

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan mendasar bagi hidup manusia (Ningsih, 2014). Makanan sangat penting bagi keberlangsungan hidup karena berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi. Hak atas pangan adalah hak asasi yang paling penting setelah hak hidup. Oleh karena itu setiap manusia berhak atas pangan yang memadai baik kualitas dan kuantitasnya (Agustina, 2014). Sebagai kebutuhan pokok manusia, kebutuhan akan pangan harus terpenuhi bagi setiap individu dan negara harus menjamin ketersediaan pangan rakyatnya. Saat ini kualitas konsumsi pangan penduduk Indonesia masih rendah, kurang beragam, masih didominasi pangan sumber karbohidrat terutama dari padi-padian (beras) dan gandum (Partini & Sari, 2022)

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak ragam etnik budaya. Setiap daerah memiliki sumber bahan pangan yang berbeda, tergantung pada hasil pangan daerah tersebut. Makanan tradisional Indonesia merupakan hasil budaya yang erat dengan karakteristik masyarakatnya. Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda-beda (Warawardhana *et al*, 2014)

Makanan tradisional atau makanan lokal adalah jenis makanan yang diolah secara tradisional dan berasal dari bahan lokal suatu daerah (Darna *et al.*, 2018). Makanan tradisional merupakan salah satu identitas dari kelompok masyarakat. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas atau identitas daerah tersebut (Tyas, 2017). Indonesia adalah negara yang beragam budaya dan masakan kulinernya. Keberagaman makanan tradisional dipengaruhi oleh beragam bahan baku lokal yang tersediadi tiap-tiap daerah (Minta, 2018). Makanan khas merupakan identitas suatu daerah yang dapat membedakan dengan daerah lain (Chandra, 2016). Salah satu makanan khas melayu Riau adalah sempolet.

Sempolet merupakan salah satu masakan tradisional khas Riau, biasanya ditemukan pada masyarakat melayu di kabupaten Indragiri Hilir, Bengkalis, Meranti, dan Siak. Sempolet merupakan makanan yang terbuat dari campuran tepung sagu dengan tekstur kental seperti papeda makanan khas Papua, jenis makanan bekuah pedas ini memiliki rasa gurih dengan ditambahkan sayur kangkung, pakis, ebi. Biasanya masyarakat sekitar memberikan campuran makanan laut lainnya untuk menambah cita rasa dari sempolet. Sempolet yang memiliki ciri khas bahan tepung sagu ini memiliki perbandingan gizi yang hampir setara dengan kandungan pati lainnya yaitu (dalam 100 g) : jagung 140 kalori, beras giling 301 kalori, ubi 114 kalori, dan sagu 353 kalori (DKBM Indonesia).

Kuliner khas ini mengantarkan Provinsi Riau juara II di ajang Festival Kuliner Nusantara. Festival itu merupakan salah satu serangkaian acara dalam rangka hari ulang tahun ke 42 Taman Mini Indonesia Indah (TMII) yang dilaksanakan pada tahun 2017. Dengan kelezatan dan keistimewaannya sempolet masuk nominasi Anugerah Pesona Indonesia (API) 2020 kategori makanan tradisional terpopuler. Melalui festival tersebut maka sempolet mulai dikenalkan sebagai makanan tradisional khas melayu beberapa daerah di Riau. Selain itu pelaksanaan promosi sempolet pernah dilakukan di hotel Furaya Pekanbaru dengan istilah “Gerai Melayu” untuk mengenalkan makanan khas melayu Riau. Hal tersebut dapat menjadi alasan untuk pengembangan sempolet agar lebih dikenal masyarakat luas. Pengembangan sebelumnya yang sudah dilakukan ialah pada inovasi IPB (Institut Pertanian Bogor) adalah pengembangan sempolet instan.

Bagi masyarakat melayu selain dikonsumsi sehari-hari sempolet juga dikonsumsi dalam beberapa kegiatan atau perayaan kegiatan tertentu. Peneliti tertarik memberikan perlakuan terhadap campuran bahan dalam pembuatan sempolet untuk membuktikan tingkat kesukaan terhadap formula produk yang sudah dikreasikan. Bahan yang ditambahkan pada penelitian ini berupa udang segar.

Untuk meningkatkan mutu, cita rasa dan kandungan gizi dari sempolet maka dilakukan penambahan bahan yaitu udang. Semakin baik bahan yang ditambahkan pada pembuatan sempolet maka produk yang dihasilkan juga akan semakin baik. Selain pengaruh terhadap kandungan gizi substitusi udang dikarenakan pada ebi memiliki kandungan nilai natrium yang tinggi karena melalui proses pengawetan dan pada proses pembuatan ebi dapat menurunkan kandungan protein pada saat proses perebusan yang terlalu tinggi. Semakin tinggi suhu dan semakin lama waktu pengolahan ebi maka semakin tinggi kerusakan protein yang terjadi (Nurul,2022). Penambahan protein hewani berupa udang dapat meningkatkan kandungan protein. Nilai protein udang dikategorikan komplit karena kadar asam amino yang tinggi. Selain itu udang juga mengandung asam lemak omega-6 dan omega-3. Asam lemak esensial yang dikandung udang mampu meningkatkan kadar HDL serta menurunkan LDL.

Produksi udang di Riau berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) ditahun 2018 berjumlah 318,26 ton dan meranti 37,75 ton. Meranti menduduki urutan tertinggi ketiga sebagai penghasil udang terbanyak di Riau.

Berdasarkan data produksi udang tersebut maka daerah Riau dapat memanfaatkan sumber pangan lokal udang untuk dijadikan sebagai olahan bahan makanan dan dapat diolah menjadi makanan tradisional bersama dengan sumber pangan lokal lainnya. Untuk itu peneliti tertarik memanfaatkan udang sebagai campuran makanan tradisional sempolet, selain memanfaatkan sumber pangan lokal juga memiliki kandungan nilai gizi yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan gizi. Pengembangan masakan tradisional sempolet pada penelitian ini bertujuan untuk mengenalkan sempolet sebagai makanan tradisional melayu Riau dan pengembangan resep pada sempolet sehingga bisa dilakukan uji tingkat kesukaan kepada panelis. Jika daya terima terhadap makanan tradisional sempolet meningkat maka makanan tradisional ini dapat lebih dikenal dan dikembangkan oleh masyarakat luas selain itu masyarakat juga dapat mengkreasikan resep sempolet berdasarkan penelitian ini.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Modifikasi dan Uji Tingkat Kesukaan Sempolet Makanan Khas Melayu Riau”.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Untuk melakukan modifikasi dan uji tingkat kesukaan sempolet makanan khas melayu Riau.

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

- a. Melakukan modifikasi terhadap sempolet.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna sempolet.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa sempolet.
- d. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap aroma sempolet.
- e. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap tekstur sempolet.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

### **1.4.1. Manfaat Bagi Peneliti**

Sebagai sumber informasi dan pengetahuan bagi peneliti untuk mengetahui uji tingkat kesukaan sempolet dan mengetahui kandungan nilai gizi sempolet.

### **1.4.2. Manfaat Bagi Institusi**

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.

### **1.4.3. Manfaat Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai variasi pembuatan sempolet dan nilai gizi sempolet.