

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia yang memiliki sumber daya alam merupakan potensi yang sangat prospektif untuk dikembangkan. Lontar merupakan tanaman unggulan daerah yang dapat dijadikan berbagai produk turunan dari lontar. Lontar merupakan salah satu tumbuhan jenis palma yang mempunyai manfaat bagi manusia, karena hampir semua bagian tumbuhan lontar dapat dimanfaatkan mulai dari akar sampai buah sebagai bahan pangan, bangunan, perabot rumah tangga, barang kesenian dan budaya. Dilihat dari segi manfaatnya tanaman lontar mempunyai nilai ekonomi yang cukup besar yang dapat meningkatkan perekonomian serta kesejahteraan masyarakat. Lontar yang menghasilkan nira dapat diolah sebagai bahan pembuatan minuman tradisional yang sangat terkenal dikalangan masyarakat disebut dengan laru. Laru merupakan hasil fermentasi secara tradisional terhadap nira atau hasil sadapan dari bunga lontar (*Borassus flabellifer* L.). Minuman ini merupakan minuman beralkohol rendah. Populasi lontar (*Borassus flabellifer*) yang ada di NTT, baru sekitar 25 % yang disadap untuk kebutuhan konsumsi lokal maupun sebagai bahan baku industri rumah tangga (Joseph dkk.,1990). Nira lontar segar memiliki rasa yang manis, jernih dan berbau harum. Rasa manis pada nira lontar dikarenakan adanya kadar gula yang tinggi didalamnya yakni $\pm 12\%$. Nira dalam keadaan segar memiliki derajat keasaman dengan pH 5-6, kadar alkohol $< 5\%$ dan kadar sukrosa $> 12\%$ (Heryani, 2016). Nira lontar tidak tahan disimpan dalam waktu lama, nira yang segar tanpa dipasteurisasi hanya mampu bertahan $\pm 24-36$ jam sejak disadap. Nira lontar mengalami fermentasi oleh mikroorganisme yang mengubah sukrosa pada nira menjadi alkohol, dan kemudian diubah lagi menjadi asam (Suseno, Surjoseputro, & Anita, 2000). Nira dapat mengalami proses fermentasi yaitu kandungan sukrosa di dalam nira akan diubah menjadi alkohol dan lama kelamaan menjadi asam (Muchtadi et al, 2010). Nira yang dibiarkan beberapa saat akan terfermentasi menjadi laru. Laru yang dihasilkan tidak akan bertahan lama yaitu 1-2 hari dan setelah laru akan berubah

menjadi asam. Oleh karena itu laru yang tersisa dan tidak digunakan dapat diolah menjadi “Tua Sik”.

Tua sik adalah minuman tradisional masyarakat Reihat Kabupaten Belu berasal dari bahan baku yang dilakukan proses penjemuran dengan penambahan beberapa bahan seperti bawang putih dan cabai. Bawang merupakan salah satu bumbu dapur. Bawang dapat dimanfaatkan dalam larutan laru untuk memepertahankan masa simpan tua sik. Belum ada penelitian berapa banyak bawang putih yang ditambahkan dalam pembuatan Tua Sik. oleh karena itu peneliti akan melakukan penelitian tentang penambahan bawang putih dalam memperpanjang masa simpan laru menjadi Tua Sik.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas dapat ditentukan yang menjadi pokok permasalahannya yaitu bagaimana penambahan bawang putih dalam memperpanjang masa simpan Tua Sik sebagai salah satu minuman tradisional masyarakat Reihat Kabupaten Belu.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan bawang putih dalam memperpanjang masa simpan Tua Sik sebagai salah satu minuman tradisional masyarakat Reihat Kabupaten Belu.

1.4 Manfaat Penelitian

Secara umum manfaat penelitian ini antara lain:

- a. Pengembangan ilmu pengetahuan yang bermanfaat untuk memberikan wawasan informasi tentang penambahan bawang putih dalam memperpanjang masa simpan laru menjadi Tua Sik sebagai salah satu pangan tradisional masyarakat Reihat Kabupaten Belu.
- b. Penelitian ini dapat memberikan sumber informasi manfaat laru sebagai salah satu produk turunan nira lontar.

- c. Menambah wawasan bagi peneliti ini, dalam pengembangan pengetahuan dan mendalami ilmu mengenai penambahan bawang putih untuk memperpanjang masa simpan laru menjadi tua sik sebagai salah satu minuman tradisonal masyarakat Reihat Kabupaten Belu