BAB I
PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia termasuk salah satu negara penghasil rempah-rempah, karena itu Indonesia memperoleh julukan "*Spice Island Country*". Tanaman rempah tersebar hampir di seluruh wilayah Indonesia terdiri atas 40 jenis dari 100 jenis tanaman rempah yang ada di dunia (Kementrian Pertanian Republik Indonesia). Rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang beraroma dan mempunyai rasa yang khas yang digunakan dalam jumlah kecil di makanan sebagai pengawet atau penambah rasa dalam masakan, salah satunya adalah bunga lawang (Journal *of Supercritical Fluids*,Vol. 9, Hal.273-279,1996)

Morton (2004) menjelaskan bunga lawang dikenal dengan nama *Illicium Verum* merupakan bunga berwarna cokelat gelap yang terdiri atas delapan sisi yang menyerupai bintang dengan rasa manis. Selain digunakan sebagai bumbu dalam masakan, bunga lawang juga memiliki manfaat bagi kesehatan, biasa digunakan sebagai obat herbal yaitu sebagai antivirus, antioksidan, antibakteri dan antijamur.

Masyarakat Cina menggunakan bunga lawang sebagai obat herbal dalam bentuk serbuk yang dicampurkan dengan teh untuk mengatasi masalah pencernaan, meningkatkan kesehatan organ reproduksi perempuan serta membantu ibu menyusui untuk meningkatkan suplai ASI. Selain itu, bunga lawang juga sering digunakan sebagai penambah masakan di masyarakat Cina karena ciri khas aromanya yang kuat dan dipercaya sebagai penambah nafsu makan.

Bunga lawang mulai masuk ke Indonesia melalui jalur perdagangan rempah di wilayah selat Malaka yang merupakan pintu gerbang perdagangan Internasional. Sejak saat itu, penggunaan rempah di Sumatera berkembang pesat sebagai bumbu

masakan. Sehingga banyak masyarakat Aceh menggunakan rempah-rempah bunga lawang sebagai masakan tradisional khas Aceh.

Masakan tradisional yang ada di Indonesia sangatlah beraneka ragam bahkan setiap makanan itu memiliki sejarah dan terkadang ikut mengalami pembaharuan seiring perkembangan zaman. Masakan tradisional memang erat kaitannya dengan rasa dan aroma yang khas dari setiap daerahnya. Maka, masyarakat Aceh menggunakan bunga lawang sebagai penambah rasa dalam masakan agar makanan lebih nikmat dan aroma yang menonjol sebagai ciri khas dari masakan tradisional Aceh.

Dalam hal ini, penyebaran informasi mengenai bunga lawang juga penting. Karena minimnya informasi tentang bunga lawang di masyarakat Aceh, membuat masyarakat Aceh hanya mengenal bunga lawang sebagai rempah dalam bumbu masakan, namun masyarakat Aceh pada umumnya kurang mengetahui khasiat bunga lawang sebagai obat herbal tradisional bagi kesehatan. Masyarakat Aceh juga tidak mengetahui apa saja kandungan yang ada pada bunga lawang. Oleh karena itu diharapkan bahwa bunga lawang di Aceh tidak hanya sebagai bumbu masakan, tetapi juga diketahui berkhasiat bagi kesehatan.

I.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah diatas adalah:

- Ketidaktahuan masyarakat Aceh tentang khasiat dan kandungan bunga lawang
- Kurangnya media informasi mengenai bunga lawang sebagai bumbu masakan Aceh dan juga berkhasiat bagi kesehatan

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil dari identifikasi masalah yang telah disebutkan, maka rumusan masalah yang dapat diambil berhubungan dengan kurangnya pengetahuan masyarakat Aceh tentang bunga lawang dan pemanfaatannya dalam kehidupan sehari-hari.adalah

“Bagaimana cara menyampaikan informasi kepada masayarakat Aceh yang tidak mengetahui khasiat dan kandungan pada bunga lawang?”

I.4 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan-permasalahan diatas, maka dapat ditetapkan pembatasan masalah pada penyebaran informasi yang terbatas mengenai bunga lawang sebagai bumbu dalam masakan aceh, juga dibatasi pada bagian khasiat dan kandungan bunga lawang dalam bumbu masakan Aceh.

I.5 Tujuan Perancangan

1. Masyarakat Aceh dapat lebih mengetahui tentang bunga lawang, yaitu bentuk, manfaat dan penggunaannya dalam kehidupan sehari-hari
2. Masyarakat Aceh dapat menggunakan bunga lawang sebagai salah satu rempah yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan selain sebagai bumbu masakan
3. Agar dapat melestarikan rempah bunga lawang dalam makanan tradisional Aceh yang berkhasiat bagi kesehatan.