

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Lawar Klungah

1. Pengertian Lawar Klungah

Lawar merupakan salah satu jenis makanan tradisional asli dari daerah Bali khususnya daerah Jembrana. Menurut Panji (1985) dalam Suter, et al. (2009), lawar adalah sejenis lauk pauk yang dibuat dari campuran daging dengan sayuran dan bumbu. Selain sebagai lauk pauk, lawar juga sejak lama sudah dikenal oleh masyarakat Hindu Bali menjadi salah satu sarana dalam melaksanakan upacara adat maupun keagamaan seperti upacara pernikahan, kematian, dan berbagai upacara di tempat-tempat suci (pura). Dalam aspek sosial dan budaya bagi masyarakat Hindu di Bali, memakan lawar tidak hanya berfungsi gastronomik yaitu sebagai makanan yang tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar atau untuk memenuhi kebutuhan perut yang kosong, tetapi juga berfungsi sosial, antara lain berfungsi sebagai alat komunikasi, berfungsi religius, dan menunjukkan identitas budaya (Purnama, 2015).

Sejak dulu sampai sekarang masyarakat Hindu di Bali tetap membuat lawar dan menyukai masakan lawar, sehingga lawar dapat dipakai sebagai identitas budaya. Selain itu, saat ini lawar juga telah menjadi komoditas perdagangan karena banyak lawar yang sengaja dibuat untuk dijual di tempat-tempat umum seperti di warung, rumah makan bahkan di restoran, hotel-hotel berbintang di daerah Bali. Untuk harga perporosi lawar sampai saat ini belum terdapat data yang pasti.

2. Komposisi Bahan Lawar Klungah

a. Bahan-bahan

- 1) 150 gram batok kelapa muda
- 2) 300 gram daging babi
- 3) 1/2 buah jeruk lemo
- 4) 6 Lembar daun jeruk iris halus
- 5) Bumbu halus:
- 6) 4 siung bawang putih
- 7) 4 bawang merah
- 8) 2 kemiri, garam, sejumput ketumbar, terasi secukupnya
- 9) 1 cabe besar buang bijinya
- 10) 1 iris lengkuas, kunyit, jahe, kencur, sereh putihnya saja
- 11) Minyak sayur
- 12) 3 cabe rawit iris tipis (goreng)
- 13) 2 bawang merah dan 1 bawang putih (bawang goreng)
- 14) Kelapa Parut (Dani, 2020).

b. Alat Yang Diperlukan

- 1) Talenan
- 2) Pisau Besar
- 3) Pisau Kecil
- 4) Baskom
- 5) Panci
- 6) Penggorengan
- 7) Sendok Goreng

- 8) Mangkok
- 9) Jaro (alat Tradisional untuk menyajikan lawar)

c. Cara Pembuatan Lawar Klungah

- 1) Buah kelapa di belah ambil daging batoknya, cuci dan rebus, masukkan sedikit garam dan kunyit geprek saja. Kalo sudah matang angkat. Setelah dingin batok di iris tipis, kemudian di peras buangnya. Sisihkan
- 2) Rebus daging babi dengan garam hingga matang. Kemudian di potong kecil-kecil, masukkan ke dalam wadah sayur batok.
- 3) Bumbu halus di tumis hingga harum dan matang, masukkan ke dalam wadah sayur batok tambahkan irisan daun jeruk, bawang goreng, irisan cabe goreng, dan kelapa parut
- 4) Aduk campur rata, tuang air jeruk lemo, aduk rata, tes rasa ya, Sajikan.

3. Penyajian Lawar Klungah

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga pokok penting yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara penyusunan makanan dan penghias hidangan (garnish (Lumbantoruan, 2012)).

Hal ini harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan (Moehyi, 1992).

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu:

- a. Pemilihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, seperti piring mangkuk atau tempat penyajian makanan khusus lain. Alat yang digunakan harus sesuai dengan volume makanan yang disajikan.
- b. Cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan.
- c. Penghiasan hidangan, memilih hiasan untuk hidangan agar lebih menarik
- d. Memerlukan keahlian dan seni tersendiri.

4. Kandungan Gizi Lawar Klungah

Bahan penyusun lawar seperti daging, sayur, kelapa dan darah mempunyai potensi sebagai zat gizi. Daging merupakan sumber protein hewani yang penting, sedangkan sayuran yang dipakai seperti kacang panjang (*Vigna sinensis*, L.), merupakan sumber protein nabati, vitamin dan mineral, pepaya (*Carica pepaya*, L) dan buah nangka (*Artocarpus integra*, L) merupakan sumber vitamin dan mineral. Dalam pengukuran kandungan gizi pada pengamatan ini dengan cara menghitung 1 porsi lawar 100 gram ditimbang beratnya menggunakan timbangan, kemudian dipisahkan setiap bahannya kemudian di timbang perbahan. Setelah itu hitung nilai gizinya menggunakan TKPI dan Nutrisurvey.

Tabel 1
Kandungan Gizi Lawar Klungah

	Jumlah
Energi	992,7 kkal
Protein	82,5 gram
Lemak	61,9 gram
Karbohidrat	22,6 gram
Vitamin B1	0,3 mg
Vitamin B2	0,7 mg
Vitamin C	3,8 mg
Kalsium	244,5 mg
Besi	5,0 mg
Fosfor	638,3 mg

(Yusa, 1996).

