

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kecukupan pangan manusia adalah kebutuhan paling sedikit dan paling sederhana dalam memenuhi kebutuhan harian. Energi berperan dalam mempertahankan kehidupan, beraktivitas dan menunjang pertumbuhan manusia (Purnamasari, n.d.). Sumber energi dapat berasal dari semua jenis bahan pangan akan tetapi biasanya berasal dari karbohidrat dan lemak, sedangkan protein digunakan sebagai penunjang pertumbuhan dan pemeliharaan. Asupan makanan yang dikonsumsi harus beragam dan bergizi seimbang demi meningkatkan imunitas tubuh (Handriyanti & Fitriani, 2021).

Makanan nusantara selalu diminati oleh masyarakat lokal maupun luar daerah asal makanan tersebut. Makanan nusantara merupakan makanan, minuman, serta jajanan (kudapan) yang menggunakan bahan campuran khas daerah atau sumber pangan lokal. Biasanya makanan nusantara memiliki cita rasa spesifik yang digemari masyarakat setempat (Utami, 2018). Produk pangan dibagi menjadi pangan tradisional dan modern. Produk pangan tradisional pada pengolahannya menggunakan bahan baku yang beragam dan lokal seperti umbi-umbian, buah-buahan, rempah-rempah, kacang-kacangan dan lainnya. Pengembangan pangan tradisional berpotensi untuk mendukung program ketahanan pangan (Widowati, 2023).

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dengan luas daerah 3.185,80 km^2 dengan berbagai keunikan mulai dari wisata alam, budaya, sejarah merupakan kawasan yang berpotensi untuk mengembangkan wisata kuliner. Hal ini dibuktikan dari jumlah kunjungan wisatawan ke DIY sebanyak 4.122.205 orang dengan rincian 308.485 wisatawan mancanegara dan 3.813.720 wisatawan lokal (Ummah, 2019).

Macam-macam kudapan khas DIY adalah gatot, cenil, kipo, jadah manten, wajik ketan, geblek, bakpia, legomoro dan masih banyak lagi. Salah satu kudapan khas Yogyakarta adalah jadah manten. Jadah manten merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan yang diisi dengan abon, suwiran ayam, atau daging yang penyajiannya dibungkus dengan dadar telur lalu dijepit menggunakan bilah bambu (Kuswanto, 2018).

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat memutuskan reaksi berantai dari radikal bebas. Banyak bahan alami di Indonesia yang mengandung antioksidan sebagai bahan aktifnya. Seperti bunga telang, jahe, sorgum, wortel, dan bawang putih. Penggunaan bahan alam asli Indonesia sebagai antioksidan diperlukan untuk meningkatkan kualitas kesehatan dengan biaya yang masih terjangkau (Werdhasari, 2014).

Wortel (*Daucus carota, L*) dikenal sebagai sumber vitamin A yang mudah didapat oleh kalangan masyarakat (Cornelia & Nathania, 2020) dan mengandung banyak β -karoten (Herinawati et al., 2021). Karotenoid berfungsi sebagai precursor vitamin A (Sianturi, 2016) dan berfungsi

sebagai antioksidan yang baik untuk menghambat radikal bebas (Agustina et al., 2019). Karotenoid dapat mencegah oksidasi lemak (Purwaningsih, 2015). Dalam wortel terdapat kurang lebih 200-300 mg senyawa polifenol yang berperan sebagai antioksidan.

