

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Aceh yang terletak diujung pulau Sumatera memiliki kuliner yang sangat unik. Keunikan ini dipengaruhi oleh seni mengolah makanan dari beberapa Negara yaitu Negara Hindia, Arab, Siam bahkan Negara Belanda. Salah satu bumbu non rempah-rempah yang selalu digunakan pada masakan aceh adalah asam sunti yang berasal dari belimbing wuluh. Asam sunti sudah banyak digunakan di kota Medan, Padang dan beberapa daerah lainnya di Sumatera. Namun, masyarakat di pulau jawa dan beberapa provinsi lainnya di Indonesia banyak yang belum mengenal dan menggunakan asam sunti.

Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) atau sering disebut belimbing asam dikenal cukup baik oleh masyarakat Indonesia. Rasa buahnya yang asam dan aroma yang khas membuat belimbing wuluh sering digunakan dalam masakan. Pemanfaatan belimbing wuluh di Indonesia umumnya dalam bentuk segar baik sebagai campuran dalam masakan, obat tradisional, penghilang bau amis, kosmetik, maupun penghilang karat pada besi dan baja (Wijayakusuma, 1993; Tampubolon, 1995, Manan, 2000). Khususnya di Provinsi Aceh, belimbing wuluh banyak digunakan dalam bentuk olahan yang dikenal dengan sebutan asam sunti. Produk ini sejenis pickel yang difermentasi dengan penggaraman kering berwarna coklat, berasa asam dan sedikit asin serta mempunyai tekstur lembut agak kenyal. Digunakan sebagai bumbu khususnya

pemberi rasa asam dan aroma spesifik dalam masakan Aceh. Keberadaan asam sunti perlu diangkat untuk menambah pengetahuan khasanah keragaman produk makanan fermentasi tradisional Indonesia dan juga dapat menjadi acuan dalam mengembangkan teknologi pembuatan asam sunti dimasa yang akan datang.

Belimbing merupakan buah yang banyak mengandung air. Ada dua macam belimbing yaitu belimbing manis (*Averrhoa carambola*) dan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L). Belimbing wuluh yang rasa asam banyak dimanfaatkan sebagai penyedap rasa sebagai masakan sayur. Selain buahnya belimbing wuluh pada bagian batang bisa dimanfaatkan. Buah belimbing wuluh dapat dimanfaatkan sebagai pengobat penyakit batuk, encok, sariawan, darah tinggi, kencing manis dan jerawat (Sa'adah, 2012).

Asam sunti merupakan salah satu bumbu dapur yang dapat disimpan lebih dari satu tahun dan tahan terhadap serangan mikroorganisme yang dapat menurunkan kualitas asam sunti. Hal ini dikarenakan oleh kadar asam dan garam yang terkandung di dalamnya sangatlah tinggi, penyinaran oleh sinar matahari juga sangat berpengaruh terhadap daya tahan asam sunti karena proses penghilangan air dengan penjemuran dapat menghambat tumbuhnya mikroorganisme. Selama proses penjemuran tetap ditambahkan garam agar suasana dan pH asam sunti terjaga keasamannya, sehingga mikroorganisme tidak dapat tumbuh.

Proses pembuatan asam sunti meliputi beberapa tahapan yaitu pelayuan, penggaraman, dan penjemuran sehingga dihasilkan produk setengah kering,

biasanya asam sunti yang dihasilkan berwarna coklat dan teksturnya agak kenyal. Asam sunti dapat disimpan sampai lebih dari satu tahun tanpa adanya perubahan warna dan teksturnya. Mengingat masyarakat di desa Seuneubok Teungoh merupakan salah satu desa di kecamatan peudawa yang masih banyak pohon belimbing dan masyarakat masih banyak yang mengolah asam sunti, maka dari itulah peneliti melakukan penelitian di desa tersebut.

Berdasarkan latar belakang masalah, penuli mencoba untuk melakukan penelitian dengan judul “ pengetahuan masyarakat tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016”.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengetahuan masyarakat tentang pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016?
2. Seberapa besar pengetahuan masyarakat tentang pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana pengetahuan masyarakat tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016.
2. Untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan masyarakat tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, maka dapat memberi manfaatnya sebagai berikut:

1. Bagi peneliti

Menjadi masukan tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016.

2. Bagi masyarakat

Menjadi manfaat bagi masyarakat tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa Bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur Tahun 2016.

#### **1.5 Anggapan Dasar**

Anggapan dasar merupakan suatu landasan berpijak dalam suatu penelitian dan untuk memberi arah dalam penelitian. Adapun yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Asam sunti adalah sejenis bumbu dapur khas yang sering digunakan oleh masyarakat Aceh yang terbuat dari belimbing wuluh.

2. Asam sunti merupakan bumbu masak yang berasal dari belimbing wuluh yang dijadikan sebagai pangan substitusi bagi asam kandis dan asam lainnya.
3. Proses pembuatan asam sunti dilakukan dengan cara penggaraman dan penjemuran di bawah sinar matahari.

### **1.6 Hipotesis Penelitian**

Menurut Suharsimi Arikunto (2006:71) hipotesis dapat diartikan sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul. Sesuai dengan anggapan dasar diatas, maka yang menjadi hipotesis dalam penelitian ini adalah pengetahuan masyarakat tentang cara pembuatan asam sunti (Averrhoa bilimbi) di desa Seuneubok Teungoh Kabupaten Aceh Timur adalah tinggi