

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mempunyai beragam kebiasaan mengolah makanan tradisional yang khas dari daerah tersebut. Hal ini dikarenakan sistem pengetahuan masyarakat masih berkaitan dengan hasil alam dan lingkungannya. Oleh sebab itu setiap masyarakat melalui proses belajar secara turun temurun menciptakan berbagai jenis makanan secara tradisional. Menurut Fardiaz (1998), makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dengan cara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat. Keberadaan makanan tradisional pada umumnya sangat berkaitan dengan adat istiadat suatu masyarakat tertentu, sehingga makanan tradisional dapat menjadi cerminan budaya suatu masyarakat. Makanan tradisional tidak lepas dari adanya pengemas tradisional yang berkembang disuatu daerah sebab kemasan tradisional sebenarnya telah dimulai sejak manusia mengenal sistem penyimpanan bahan makanan. Sistem penyimpanan bahan makanan secara tradisional diawali dengan memasukkan bahan makanan ke dalam suatu wadah atau kemasan yang ditemuinya.

Kemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebuah produk, pembungkusan (*packaging*) merupakan kegiatan-kegiatan umum dan perencanaan barang yang melibatkan penentuan desain pembuatan bungkus atau kemasan suatu barang (Kotler, 2006). Pada awalnya kemasan masih terkesan seadanya dan lebih berfungsi untuk melindungi makanan atau barang terhadap pengaruh cuaca atau proses alam lainnya yang dapat merusak. Kemasan juga berfungsi sebagai informasi, sehingga desain kemasan harus jujur dan memberikan informasi tentang produk dan memiliki fungsi sebagai pelindung produk serta memiliki fungsi kepraktisan yang harus sesuai dengan pandangan konsumen (Setiadi, 2008)

Kemasan tradisional adalah kemasan yang terbuat dari bahan alami umumnya digunakan untuk makanan tradisional. Penggunaan bahan-bahan alam pada kemasan tradisional, memiliki unsur-unsur khusus yang tidak terdapat pada unsur kemasan modern yang menggunakan bahan-bahan buatan. Menurut (Julianti., 2006) unsur-unsur tersebut meliputi penampilan, aroma, konstruksi, hubungan

dengan alam atau siklus alamiah. Kemasan tradisional juga banyak digunakan oleh salah satu etnis Dayak yang ada di Kalimantan Barat.

Etnis Dayak adalah salah satu suku yang tersebar di seluruh wilayah provinsi Kalimantan Barat. Suku Dayak terdiri atas 151 etnis (sub suku), serta terbagi dalam 168 variasi bahasa (Alloy dkk., 2008). Setiap kebudayaan, adat istiadat dan pengetahuan lokal masyarakat Dayak disusun oleh berbagai unsur alam (Darmadi, 2016). Menurut Miden (2014) Dayak Kanayatn adalah salah satu etnis Dayak yang memiliki penyebaran bahasa terluas di Kalimantan Barat yang umumnya banyak berada di Kabupaten Landak. Etnis ini tetap berpijak pada kebiasaan leluhur dalam penyajian makanan tradisional dan sudah lama mengenal berbagai jenis pembungkus makanan terutama untuk pengemas makanan menggunakan daun dengan kearifan lokal.

Hasil dari observasi di Desa Nyayum, Kecamatan Kuala Behe, Kabupaten Landak pada akhir tahun 2021, diketahui sejak dahulu masyarakat etnis *Dayak Kanayatn* memiliki kebiasaan memanfaatkan daun *layakng* (*Phrynium villosulum*) sebagai pengemas produk pangan terutama kemasan nasi. Produk pangan ini dihidangkan pada jamuan makan, untuk pergi ke ladang, pesta-pesta adat dan sebagai pembungkus *kobet* (sesaji makanan untuk memberi roh). Daun *layakng* selalu digunakan dalam membungkus nasi dikarenakan masyarakat dahulu sangat bergantung kehidupannya dari hasil hutan. Hasil wawancara dengan ketua adat setempat mengatakan bahwa daun ini lebih tebal, berserat alami, mampu menahan makanan dari panas dan udara luar sehingga nasi akan lebih tahan lama dan tidak cepat basi. Daun *layakng* juga dipercaya dapat menghasilkan aroma khas sehingga menambah cita rasa nasi saat diolah dan akan menambah kelezatan.

Daun *layakng* digunakan pada produk pangan yaitu nasi dengan 2 metode pemasakan yang berbeda yaitu dikukus dan direbus, masyarakat mempercayai menggunakan daun *layakng* sebagai kemasan dapat memperpanjang umur simpan pangan yang telah diolah tersebut berkisar 2-3 hari. Kondisi ini menjelaskan bahwa sampai 3 hari produk pangan yang diolah belum atau tidak terjadi kerusakan, tetapi belum diketahui apakah produk tersebut belum terkontaminasi mikroba sehingga masih aman untuk dikonsumsi. Berdasarkan hasil observasi di atas maka sifat dari produk daun *layakng* tidak jauh berbeda dari lontong daun pisang. Menurut

Wahyuni dkk. (2008) lontong adalah beras yang dimasak dengan gulungan pisang. Berat dari beras yang digunakan lontong sebesar 300gr dan kurang lebih dimasak dengan cara merebusnya selama 4 jam. Tidak jauh berbeda dengan lontong, nasi daun *layakng* juga merupakan lontong yang dikemas dengan daun *layakng* dan dapat memperpanjang umur simpan. Sifat ini diduga sangat terkait dengan metode pemasakan yang akan mempengaruhi umur simpan produk. Hal ini disebabkan secara umum pengolahan yang menggunakan panas seperti perebusan dan pengukusan dapat mematikan beberapa mikroba. Akan tetapi banyak faktor yang mempengaruhi seperti bahan, derajat panas, jenis mikroba (Yunistriati dkk., 2018).

Pemilihan daun *layakng* sebagai pembungkus makanan secara tradisional belum diketahui secara pasti dan secara ilmiah. Namun jika kita melihat fitokimia dari daun *layakng* dari publikasi yang ada, maka diduga yang berperan adalah zat anti bakteri berupa flavonoid. Penelitian sebelumnya yang telah dilakukan di Xishuangbanna, Cina, menunjukkan bahwa senyawa aktif yang terkandung pada tanaman sejenis daun *layakng* (*Phrynium pubinerve Blume*) memiliki efek antimikroba terhadap beberapa jenis bakteri patogen, salah satunya *S. aureus*. Riset ini akan mengkaji aspek mutu mikrobiologi, kimia dan sensoris terhadap produk pangan yang dikemas secara tradisional menggunakan daun *layakng* yang disimpan selama 3 hari.

## **B. Perumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh metode pemasakan nasi daun *layankg* terhadap karakteristik kimia, mikrobiologis dan sensoris selama penyimpanan?

## **C. Tujuan**

Untuk mengetahui pengaruh metode pemasakan nasi daun *layankg* terhadap karakteristik kimia, mikrobiologis dan sensoris selama penyimpanan.

## **D. Manfaat**

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat luas mengenai pemanfaatan daun *layakng* sebagai kemasan alami pada produk pangan sehingga di masa depan dapat di aplikasikan pada produk pangan modern lainnya.