

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Banten adalah sebuah Provinsi di wilayah paling barat Pulau Jawa. Banten pernah menjadi bagian dari Provinsi Jawa Barat, namun menjadi Provinsi sebagai wilayah pemekaran sejak tahun 2000 melalui Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000. Pusat pemerintahannya berada di Kota Serang. Provinsi Banten terbagi menjadi wilayah daratan dan wilayah lautan.

Wilayah laut Banten merupakan salah satu jalur laut potensial, Selat Sunda merupakan salah satu jalur lalu lintas laut yang strategis karena dapat dilalui kapal besar yang menghubungkan Australia dan Selandia Baru dengan kawasan Asia Tenggara misalnya Thailand, Malaysia, dan Singapura. Di samping itu Banten merupakan jalur penghubung antara Jawa dan Sumatera. Bila dikaitkan posisi geografis dan pemerintahan maka wilayah Banten terutama Kota Tangerang dan Kabupaten Tangerang merupakan wilayah penyangga bagi Jakarta. Secara ekonomi wilayah Banten memiliki banyak industri. Wilayah Provinsi Banten juga memiliki beberapa pelabuhan laut yang dikembangkan sebagai antisipasi untuk menampung kelebihan kapasitas dari pelabuhan laut di Jakarta dan ditujukan untuk menjadi pelabuhan alternatif selain Singapura (BPS Provinsi Banten, 2021).

Sebagai wilayah perlintasan, saat ini Provinsi Banten berkembang dengan pesat, baik pembangunan fasilitas umum, ekonomi, dan juga destinasi wisata. Kegiatan pariwisata senantiasa terpengaruh bahkan tergantung pada ciri khas yang dimiliki oleh daerah tujuan wisata, baik mengenai masyarakatnya atau mengenai topografinya. Setiap wilayah geografis mempunyai ciri khasnya masing-masing begitupula dengan pariwisata Provinsi Banten yang terkenal dengan pantai Anyer dan suaka margasatwa Ujung Kulon sebagai tujuan pariwisata untuk wisatawan domestik maupun mancanegara.

Objek wisata di Provinsi Banten tidak hanya berupa wisata sejarah, wisata budaya, pesona alam, tetapi juga wisata kuliner. Wisata kuliner adalah suatu

kegiatan yang memanfaatkan makanan khas sebagai salah satu objek tujuan wisata. Hall dan Mitchell (2005) mengatakan bahwa keterkaitan antara makanan dan pariwisata memunculkan generasi wisata kuliner, selain wisata gastronomi dan wisata pedesaan/perkotaan. Wisata kuliner mencakup usaha makanan umum sebagai bagian dari gaya hidup seperti mengunjungi festival lokal atau pasar.

Keterkaitan antara makanan dengan destinasi pariwisata saat ini telah berkembang tidak hanya sebagai produk kebutuhan dasar oleh wisatawan, namun juga sudah digunakan sebagai pembeda destinasi dengan menciptakan suasana yang mengesankan. Hal ini kemudian menjadi identitas destinasi. Makanan juga bisa menambah nilai produk pariwisata inti dan menjadi fokus untuk acara khusus. Selain itu makanan bisa digunakan untuk menarik peluang pasar tertentu yang jumlahnya sedikit namun biasanya memiliki selera yang tinggi dan sanggup mengeluarkan uang dalam jumlah yang besar.

Di era globalisasi seperti sekarang ini, tentu saja keanekaragaman masakan asing bebas masuk dan bahkan mengepung negara kita dari berbagai penjuru, termasuk ke provinsi Banten. Namun yang pasti kuliner khas nusantara tetap tidak akan kalah saing dengan kuliner asing yang ada. Salah satunya kuliner masakan khas Provinsi Banten. Provinsi Banten yang terletak ujung barat pulau Jawa mempunyai banyak ciri khas kuliner nya masing-masing. Makanan khas di Provinsi Banten pada umumnya makanan yang merupakan makanan turun temurun yang memanfaatkan hasil pangan daerah baik sumber pangan hasil pertanian, peternakan, perikanan darat dan laut dan juga hasil palawija. Beberapa masakan khas Banten juga mendapat banyak pengaruh dari daerah sekitarnya yang berbatasan dengan Banten, bahkan ada juga yang mendapat pengaruh Asing baik karena perdagangan ataupun pengaruh lainnya.

