihasilkan produk yang memiliki massa berupa butiran padat/serbuk berongga kecil. Untuk menggunakan alat ini diperlukan bahan pengikat yang berupa pati (Rafli, 2014). Metode *spray drayer* dipilih karena metode ini mengembunkan cairan dan langsung di keringkan dengan udara panas dengan cepat, sehingga produk yang dihasilkan dalam waktu yang sangat singkat sehingga dapat mencegah kerusakan komponen-komponen pada bahan.

Metode oven digunakan untuk mengeringkan bumbu-bumbu utama yang terdapat dalam pembuatan bumbu *asam padeh*. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan cita rasa yang diharapkan dalam proses pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh*. Selain itu metode oven lebih sering digunakan dalam

pembuatan bubuk bumbu masakan instan, seperti yang dilakukan oleh Asriyanti (2013) dalam pembuatan bumbu inti kunyit (*Curcuma domestika* Val) bubuk.

Pembuatan bumbu instan *asam padeh* pada dasarnya menggunakan bahan dasar yaitu bubuk belimbing wuluh, bubuk daun ruku-ruku, bubuk cabe merah dan bumbu-bumbu lainnya. Namun diduga terdapat konsentrasi belimbing wuluh yang optimal/maksimal terhadap sensor organoleptik serta penambahan bubuk daun ruku-ruku yang berlebihan dapat berpengaruh terhadap *flavour* yang memiliki rasa pahit. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk ruku-ruku (*Ocimum sanctum*, L.) dan bubuk belimbing wuluh (*Averrhoa billimbi*, L.) terhadap mutu bumbu instan *asam padeh* yang dihasilkan.

Berdasarkan pra-penelitian yang telah dilakukan, kosenstrasi serbuk ruku-ruku 20% dan kosenstrasi serbuk belimbing wuluh 80% yang lebih disukai dari uji organoleptik yang dilakukan terhadap 15 panelis dari pada kosenstrasi serbuk ruku-ruku 80% dan kosenstrasi serbuk belimbing wuluh 20%. Maka untuk membatasi perlakuan diambil kosenstrasi ekstrak daun ruku-ruku 60% dan serbuk belimbing wuluh 40%.

Untuk menghasilkan campuran serbuk daun ruku-ruku dan serbuk belimbing wuluh yang pas dalam pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh*, maka perlu takaran atau konsentrasi yang pas secara spesifik. Untuk mengetahui konsentrasi daun ruku-ruku dan belimbing wuluh dalam pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh* perlu dilakukannya penelitian dengan judul **“Pembuatan Bumbu Instan Masakan Asam Padeh dengan Perbedaan Konsentrasi Serbuk Daun Ruku-Ruku (*Ocimum sanctum*, L.) dan Serbuk Belimbing Wuluh (*Averrhoa billimbi*, L.)”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi serbuk daun ruku-ruku dengan serbuk belimbing wuluh dalam pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh*.
2. Mengetahui formulasi yang tepat pada proses pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh*.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai :

1. Menyediakan bumbu instan untuk masakan *asam padeh*
2. Melestarikan masakan tradisional Minang Kabau

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho : Perbedaan konsentrasi serbuk daun ruku-ruku dengan serbuk belimbing wuluh tidak berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bumbu instan masakan *asam padeh*.

H1 : Perbedaan konsentrasi serbuk daun ruku-ruku dengan serbuk belimbingwuluh berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bumbu instan masakan *asam padeh*

