

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki keanekaragaman etnis yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Setiap etnis memiliki ciri khas tersendiri mulai dari kebudayaan, adat istiadat, bahasa, agama, mata pencaharian serta pola kehidupan yang dapat memengaruhi berbagai ranah kehidupan setiap etnis termasuk ranah boga atau kuliner. Hasil bahan pangan lokal yang berbeda-beda dari masing-masing daerah akan berpengaruh terhadap keanekaragaman makanan Nusantara, karena seperti yang sudah diketahui bahwa Indonesia memiliki berbagai macam suku yang tersebar di 33 Provinsi dengan ciri khasnya masing-masing. Hal tersebut yang menjadikan Indonesia mempunyai keanekaragaman khazanah kuliner Nusantara.

Keanekaragaman makanan Nusantara dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kondisi geografis, potensi alam, atau bahkan pengaruh dari budaya asing yang masuk ke Indonesia. Sebagai contoh, hasil bahan pangan lokal masyarakat pesisir berbeda dengan hasil bahan pangan lokal masyarakat pegunungan. Hal tersebut yang memengaruhi sajian kuliner di suatu wilayah (Rohmawati & Rachmawatie, 2018).

Jawa Tengah memiliki kondisi geografis dan potensi kekayaan alam yang berbeda antara satu wilayah dengan wilayah yang lainnya di Jawa Tengah. Perbedaan tersebut memberikan pengaruh terhadap keberagaman kuliner di Jawa Tengah. Tidak hanya bicara keanekaragaman jenis bahan pangan dan makanan khas Jawa Tengah, tetapi juga cita rasanya. Secara umum, cita rasa masakan khas Jawa Tengah memiliki rasa manis yang dominan. Rasa manis tersebut diperoleh dari penambahan gula pasir dan/atau gula merah. Selain rasa manis yang mendominasi, masakan khas Jawa Tengah menggunakan bumbu rempah yang menggugah selera. Di Jawa Tengah, ada beberapa jenis rempah yang hampir selalu digunakan disetiap hidangan, bumbu tersebut dijual satu paket dan disebut dengan istilah *bumbu pawon* (bumbu dapur). Citarasa masakan khas Jawa Tengah yang didominasi oleh rasa manis, menyebabkan masakan khas Jawa Tengah memiliki rasa pedas yang tidak begitu pedas. Pada dasarnya, masakan khas Jawa Tengah memang identik

dengan rasa manis, akan tetapi lidah masyarakat Jawa tidak bisa terlepas dari rasa pedas. Rasa pedas mutlak ada dalam setiap masakan, walaupun tidak sepedas masakan khas Padang atau khas daerah lainnya (Rohmawati & Rachmawatie, 2018).

Jika dilihat dari letak geografis, Jawa Tengah memiliki daerah pesisir dimana keberadaan daerah pesisir di Jawa Tengah tersebut memberikan hasil bahan pangan lokal berupa berbagai jenis ikan, sehingga cukup banyak makanan khas Jawa Tengah yang berbahan dasar berupa ikan sebagai bentuk pemanfaatan hasil pangan yang ada. Salah satu contoh makanan khas Jawa Tengah yang berbahan dasar ikan adalah “mangut kepala ikan manyung asap”. Mangut kepala ikan manyung asap merupakan salah satu hidangan berbahan dasar kepala ikan manyung asap yang dimasak dengan santan serta bumbu dan rempah seperti bawang putih, bawang merah, kencur, cabai merah keriting, dan lain-lain. Adapun alasan penggunaan ikan asap pada hidangan mangut dikarenakan sebagai bentuk pemanfaatan kepala ikan manyung yang pada umumnya jarang diolah sehingga dipilihlah metode pengasapan dengan tujuan untuk menghasilkan aroma khas dan sedap pada hidangan mangut kepala ikan manyung asap. Banyak variasi hidangan mangut kepala ikan manyung asap yang beredar ditengah-tengah masyarakat, diantaranya ada yang menggunakan bumbu dasar putih, bumbu dasar merah ataupun perpaduan dari kedua jenis bumbu dasar tersebut sehingga menghasilkan warna oranye.

Banyaknya variasi resep hidangan mangut kepala ikan manyung asap di Provinsi Jawa Tengah, maka dibuatlah standardisasi atau resep baku mangut kepala ikan manyung asap, dengan tujuan untuk memperoleh resep standar yang bisa dijadikan sebagai patokan dalam membuat hidangan mangut kepala ikan manyung asap. Pembuatan standardisasi mangut kepala ikan manyung asap ini tentunya sudah melalui proses pembuatan triangulasi resep, dimana dalam proses pembuatan triangulasi tersebut mengumpulkan berbagai referensi resep hidangan mangut ikan asap kemudian memilih resep terbaik dan yang mempunyai kesamaan paling banyak dengan resep lain dalam hal penggunaan bumbu dan rempah. Dari pembuatan standardisasi resep mangut kepala ikan manyung asap, maka akan diperoleh sebuah resep baku yang

mampu menghasilkan masakan mangut kepala ikan manyung asap dengan rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan yang sama walaupun berbeda waktu pengolahannya.

## 1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Bagaimana proses standardisasi resep mangut kepala ikan manyung asap dilakukan?
- 2) Bagaimana proses pengolahan mangut kepala ikan manyung asap yang benar?
- 3) Bagaimana penyajian mangut kepala ikan manyung asap?
- 4) Bagaimana kualitas kepala ikan manyung asap yang baik untuk hidangan mangut?
- 5) Bagaimana kualitas hidangan mangut kepala ikan manyung asap yang baik apabila ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan?
- 6) Bagaimana formula yang standar untuk resep mangut kepala ikan manyung asap?
- 7) Bagaimana analisis biaya harga jual yang digunakan pada produk mangut kepala ikan manyung asap?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi uji coba pada formula mangut kepala ikan manyung asap dari Provinsi Jawa Tengah yang berkualitas dinilai berdasarkan aspek organoleptik yakni warna, aroma, rasa, tekstur ikan, dan konsistensi kuah untuk mendapatkan standardisasi resep mangut kepala ikan manyung asap yang dilakukan oleh ahli serta menganalisis harga jual yang ditetapkan dalam satu porsi hidangan mangut kepala ikan manyung asap dari Provinsi Jawa Tengah.

#### 1.4 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan pelaksanaan tugas akhir adalah sebagai berikut:

- 1) Memperoleh standar resep atau formulasi terbaik dalam pembuatan hidangan mangut kepala ikan manyung asap dari Provinsi Jawa Tengah
- 2) Menganalisis kualitas hidangan mangut kepala ikan manyung asap dari Provinsi Jawa Tengah melalui uji organoleptik

#### 1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dalam penulisan ini adalah :

- 1) Memperoleh standar resep yang baik dalam pembuatan mangut kepala ikan manyung asap
- 2) Meningkatkan daya jual ikan asap yang salah satunya dengan cara dibuat hidangan mangut kepala ikan asap
- 3) Menambah wawasan dan informasi tentang hidangan mangut kepala ikan manyung asap baik bagi penulis ataupun pembaca
- 4) Membuat resep baku hidangan mangut kepala ikan manyung asap
- 5) Sebagai peluang usaha bagi masyarakat umum untuk dikembangkan