Ragam masakan khas Banten yang populer diantaranya di daerah Serang mempunyai ciri khasnya Rabeg, sate ikan bandeng dan pecak bandeng, di daerah Pandeglang mempunyai ciri khas olahan dari peternakan dan perkebunan seperti salah satunya Nasi Sum – sum, Angeun Lada dan di daerah Cilegon mempunyai ciri khas olahan ikan hasil laut seperti Sop Ikan dan Pasung Merah. Selain itu juga ada berbagai jenis makanan ringan seperti Balok, Apem Gula Aren, Ketan Bintul dan lain – lain (Kusuma, 2017). Berdasarkan hidangan di atas, Makanan khas

Banten memiliki sejarah serta tradisi dalam pembuatannya, salah satunya adalah hidangan Rabeg.

Rabeg merupakan hidangan khas Banten yang berbahan dasar jeroan usus, hati dan daging kambing yang memiliki citarasa kuah gurih manis dengan aroma segar dari serai dan daun jeruk serta khas dengan aroma dan citarasa rempah-rempah seperti pala, cengkeh dan kayu manis. Selain rasanya yang lezat dan gurih, makanan ini juga sarat akan sejarah Kesultanan Banten. Hidangan ini mempunyai warna kuah berwarna kecoklatan. Pada umumnya, Rabeg juga disajikan dengan pelengkap sambal dan taburan bawang goreng. Jika dilihat sekilas Rabeg seperti perpaduan hidangan semur dengan tongseng.

Hidangan Rabeg ini sangat populer di Provinsi Banten, sehingga banyak sekali rumah makan yang khusus menyediakan hidangan ini. Tetapi masing-masing dari tempat makan tersebut menyajikan Rabeg dengan bahan utama bagian dari kambing yang berbeda, rasa dan kekentalan kuah dari Rabegnya juga berbeda. Berdasarkan referensi resep-resep yang terdapat dalam buku, internet dan lainnya juga didapatkan ada beberapa kesamaan dan perbedaan dalam resepnya. Oleh karena itu dalam Tugas Akhir ini akan dilakukan uji coba standarisasi hidangan Rabeg dari Provinsi Banten.

Menurut Karina & Amrihati (2017), standarisasi resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penerapan standar resep memiliki kelebihan mengenai mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan.

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu dari masakan yang dihasilkan, serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan. Begitupula dalam tugas akhir ini akan dilakukan uji coba standarisasi resep sehingga diharapkan dapat menghasilkan resep hidangan Rabeg yang baku.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yaitu :

1. Apakah pengertian hidangan Rabeg dari Provinsi Banten?
2. Apakah bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat hidangan Rabeg dari Provinsi Banten?
3. Apakah hidangan Rabeg dari Provinsi Banten tergolong hidangan berkuah banyak?
4. Apakah hidangan Rabeg dari Provinsi Banten tergolong hidangan berkuah sedikit?
5. Bagaimanakah karakteristik kualitas hidangan Rabeg dari Provinsi Banten?
6. Bagaimanakah cara standarisasi hidangan Rabeg dari Provinsi Banten?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka penulisan Tugas Akhir ini dibatasi pada Standarisasi Hidangan Rabeg Dari Provinsi Banten.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan untuk memperoleh standarisasi Standarisasi Hidangan Rabeg Dari Provinsi Banten, yang dinilai dari aspek warna, aroma, tekstur, rasa dan konsistensi.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Menambah wawasan dan pengetahuan bagi penulis tentang standarisasi Hidangan Rabeg dari Provinsi Banten.
2. Memberikan masukan pada mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara di Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang standarisasi hidangan Rabeg dari Provinsi Banten