

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pangan Tradisional adalah pangan yang sudah turun temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan yang dihasilkan lokal, diolah secara khas di suatu daerah di wilayah Indonesia. Pangan tradisional Bali jumlahnya banyak, jenis dan kandungan gizinya beragam, bahan baku yang digunakan dalam pengolahan tersedia secara lokal dan memiliki citarasa yang disukai oleh sebagian besar masyarakat di Bali. Potensi yang dimiliki pangan tradisional ini dapat dijadikan dasar pengembangannya saat ini dan dimasa mendatang, sudah tentu dengan tetap memperhatikan dan memperbaiki kelemahan pangan tradisional terutama dari aspek kebersihan dan higienis personal yang menangani pangan tradisional. (Suter, 2014)

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk Bahan Tambahan Pangan (BTP), bahan baku pangan dan Bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (Undang-undang RI No.18 tentang Pangan, 2012)

Makanan tradisional Indonesia merupakan aset budaya yang perlu dipelihara dan dipopulerkan. Dewasa ini, pola pangan masyarakat cenderung bergeser, anak sekolah dan remaja lebih menyukai makanan asing yang umumnya bersifat siap santap namun tergolong mahal, kurang serat dan tinggi kolesterolnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari faktor determinan yang mempengaruhi preferensi remaja terhadap makanan tradisional lawar klungah agar dapat dilakukan upaya lebih lanjut dalam melastarikan makanan tradisional Bali, menjadikan sebagai makanan favorite di negeri sendiri, khususnya dikalangan remaja.

Pangan tradisional mempunyai beberapa kelebihan bila dibandingkan dengan pangan modrn. Kelebihan pangan tradisional antara lain: Menggunakan bahan-bahan local atau dihasilkan di daerah sendiri. pangan tradisional secara umum ada tiga golongan yaitu makanan, lauk pauk, dan minuman, dan tiap golongan ada beberapa jenis. Kandungan zat gizi bervariasi jumlah dan jenisnya.

Pangan tradisional di era modern yaitu di era modern ini tak menampik jika sebagian pelaku usaha kuliner tradisional menciptakan inovasi baru pada menunya. Hal ini dilakukan agar dapat tetap bersaing dan juga eksis di era modern Indonesia.

Lawar merupakan salah satu kuliner khas Bali yang terbuat dari campuran beberapa jenis sayuran yang diolah sedemikian rupa dengan bumbu tradisional. Ada beberapa jenis lawar yakni lawar putih, lawar merah, lawar don blimbing, lawar klungah, dan masih banyak jenis lawar yang lainnya.

Lawar klungah merupakan makanan khas kabupaten Jembrana, tidak mengherankan jika hampir setiap ada kegiatan keagamaan maupun acara adat, warga Jembrana membuat lawar klungah ini. Sesuai dengan namanya lawar ini bahan utamanya adalah Klungah. Klungah merupakan kelapa muda yang belum berisi dagingnya. Bagian klungah yang akan digunakan sebagai lawar adalah batoknya yang masih lentur.

Untuk mengambil batok klungah ini sangatlah mudah, dengan cara membelah Klungah menjadi beberapa bagian, lalu diambil dengan menggunakan pisau. Batok

klungah ini lalu direbus dengan air Klungah hingga matang. Lalu dipotong kecil-kecil kemudian dicampur dengan beberapa daging babi cincang. Campuran lainnya yang biasa diisi yakni kacang panjang yang sudah direbus lalu dipotong kecil-kecil atau dapat juga diganti dengan biji kacang pajang yang sudah direbus. Untuk bumbunya sama seperti bumbu lawar pada umumnya yakni base genep (bumbu lengkap ala Bali). Bumbu lengkap, kacang pajang, dan batok Klungah yang sudah dipotong kecil-kecil dicampur hingga merata.

Adapun masalah yang didapatkan yaitu dari kalangan ahli gizi belum ada penelitian kandungan zat gizi terhadap lawar klungah tersebut. Dimana lawar klungah menu utama di Rumah Makan Eka Sri Nadi.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, bagaimanakah Kandungan Gizi Dan Daya Terima Lawar Klungah Di Rumah Makan Eka Sri Nadi Desa Ekasari Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana ?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan gizi dan daya terima lawar klungah di rumah makan eka sri nadi Desa Ekasari Kecamatan Melaya Kabupaten Jembrana

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kandungan gizi lawar klungah
- b. Mengidentifikasi daya terima lawar klungah dari aspek aroma
- c. Mengidentifikasi daya terima lawar klungah dari aspek rasa
- d. Mengidentifikasi daya terima lawar klungah dari aspek tekstur
- e. Mengidentifikasi daya terima lawar klungah dari aspek warna
- f. Mengidentifikasi daya terima lawar klungah dari aspek tingkat keseluruhan

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Teoritis

Memberikan informasi mengenai daya terima pangan tradisional yaitu lawar klungah kepada masyarakat serta memberikan informasi mengenai makanan tradisional yang dapat digunakan sebagai referensi untuk pengembangan ilmu gizi dan makanan

## 2. Manfaat Praktis

Dibagi untuk Masyarakat

### a. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi tentang teknologi pangan dalam pemanfaatan pangan tradisional khususnya penggunaan klungah dalam pembuatan lawar untuk melestarikan makanan tradisional.