

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan Negara Kesatuan yang memiliki ribuan pulau dan memiliki berbagai macam karakteristik masyarakat, bermacam budaya, suku bangsa, dan agama. Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Setiap daerah, provinsi, dan Kota di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing. Tidak dapat dipungkiri lagi apabila suatu Kota atau daerah dijadikan destinasi pariwisata dikarenakan memiliki kekhasan sajian dan makanannya selain karena suku etnis dan budayanya. Makanan-makanan khas dari setiap daerah ini terlahir dari budaya masyarakat itu sendiri yang selalu menyajikan makanan-makanan khas sebagai sajian khusus dalam sebuah acara adat maupun acara-acara biasa seperti menyambut tamu atau saat merayakan sesuatu.

Sulawesi Tenggara adalah salah satu Propinsi di Indonesia yang memiliki ibukota Kendari dan terdiri dari berbagai suku di dalamnya seperti suku Tolaki yang merupakan suku asli dari Kendari pada jaman dahulu, kemudian ada suku Wawonii, suku Maronene, suku Muna, suku Kalisusu, suku Wolio, suku Ciacia dan suku yang mendiami daerah Wakatobi. Tetapi suku yang paling menyebar ke hampir seluruh penjuru wilayah Sulawesi adalah suku Tolaki, suku Muna dan suku Wolio. Kebanyakan dari mereka berprofesi sebagai petani, pemburu, serta sebagai nelayan bagi yang mendiami daerah pesisir wilayah Sulawesi (Pemerintah Provinsi Sulawesi Tenggara, 2018).

Salah satu kuliner khas daerah Sulawesi Tenggara adalah Sate Gogos Pokea. Pokea adalah bahasa setempat yang berarti kerang dan merupakan hewan *endemik* di Sulawesi Tenggara. Hewan yang berasal dari *famili cubicula* dengan jenis *batissa veolacea celebensis* ini hanya hidup di Sungai Pohara, Kabupaten Konawe. Penggunaan kerang kijang sebagai bahan utama Sate Gogos Pokea juga merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya alam di Sungai Pohara, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Banyak jenis olahan dengan bahan kerang air tawar ini tetapi yang membuat Kampung Pohara terkenal

adalah Sate Pokea. Sate Pokea terdiri dari daging kerang yang diberi bumbu agak pedas manis, biasanya disantap bersama sejenis lempur tanpa isi yang dibakar dan dikukus, dikenal dengan nama gogos (Disparsultra, 2020).

Kerang kijing yang merupakan bahan utama dari Sate Gogos Pokea adalah salah satu *keystone species* dalam ekosistem perairan tawar baik sebagai komponen utama dalam siklus rantai makanan dan jaring-jaring makanan maupun sebagai bioindikator pemantauan kualitas perairan yang biasa ditemukan di Sungai Pohara, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara. Kerang kijing termasuk dalam golongan biota perairan tawar yang hidupnya bersifat menetap walaupun kualitas perairan selalu mengalami fluktuasi, sehingga memungkinkan kerang kijing untuk merekam kualitas lingkungan di sekitarnya. Penggunaan kerang kijing sebagai bahan utama Sate Gogos Pokea juga merupakan bentuk pemanfaatan sumber daya alam di Sungai Pohara, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara (Muhammad Fajar Purnama, dkk, 2019).

Dalam pembuatan Sate Gogos Pokea ini perlu dilakukan standarisasi resep dengan tujuan mempertahankan ciri khas dan cita rasa yang otentik. Standar resep adalah resep yang telah dites/dicoba berulang-ulang dinilai citarasanya oleh panelis (konsumen manajemen). Dengan menggunakan standar resep, dapat dianalisa biaya bahan makanan yang digunakan untuk 1 resep dan dalam 1 resep dihasilkan jumlah porsi tertentu. Sebelum melakukan standarisasi resep perlu membuat triangulasi resep yang berasal dari beberapa sumber kemudian dicari resep yang memiliki komponen paling lengkap. Standarisasi resep dapat memberikan gambaran untuk melakukan perhitungan *food cost* yang efisien dalam pembuatan Sate Gogos Pokea.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka identifikasi masalahnya sebagai berikut :

- a. Apa yang dimaksud dengan Sate Gogos Pokea?
- b. Bagaimana cara memperoleh formula standarisasi Sate Gogos Pokea?

- c. Bagaimana cara untuk mendapatkan *food cost* yang efisien dalam pembuatan Sate Gogos Pokea?
- d. Bagaimana cara untuk menentukan nilai jual Sate Gogos Pokea?

1.3 Pembatasan Masalah

Masalah ini dibatasi pada bagaimana cara untuk mendapatkan formula standardisasi dari hidangan Sate Gogos Pokea berdasarkan resep standar yang aslinya, bagaimana cara untuk mendapatkan *food cost* yang efisien dalam pembuatan Sate Gogos Pokea, dan bagaimana cara untuk menentukan nilai jual Sate Gogos Pokea.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian di atas, maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula standardisasi produk Sate Gogos Pokea, mendapatkan *food cost* yang efisien dalam pembuatan Sate Gogos Pokea, dan memberikan nilai jual Sate Gogos Pokea.

1.5 Kegunaan Penulisan

- a. Melestarikan salah satu kuliner tradisional Indonesia yaitu Sate Gogos Pokea.
- b. Mendapatkan formula standardisasi dari Sate Gogos Pokea.
- c. Mendapatkan *food cost* yang efisien dalam pembuatan Sate Gogos Pokea
- d. Memberikan nilai jual Sate Gogos Pokea.