

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Menurut data Badan Pusat Statistik (2016), Indonesia memiliki pulau sebanyak 17.504 pulau yang terdiri dari pulau-pulau besar dan pulau-pulau kecil, serta 34 provinsi yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Beragam suku bangsa dan etnis tinggal hidup seimbang berdampingan dengan alam menyimpan banyak warisan budaya secara turun-temurun, baik dalam bentuk makanan, pakaian, produksi hasil kerajinan tangan, acara pesta perayaan, kesenian, maupun wisata alam tempat rekreasi setiap daerah berbeda-beda (Salim, 2016:247).

Warisan budaya dalam bentuk makanan, yaitu makanan tradisional atau kuliner daerah. Menurut Marwanti (2000), diacu dalam Agustina (2012:27), makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang diolah dari resep yang sudah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun oleh nenek moyang yang menggunakan bahan-bahan baku diperoleh dari sumber lokal dengan cita rasa selera masyarakat setempat. Di sisi lain, ragam kuliner daerah mencerminkan bagaimana setiap etnis yang hidup di daerah menggunakan bahan yang ada di lingkungannya untuk diolah sebagai bahan makanan konsumsi sehari-hari, sehingga seni masak tertentu yang cita rasanya khas menjadi identitas kelompok masyarakat di daerah tersebut (Gardjito, dkk., 2017:2). Kuliner tersebut antara lain rendang, gabus pucung, kari, pempek, ikan bakar, dan lain-lain.

Menurut Ama, dkk (2014), ikan bakar merupakan salah satu kuliner Indonesia yang sangat terkenal di beberapa daerah yang memiliki area perairan yang luas. Kuliner ikan bakar yang disediakan tidak hanya berupa ikan dan nasi, tetapi selalu didampingi oleh berbagai jenis sambal sebagai penyedap rasa, dan lauk tambahan lainnya yang bisa dipesan jika diinginkan. Ikan bakar menjadi menu yang sering dijumpai di rumah makan ataupun di rumah warga, seperti di wilayah Kabupaten Kotawaringin Barat, Kalimantan Tengah. Ikan yang mudah diperoleh

karena daerah tersebut dikelilingi rawa, sungai dan laut, kemudian diolah menjadi hidangan ikan bakar dengan ikan (patin, tongkol, senangin, kakap, gembung) yang sudah dibersihkan, diberikan perasan jeruk nipis, direndam dalam bumbu (bawang putih, ketumbar, gula merah, garam dan vetsin), ikan dibakar setelah setengah matang baru diberi bahan pengoles (minyak goreng, kecap dan saus), dibakar hingga ikan matang (Agustina, 2012:67).

Sedangkan menurut kompas.com (2019), ikan bakar diartikan sebagai salah satu olahan menu ikan yang banyak dijumpai di wilayah Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Cara pengolahan ikan bakar ini, yaitu ikan (patin) segar dipotong dan dibersihkan, lalu direndam ke dalam larutan bumbu-bumbu khas Banjar beberapa saat, kemudian ikan dibakar sambil diolesi bumbu (kecap dan saus tomat) dan dibolak-balik hingga ikan matang merata. Sedangkan, menu ikan bakar yang ditawarkan di Pondok Ikan Bakar khas Kalimantan yang berada di Jl. Raya Tapos No. 1, Depok, merupakan ikan (patin, gurami) bakar yang diolah, baik dibakar langsung di atas api arang atau dibungkus dalam bambu terlebih dahulu kemudian dibakar. Pada menu patin bakar bambu, ikan diberikan banyak bumbu berwarna oranye dan diberi alas daun pisang, serta dibungkus dalam bambu, kemudian dibakar hingga bambu kehitaman merata (Simanjuntak, 2016).

Penggunaan bahan utama kuliner ikan bakar terbagi dua jenis, yaitu perikanan darat dan perikanan laut. Bahan utama ikan bakar khas Kalimantan Selatan yang digunakan umumnya berasal dari perairan darat/air tawar, seperti pada Rumah Makan Depot Sari Patin, Banjarmasin, menggunakan bahan utama ikan yang diperoleh dari Sungai Martapura dan Sungai Barito, antara lain: ikan lais, ikan papuyu, ikan haruan (gabus), ikan patin sungai, ikan patin tambak (BenuBuloe TV, 2020). Sedangkan, pada Pondok Ikan Bakar khas Kalimantan, Depok, bahan utama menu ikan bakar yang digunakan adalah ikan patin dan ikan gurami, serta tidak menggunakan ikan-ikan endemik khas Kalimantan lainnya disebabkan ikan patin mudah ditemukan di perairan Sumatra, Jawa dan Kalimantan, sehingga pada menu ikan bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan dapat terstandarisasi.

Menurut Hamidah dan Komariah (2013:18), resep terstandar merupakan resep hasil pengembangan tentang ketentuan cara pengolahan, peralatan dan pola-pola menghadirkan makanan. Penetapan hidangan ikan patin bakar khas

Kalimantan Selatan agar dapat terstandarisasi diawali dengan proses triangulasi resep, yaitu resep-resep ikan bakar yang diperoleh dari buku-buku cetak resep masakan, buku-buku *online* resep masakan, atau *website-website* resep masakan dengan dilakukan proses penyeragaman, baik dari bahan utama, bumbu-rempah khas yang digunakan, prinsip dan teknik masak yang diterapkan.

Dengan demikian dalam penyusunan tugas akhir ini berdasarkan uraian di atas, perlu dilakukannya uji coba pada hidangan ikan bakar khas Kalimantan Selatan dengan berbahan dasar ikan patin agar memperoleh standardisasi ikan patin bakar hidangan dari Provinsi Kalimantan Selatan.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Apakah bahan utama ikan bakar khas Provinsi Kalimantan Selatan?
- 2) Apakah ikan patin dapat digunakan sebagai bahan utama ikan bakar khas Provinsi Kalimantan Selatan
- 3) Apakah bumbu dasar dan bumbu-bumbu pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan ikan bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan?
- 4) Apakah teknik memasak yang digunakan pada pembuatan hidangan ikan bakar khas Provinsi Kalimantan Selatan?
- 5) Bagaimana cita rasa ikan patin bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan?
- 6) Bagaimanakah standardisasi hidangan ikan patin bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada uji coba ini dibatasi pada standardisasi hidangan ikan patin bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan standardisasi hidangan ikan patin bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Mendapatkan pengetahuan dalam membuat standardisasi ikan patin bakar hidangan dari Provinsi Kalimantan Selatan.
- 2) Memberikan masukan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara.
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat tentang hidangan ikan patin bakar yang sudah terstandarisasi.
- 4) Membantu dalam pelestarian makanan tradisional Indonesia, yaitu hidangan ikan patin bakar dari Provinsi Kalimantan Selatan.

