

# **BAB 1**

## **PENDAHULLUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pangan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing (Nurhayati *et al.*, 2014). Salah satu contoh dari pangan tradisional adalah kue *Lekun*. Kue *Lekun* merupakan kue tradisional khas Maumere Timur Kabupaten Sikka Provinsi NTT, yang dibuat khusus saat upacara pertunangan sampai pernikahan atau upacara kedukaan (*Lodo Huer*). Kue *lekun* biasa di santap sore hari dengan teh hangat. Kue *lekun* ini sangat identik pada masyarakat di bagian Kota Maumere bagian Timur Kabupaten Sikka.

Kearifan local berupa kepercayaan bahwa pembuat *Lekun* memiliki pantangan mengucapkan kata-kata makian atau kalimat kotor lainnya. Pembuat juga harus benar-benar bersih atau dalam keadaan steril dalam pembuatan *lekun*. Bila pembuat *Lekun* melanggar pantangan, maka hasilnya tidak enak dan basih.

*Lekun* yang dibuat oleh masyarakat Etnis Sikka Krowe yang mendiami beberapa kecamatan yang berada di bagian timur kota Maumere Kabupaten Sikka. Sikka Krowe merupakan orang krowe atau orang gunung yang tinggal di bagian dataran tinggi, krowe itu sendiri artinya gunung, karena wilayah dan tempat tinggalnya mereka juga menggunakan bahasa sikka sebagai penutur kesehariannya. Membuat

Lekun yang pada saat acara perkawinan bahkan saat acara adat selalu membuat lekun sebagai hidangan untuk masyarakat setempat. Makanan ini sudah dibuat secara turun temurun.

Makanan khas Lekun salah satunya dari Desa Hewokloang Kabupaten Sikka memiliki potensi untuk dijadikan salah satu makanan kuliner yang memiliki cita rasa yang bagus oleh karena itu perlu dilakukan uji indrawi dan uji senyawa makro molekul. Indrawi merupakan suatu proses fisio psikologis dimana kesadaran pengenalan alat indra terhadap sifat benda dikarenakan adanya rangsangan dari benda tersebut. Kesadaran kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi dari psikologis atau reaksi subjektif. Disebut penilaian subjektif karena hasil penilaian ditentukan oleh pelaku yang melakukan penilaian. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi suatu Produk adalah : Warna, Tekstur, Aroma, Rasa. (Agusman, 2013 : 3).

Uji senyawa makromolekul merupakan uji nutrisi yang ada beberapa komponenen yaitu protein, karbohidrat, lemak. Pada proses uji kandungan gizi pada suatu bahan pangan. Nutrisi merupakan kebutuhan organik makhluk hidup yang berfungsi untuk pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan. Nutrisi merupakan proses dimana tubuh manusia mencerna makanan untuk membentuk energi, mempertahankan kesehatan, pertumbuhan dan untuk berlangsungnya fungsi normal setiap organ dan jaringan tubuh. Hal ini sesuai dengan pernyataan Devani (2015), yang menyatakan bahwa nutrisi merupakan substansi organik yang di butuhkan organisme untuk fungsi normal dari sistem tubuh, pertumbuhan, dan pemeliharaan kesehatan.

Lekun dari Desa Hewokloang belum pernah di lakukan pengujian indrawi dan senyawa makromolekul oleh sebab itu berniat ingin melakukan peneliitian dengan Judul Uji Indrawi dan Uji Senyawa Makromolekul Pada Makanan Khas Tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka.

Dalam penelitian ini timbul suatu alasan yang membuat seorang peneliti untuk mencari sesuatu yang baru dengan hal-hal yang baru dalam melakukan penelitian dengan menggunakan berbagai sumber-sumber penelitian yang ada sehingga dapat terbentuknya suatu proposal penelitian sehingga dengan alasan saya dalam melakukan penelitian ini untuk dapat menentukan nilai Gizi dan ketertarikan dalam meneliti Lekun dengan membawa nama makanan Tradisional dari daerah sendiri.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil uji indrawi pada makanan khas tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka ?
2. Bagaimana hassil uji kandungan senyawa makromolekul pada makanan khas tradisiona Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dalam melaksanakan penelitian adalah :

1. Untuk mengetahui hasil uji indrawi pada Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka

2. Untuk mengetahui hasil uji kandungan senyawa makromolekul pada Lekun desa hewokloang Kabupaten Sikka

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan pengetahuan tambahan pada masyarakat dan memperkenalkan makanan khas tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka
2. Member informasi terkait kandungan gizi makanan khas tradisional Lekun Desa Hewokloang Kabupaten Sikka