Uji pendahuluan yang telah dilakukan menggunakan variasi pencampuran 60% santan banding 40% ekstrak wortel. Variasi tersebut merujuk pada penelitian (Putri & Ratnaningsih, 2022) dengan judul “Pengembangan *Blue Rice Bowl* dari Bunga Telang dengan Isian Dori Krispi dan Sambal Matah untuk Remaja”. Berdasarkan penelitian tersebut tingkat kesukaan panelis terhadap *blue rice bowl* bunga telang yaitu dengan variasi 40% ekstrak bunga telang. Hasil uji pendahuluan jadah manten dengan variasi 40% ekstrak wortel memiliki warna kuning muda, tekstur kenyal, rasa gurih sedikit manis, dan aroma khas jadah manten masih bisa diterima.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang variasi campuran ekstrak wortel dan santan dalam pembuatan jadah manten sebagai kudapan khas Yogyakarta ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, uji daya terima, dan aktivitas antioksidan.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat fisik jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan?
2. Bagaimana sifat organoleptik jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan?
3. Bagaimana daya terima jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan?
4. Bagaimana aktivitas antioksidan jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Daya Terima, dan Aktivitas Jadah Manten (Kudapan Khas Yogyakarta) dengan Variasi Campuran Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) dan Santan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui sifat fisik jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan.
- b. Diketahui sifat organoleptik jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan.
- c. Diketahui daya terima jadah manten dengan variasi ekstrak wortel dan santan
- d. Diketahui aktivitas antioksidan jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah teknologi pangan terapan di bidang pangan dan gizi yaitu untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat menjadi sumber pemikiran baru yang dapat menambah pengetahuan, keterampilan, dan inovasi baru terkait sifat fisik, sifat organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten dengan variasi campuran ekstrak wortel dan santan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat mengenai pemanfaatan wortel dalam pembuatan jadah manten yang mempunyai aktivitas antioksidan dan menambah ragam olahan pangan lokal.

b. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat dijadikan informasi bagi institusi Pendidikan sebagai bahan masukan dalam pengembangan produk dari wortel yang dapat diolah menjadi jadah manten.

c. Bagi Peneliti Lain

Penelitian ini dapat dijadikan bahan kajian sekaligus perbandingan terhadap penelitian dengan topik yang sama.

d. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan pengetahuan langsung tentang pengaruh variasi campuran ekstrak wortel dan santan terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, daya terima, dan aktivitas antioksidan (karotenoid) pada jadah manten.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Variasi Campuran Ekstrak Wortel (*Daucus carota L*) dan Santan dalam Pembuatan Jadah manten (Kudapan Khas Yogyakarta) Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Daya Terima, dan Aktivitas Antioksidan” belum pernah dilakukan. Pada beberapa penelitian sebelumnya memiliki kemiripan diantaranya pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Charisma Rizky Nurtaati , (2016)	Kajian Variasi Campuran Wortel (<i>Daucus carota L.</i>) Pada Selai Nanas Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan.	Penelitian ini memanfaatkan wortel sebagai campuran pada pembuatan selai nanas	Penelitian bertujuan mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik pada selai nanas dengan campuran wortel. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten.
2.	Patricia Sianturi Rebecca, (2016)	Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (<i>Daucus carota L.</i>) Sebagai Antioksidan Terhadap Kualitas Sweet Cream Butter	Penelitian ini memanfaatkan tepung wortel pada pembuatan sweet cream butter	Penelitian bertujuan mengetahui pengaruh penggunaan tepung wortel pada sweet cream butter sebagai antioksidan. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten.
3.	Nurhasna Nabila & Rusman (2023)	Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (<i>Daucus carota L.</i>) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Kualitas Fisik, dan Mikrostruktur Bakso Daging Sapi.	Penelitian ini memanfaatkan tepung wortel pada pembuatan bakso daging sapi	Penelitian bertujuan melihat aktivitas antioksidan, kualitas fisik dan mikrostruktur pada produk bakso daging sapi. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertujuan untuk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten.
4.	Renita Arum Sari, (2020)	Potensi Penambahan Wortel (<i>Daucus carota L</i>) Terhadap Kandungan Antioksidan Dan Betakaroten Geplak Fungsional	Penelitian ini memanfaatkan wortel pada pembuatan geplak fungsional	Penelitian bertujuan untuk mengetahui kandungan antioksidan dan betakaroten pada geplak fungsional. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertujuan unruk mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan aktivitas antioksidan pada jadah manten.