B. Daya Terima

1. Pengertian Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhannya (Kurnia, 2010). Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida, 2012).

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua yaitu:

a. Faktor Internal

Faktor yang berasal dari diri individu yang meliputi:

1) Nafsu Makan

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makannya akan menurun. Demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya akan baik.

2) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan konsumen dapat mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka pasien cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan individu maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian (Mukrie, 1990).

3) Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya timbul bila konsumen mengkonsumsi makanan yang sama secara terus menerus atau mengkonsumsi makanan yang sama dalam jangka waktu yang pendek, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada saat makan (Moehyi, 1992).

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan. Cita

rasa terjadi karena adanya rangsangan terhadap berbagai indra didalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai bau yang sedap dan mempunyai rasa yang lezat (Winarno, 1992).

Cita rasa makanan terdiri dari penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan, cara penyajian (Moehyi, 1992).

1). Penampilan

Penampilan makanan terdiri dari :

a) Warna

Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa pada makanan. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000).

b) Bentuk

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Aula Ellizabet, 2011). Bentuk makanan tertentu yang disajikan dapat membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan (Moehyi,1992) beberapa macam bentuk makanan yang disajikan seperti :

- (1). Bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan, seperti ikan yang sering disajikan lengkap dengan bentuk aslinya.
- (2). Bentuk yang menyerupai bentuk asli, tetapi bukan bahan makanan yang utuh seperti ayam kodok yang dibuat menyerupai ayam.
- (3). Bentuk yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanan dengan teknik tertentu atau mengiris bahan makanan dengan cara tertentu.
- (4). Bentuk yang disajikan khusus seperti bentuk nasi tumpeng atau bentuk lainnya yang khas.

c) Tekstur atau Konsistensi Makanan

Tektur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecap (Puji,2008).

Tekstur makanan mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan (Kumiah, 2010).

d) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan (Tatik, 2004)

e) Rasa Makanan

Rasa makanan ditimbulkan oleh adanya rangsangan terhadap berbagai indra didalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecapan (Puji, 2008).

Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan dan suhu makanan.

(a) Aroma

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat dan merangsang indra penciuman sehingga dapat membangkitkan selera (Nida, 2011).

(b) Bumbu Masakan

Bumbu masakan adalah bahan yang ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam setiap pemasakan (Nida, 2011). Berbagai macam rimpang-rimpang dapat digunakan sebagai bumbu makanan untuk memberikan rasa pada makanan, seperti cabai, bawang merah, bawang putih dan sebagainya.

(c) Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan mempengaruhi cita rasa makanan. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna dan akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan juga ditentukan oleh cara memasak (Moehyi, 1992).

(d) Suhu Makanan

Suhu makanan adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan (Kurniah, 2010). Sensitivitas terhadap rasa berkurang bila suhu dibawah 200C atau diatas 300C. Makanan yang terlalu panas dapat membakar lidah dan merusak kepekaan pengecapan, sedangkan makanan yang dingin dapat membius pengecapan sehingga tidak peka lagi (Winarno,1992).

f) Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga pokok penting yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara penyusunan makanan dan penghias hidangan (garnish (Lumbantoruan, 2012).

Hal ini harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan (Moehyi,1992).

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu:

- a) Pemilihan alat yang digunakan untuk menyajikan makanan, seperti piring manguk atau tempat penyajian makanan khusus lain. Alat yang digunakan harus sesuai dengan volume makanan yang

disajikan. Cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan.

- b) Penghiasan hidangan, memilih hiasan untuk hidangan agar lebih menarik memerlukan keahlian dan seni tersendiri.

3. Cara Mengukur Daya Terima

Daya terima makanan dapat diukur dengan menggunakan metode Uji Organoleptik:

- a. Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk menggunakan suatu produk. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007). Mutu uji organoleptik yang diuji menggunakan uji kesukaan sebanyak 5 skala pengukuran yaitu warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan secara keseluruhan.

Adapun syarat-syarat yang harus ada dalam uji organoleptik adalah adanya contoh (sampel), adanya panelis, dan pernyataan respon yang jujur. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali

sifat indrawi produk tersebut (Rifky. 2013). Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel yang bertindak sebagai instrument atau alat. Panel adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Terdapat tujuh macam panel dalam penilaian organoleptik, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak. Ada beberapa jenis panel yang dapat dipahami adalah sebagai berikut.

1) Panel perseorangan

Panel perseorangan adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik yang sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metode-metode analisis organoleptik dengan sangat baik.

2) Panel terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi di antara anggota-anggotanya.

3) Panel terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-

latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat rangsangan sehingga tidak terlampaui spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara statistik.

4) Panel agak terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu, sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan data analisis.

5) Panel tidak terlatih

Panel tidak terlatih terdiri lebih dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana, seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan data uji pembedaan. Untuk itu, panel tidak terlatih hanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita.

6) Panel konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.

7) Panel anak-anak

Panel yang khas adalah panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak digunakan sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak, seperti coklat, permen, es krim.