

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan bahan yang biasanya dibuat atau diciptakan dari hewan dan tumbuhan yang diolah sedemikian rupa sesuai selera masing-masing pembuatnya ditujukan untuk dimakan sendiri atau bersama keluarga ataupun dijual. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi, juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu peptisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes, 2010).

Makanan tradisional merupakan sebuah olahan tersendiri yang memiliki keunikan pada rasa, bentuk, warna dan juga bahan-bahan yang digunakan biasanya merupakan bumbu yang khas dari tiap daerahnya. Bukan hanya memiliki bahan yang khas tetapi makanan tradisional juga memiliki cara pengolahan yang cukup unik. Biasanya makanan-makanan ini dibuat dan dihidangkan untuk makanan sehari-hari atau bisa juga untuk acara keluarga dan acara adat istiadat di daerahnya masing-masing. Makanan tradisional juga merupakan warisan nenek moyang yang perlu kita lestarikan keberadaannya. Sampai saat ini makanan tradisional hampir jarang ditemui dikarenakan memiliki cara pengolahan yang cukup sulit dan bahan yang digunakan juga sulit didapat sehingga kebanyakan orang biasanya lebih memilih makanan yang mudah dimasak atau memilih makanan siap saji. Makanan tradisional atau kuliner local adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (pienak, 2009).

Di negara Indonesia memiliki berbagai macam makanan tradisional dari tiap daerah, propinsi dan dari tiap sukunya. Salah satunya adalah suku batak toba yang terdapat di provinsi sumatera utara, dalam suku Batak Toba dikenal memiliki berbagai macam jenis makanan tradisional yang khas dari segi rasa, bahan yang digunakan dan juga cara pembuatannya yang cukup unik. Salah satu makanan tradisional yang terdapat di propinsi Sumatera Utara adalah Naniura. Naniura memiliki prinsip pembuatan yang unik dengan cara merendam ikan menggunakan asam sehingga daging akan menjadi lunak dan dapat dikonsumsi tanpa perlu dimasak dengan menggunakan api. Pada proses pembuatan masakan ini ditambahkan juga bumbu-bumbu yang khas lainnya seperti andaliman dengan rasa pedasnya yang khas dan rias untuk menambah cita rasa dan juga untuk memperbaiki penampilan dari masakan tersebut.

Berdasarkan hal tersebut maka makanan tradisional perlu dilestarikan, salah satunya dengan cara memperkenalkan makanan kepada orang banyak, bisa dengan membuat artikel ataupun jurnal yang berisi tentang cara pengolahan makanan, komposisi masakan hingga kandungan atau manfaat kandungan dari tiap-tiap masakan tradisional tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan adanya kandungan senyawa metabolit sekunder pada bahan masakan naniura secara kimia dan dari adanya senyawa-senyawa tersebut maka dapat diketahui apakah masakan tersebut memiliki manfaat kesehatan. Skrining fitokimia merupakan tahap pendahuluan dalam suatu penelitian fitokimia yang bertujuan memberi gambaran tentang golongan senyawa metabolit sekunder yang terkandung dalam tanaman atau simplisia yang akan diteliti. Metode skrining fitokimia yang dilakukan dengan melihat reaksi pengujian warna dengan mencampurkan sampel dengan reagen (Kristianti, 2008).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang tertera di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Apakah dengan dilakukan skrining fitokimia dapat dalam bumbu bahan masakan “naniura” khas Sumatera Utara tersebut dapat teridentifikasi kandungan metabolit sekundernya?

1.3 Tujuan Penelitian

Melakukan skrining fitokimia untuk mengetahui jenis metabolit sekunder yang terkandung dalam bahan masakan “naniura” khas Sumatera Utara.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai skrining fitokimia pada bumbu bahan masakan “naniura” khas Sumatera Utara serta dapat digunakan sebagai literatur atau acuan untuk penelitian selanjutnya.

