

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan tradisional adalah pangan 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. Makanan tradisional tidak lepas dari adanya pengemas tradisional yang berkembang di suatu daerah sebab kemasan tradisional sebenarnya telah dimulai sejak manusia mengenal sistem penyimpanan bahan makanan. Terdapat salah satu makanan tradisional di Kabupaten Sanggau yang masih menjadi salah satu makanan tradisional favorit dalam beberapa acara. Makanan ini disebut oleh masyarakat Sanggau dengan nama makanan *sungkui*.

Sungkui merupakan salah satu makanan khas Sanggau dengan bahan dasar beras yang direbus menggunakan daun *sungkui* (*Phrynium pubinerve* Blume). *Sungkui* memiliki bentuk lonjong memanjang seperti lontong, akan tetapi lebih tipis. Layaknya ketupat di Jawa, makanan *sungkui* menjadi salah satu makanan favorit yang disajikan dalam jamuan acara hari raya Islam seperti Idul Adha dan Idul Fitri masyarakat setempat. Penyajian dari makanan *sungkui* mirip dengan ketupat, yaitu disajikan bersama dengan opor ayam. Selain itu, makanan ini biasa disajikan untuk tamu penting yang berkunjung di Sanggau mulai dari pejabat hingga tamu kehormatan bagi kerajaan.

Makanan khas *sungkui* dapat bertahan kurang lebih 4 hari pada suhu kamar yang direbus selama 6-8 jam menggunakan kayu bakar meskipun tidak dipanaskan. Selain menggunakan kayu bakar, makanan *sungkui* juga dapat direbus menggunakan kompor gas dengan waktu perebusan selama 2-3 jam dan dapat bertahan kurang lebih 2-3 hari yang disimpan dalam suhu kamar. Menurut masyarakat Sanggau makanan *sungkui* dapat bertahan cukup lama dikarenakan penggunaan dari bahan pembungkusnya yaitu daun *sungkui*. Jenis daun *sungkui* sebagai pembungkus makanan ini akan menghasilkan aroma wangi yang khas dan sangat banyak tumbuh di daerah Kabupaten Sanggau (Fingky, 2018).

Pemilihan daun *sungkui* sebagai pembungkus makanan secara penggunaan tradisional belum diketahui secara pasti dan secara ilmiah. Penelitian sebelumnya yang telah dilakukan Li dkk. (2014) di Xishuangbanna, Cina, menunjukkan bahwa senyawa aktif yang terkandung pada daun *sungkui* (*Phrynium pubinerve* Blume) memiliki efek

antimikroba terhadap beberapa jenis bakteri patogen, salah satunya *S. aureus*. Diduga makanan *sungkui* dapat bertahan lama karena sifat antimikroba yang terkandung di daun *sungkui*.

Menurut Rifqi (2016), minyak esensial dari daun lerek (*Phrynium pubinerve* Blume) dan *Thysanolaena latifolia* bersifat aktif terhadap bakteri patogen. Aktivitas antimikroba yang terdapat pada daun *sungkui* ini tidak lepas dari pengaruh dari fitokimia pada bahan tersebut dan menunjukkan bahwa kandungan metabolit sekunder yang terdapat dalam ekstrak etanol daun lerek (*Phrynium pubinerve* Blume) diantaranya adalah flavonoid, fenol, dan steroid/triterpenoid. Salah satu metabolit sekunder penting yang bersifat antibakteri adalah flavonoid (Wijaya dkk., 2014).

Disamping kandungan fitokimianya, secara umum faktor utama dalam proses pembuatan *sungkui* yang berperan juga adalah faktor pemasakan. Jenis pemasakan yang digunakan dalam riset ini adalah perebusan yaitu metode pengolahan makanan atau bahan alam dengan cara merebus atau memasak bahan tersebut dalam air. Proses perebusan dapat mempengaruhi komposisi gizi dalam bahan, umumnya menjadi menurun dan ada pula zat gizi yang meningkat (Kesuma, 2019; Sundari dkk., 2015). Perebusan juga mempengaruhi kadar fitokimia seperti flavonoid (Aprilio, 2020; Puspitasari dan Prayogo, 2016). Diduga kadar fitokimia khususnya flavonoid pada daun *sungkui* dapat dipengaruhi oleh faktor perebusan.

Berdasarkan uraian diatas, maka diperlukan penelitian yang akan mengkaji efek lama perebusan terhadap mutu produk *sungkui* yang dihasilkan.

B. Masalah

Daun-daun sebagai pembungkus umumnya dapat bersifat antimikroba sehingga produk dapat bertahan lama selama penyimpanan. Senyawa fitokimia yang diduga sebagai antibakteri adalah flavonoid. Selama pembuatan *sungkui*, flavonoid dapat mengalami perubahan konsentrasi karena efek perebusan. Oleh karena itu rumusan masalah penelitian ini adalah apakah ada pengaruh lama waktu perebusan terhadap mutu makanan *sungkui*?

C. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama perebusan dalam menghasilkan mutu *sungkui*.

D. Manfaat

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi kepada masyarakat luas agar dimasa depan daun *sungkui* dapat diaplikasikan sebagai pembungkus makanan komersil.