

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Penduduk di negara-negara maju, kini lebih hati-hati untuk menentukan jenis makanan apa yang akan dikonsumsi. Selain cita rasa, mereka juga mulai mempertimbangkan efek dari makanan tersebut untuk kesehatan dalam jangka pendek maupun jangka panjang, serta memikirkan dampak dari proses produksi makanan tersebut terhadap kelestarian lingkungan. Makanan yang berkembang dari kebudayaan suatu daerah pada kurun waktu yang cukup lama disebut dengan makanan tradisional. Indonesia memiliki berbagai jenis makanan tradisional yang sangat potensial dikembangkan dalam meningkatkan gizi masyarakat serta menggali pengetahuan tradisional masyarakat untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Beberapa kecenderungan yang terjadi di negara maju, berbagai jenis makanan fast food, terutama international fast food, kini tumbuh dan berkembang sangat pesat, membanjiri kota-kota besar di Indonesia dan bersaing dengan makanan-makanan tradisional yang ada di berbagai daerah. Bagi sebagian masyarakat, fast food masih menjadi konsumsi golongan menengah ke atas. Oleh karena itu menyantap makanan di restoran fast food tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan, tetapi juga merupakan suatu prestise. Tidak salah bila anak-anak sekarang pun lebih terbiasa dengan makanan "introduksi" seperti donat, pizza, dan fried chicken, dibandingkan dengan makanan tradisional Indonesia. Bila kecenderungan ini terus berlanjut, tidak dapat dipungkiri pada saatnya nanti makanan tradisional akan menjadi asing hingga punah di negerinya sendiri.

Sehat merupakan idaman setiap orang, namun terkadang kita lupa bahwa untuk dapat hidup sehat perlu melakukan aktivitas dan perilaku hidup sehat. Salah satu faktor yang paling dominan dalam menjaga kesehatan adalah pola makan yang sehat baik dilihat dari jenis maupun jumlahnya. Makanan sehat harus mengandung berbagai zat gizi maupun non-gizi yang diperlukan oleh tubuh agar proses metabolisme dapat berjalan baik. Selain itu, makanan juga harus memiliki rasa yang enak agar mendatangkan selera. Berbagai jenis makanan telah dikembangkan dan dikenal manusia sejak zaman dahulu kala hingga kini, dan akan terus berkembang sejalan dengan kemajuan IPTEK.

Pekasam merupakan makanan hasil pengolahan tradisional secara fermentasi yang banyak dikenal di Sumatera dan Kalimantan. Bahan baku yang digunakan pada umumnya adalah ikan. Pekasam berasal dari kata kasam yaitu sayuran yang terbuat dari sisa daging yang masih lengket dengan tulang, sisa sayur pindang, di campur dengan nasi. Disimpan selama 3 hari, sehingga sisa daging tersebut hancur, menyatu dengan nasi dengan rasa asam. Pekasam dihasilkan melalui proses fermentasi oleh bakteri asam laktat. Sebelumnya, ikan segar bahan pekasam dibersihkan sisik dan isi perutnya, kemudian direndam terlebih dulu dalam larutan garam 15% selama dua hari (48 jam), tanpa boleh kena udara terbuka. Setelah dicuci dan ditiriskan, ikan bergaram ini dibubuhi sumber bakteri asam laktat dan sumber karbohidrat tambahan (misalnya nasi atau tape). Kemudian disimpan di dalam wadah yang tertutup rapat selama sekurang-kurangnya seminggu, agar berfermentasi. ([http: bekasam Wikipedia Indonesia](http://bekasam Wikipedia Indonesia)).

Proses pengolahan ini umumnya menggunakan bahan-bahan tambahan untuk berhasilnya fermentasi misalnya sumber karbohidrat, dan berjalan anaerobik, karbohidrat tersebut akan diuraikan menjadi gula sederhana dan selanjutnya menjadi alkohol dan

asam, hasil fermentasi inilah yang akan menjadi bahan pengawet ikan dan juga memberi rasa dan aroma khas. Pekasam ini biasanya disajikan untuk pelengkap lauk yang sebelumnya dibumbui lagi dengan cabe dan gula. Harga Rp 5000,-. ([http: pemasaran hasil perikanan](http://pemasaran.hasil.perikanan)).

Kabupaten Kuantan Singingi adalah salah satu daerah di Provinsi Riau yang kaya akan berbagai jenis makanan tradisional, termasuk makanan yang difermentasi secara alamiah, seperti Pekasam. makanan tradisional tersebut diduga memiliki sifat fungsional dan kaya akan kandungan bakteri Probiotik. Namun karena modernisasi keberadaan pangan ini sudah hampir dilupakan masyarakat terutama generasi muda. Padahal bila digali secara ilmiah bukan tidak mungkin pada makanan tradisional ini akan ditemukan bakteri probiotik yang potensial secara industri dan meningkatkan nilai tambah Pangan tradisional itu sendiri.

Sumber probiotik selain berasal dari makhluk hidup juga ditemukan pada berbagai produk makanan fermentasi dan sangat beragam dari berbagai daerah. Potensi ini belum banyak digali atau belum banyak diteliti. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan dalam menggali potensi bakteri probiotik dari produk pangan yang difermentasi asli Indonesia,

1.2. Perumusan Masalah

Pekasam merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang menggunakan teknik fermentasi memungkinkan terdapatnya bakteri probiotik yang berpotensi, sehingga sangat menarik hal ini sangat menarik untuk diteliti. Selain itu makanan tradisional bekasam sudah mulai tenggelam di daerah kabupaten kuantan singingi.