

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki keberagaman agama, suku, ras dan keyakinan. Indonesia memiliki luas wilayah yang besar dengan keragaman geografis dan memiliki ribuan pulau. Diantara pulau yang membentang 2/3 dari luas wilayah Indonesia merupakan laut sehingga Indonesia disebut juga dengan negara bahari. Kondisi geografis membentuk keberagaman warga negara dalam berbagai aspek, salah satunya yaitu makanan tradisional yang berbeda dari daerah satu dengan daerah lainya.

Makanan tradisional merupakan makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda (Marwanti, 2000).

Makanan tradisional juga merupakan karya budaya masyarakat setempat dan wujud budaya yang mencerminkan potensi daerah tersebut. Pada dasarnya makanan khas suatu daerah dipengaruhi oleh potensi alam dari alam sekitar, tingkat pendidikan masyarakat, budaya setempat, pengaruh lingkungan, persepsi budaya, dan mayoritas kepercayaan daerah, sehingga setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing untuk makanan tradisional. Sebagai contoh, di daerah pegunungan dengan di daerah pesisir pantai. Bila dilihat dari potensi alam daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan, sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan lebih dominan dengan variasi ikan (Haryono, 2013).

Daerah pesisir pantai saja walaupun memiliki letak geografis yang sama pasti terdapat hidangan dengan nama yang sama namun memiliki ciri khas tersendiri, misanya gulai kepala ikan yang berada di sepanjang Pantai Pariaman dan Pantai Air Manis di kota Padang memiliki perbedaan gulai kepala kakap, di Pariaman Sendiri gulai yang disajikan berwarna kuning pekat, terdapat cabai rawit

utuh disekelilingnya dan menggunakan jenis kakap merah sedangkan di Pantai Air Manis di kota Padang gulai berwarna kuning sedikit kemerahan dan menggunakan jenis ikan kakap merah dan kakap putih.

Sumatra Barat merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki perairan laut yang luas, Sumatra Barat terletak di sepanjang tepi barat pulau sumatra dengan luas 186.500 km² dengan panjang garis pantai lebih kurang 2.420,385 km (Kementrian Kelautan Dan Perikanan, 2020). Sumatra barat banyak menghasilkan ikan untuk dikonsumsi, oleh karena itu banyak makanan tradisional dari Sumatra Barat yang terbuat dari ikan. Untuk memanfaatkan potensi tersebut dihasilkanlah makanan tradisional seperti gulai kepala ikan kakap.

Pada umumnya dalam pembuatan gulai ikan yang akan digunakan yaitu bagian tubuh ikan bukan kepala ikan. Untuk memanfaatkan kepala ikan kakap dibuatlah hidangan gulai kepala ikan kakap yang berbahan dasar kepala ikan kakap dan diolah dengan bumbu dasar kuning dengan bumbu ciri khas seperti asam kandis, daun kunyit, lengkuas dan batang serah.

Untuk menghasilkan makanan yang selalu memiliki cita rasa yang sama diperlukan Resep standar. Resep standar merupakan intruksi yang menjelaskan bagaimana hidangan tertentu dibuat dari cara persiapan, pengolahan, dan penyajian sehingga resep standar dapat dijadikan patokan bagi juru masak. Dengan resep standar akan menghasilkan rasa makanan yang sama meskipun dimasak oleh juru masak yang berbeda, serta memastikan konsistensi dari kualitas dan kuantitas makanan memberikan porsi yang terkontrol dari segi rasa dan biaya.

Resep standar juga berfungsi untuk mengevaluasi kualitas dan kuantitas suatu produk, mempermudah pengerjaan suatu produk dan tidak menyulitkan bagi siapa saja yang akan membuatnya serta dapat mengontrol biaya yang akan dikeluarkan dan harga yang akan dicantumkan. Di dalam pelaksanaan pengolahan makanan bagian dapur harus berpedoman kepada standar resep. Panduan tertulis yang ada bagi seorang juru masak itulah yang dikenal dengan standar resep.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana proses standardisasi gulai kepala ikan kakap dilakukan ?

- 2) Bagaimana formula standar dari gulai kepala ikan kakap ?
- 3) Bagaimana aspek kualitas gulai kepala ikan kakap yang baik dari segi rasa, warna, aroma, terkstur, dan konsistensi cairan?
- 4) Bagaimana analisis biaya harga jual dari gulai kepala ikan kakap ?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka tugas akhir ini hanya dibatasi pada:

- 1) Pembuatan gulai kepala ikan kakap.
- 2) Aspek kualitas gulai kepala ikan kakap yang baik dari segi rasa, warna, aroma, terkstur, dan konsistensi cairan.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka didapatkan tujuan penulisan sebagai berikut:

- 1) Mengetahui cara pembuatan gulai kepala ikan kakap dan menetapkan formula terbaik yang dihasilkan dari uji coba yang dilakukan.
- 2) Mengetahui aspek kualitas gulai kepala ikan kakap yang baik dari segi rasa, warna, aroma, terkstur, dan konsistensi cairan.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang dicapai dari penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat berguna untuk:

- 1) Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi Tata Boga.
- 2) Menghasilkan resep standar dalam pembuatan gulai kepala ikan kakap.
- 3) Meningkatkan nilai ekonomi dari kepala ikan kakap dengan pemanfaatan melalui pengolahan.
- 4) Memberikan pengetahuan tentang gulai kepala ikan kakap yang baik bagi penulis dan pembaca.
- 5) Sebagai peluang usaha untuk masyarakat umum.