

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang terletak di Kawasan Asia Tenggara yang memiliki keanekaragaman budaya dan menjadikan sebagai ciri khas Bangsa Indonesia. Indonesia banyak menyimpan keanekaragaman adat istiadat, kepercayaan, bahasa dan suku. Salah satu keanekaragaman yang ada di Indonesia yaitu adalah keanekaragaman dalam masakan yang ada di berbagai wilayah Indonesia.

Kebudayaan Indonesia sangat beragam dan di antara daerah mempunyai corak yang berbeda-beda. Perbedaan karakter dan kepribadian hasil budaya dipengaruhi oleh beberapa hal sesuai dengan kondisi lingkungan, baik lingkungan alam, lingkungan sosial maupun lingkungan budaya. Sesuai pemaparan Secondat, seperti yang dikutip Heri Poerwanto: Keanekaragaman masyarakat manusia itu, disamping lebih disebabkan oleh akibat dari sejarah mereka masing-masing, juga karena pengaruh lingkungan alam dan struktur internalnya. Oleh karena itu sebuah adat ataupun unsur pada kebudayaan lainnya, tetapi harus melalui sistem nilai yang terdapat pada kebudayaan itu sendiri. (Poerwanto, 2000).

Keanekaragaman suku di Indonesia mencapai 300 kelompok atau suku bangsa. berdasarkan situs Indonesia.go.id menerangkan bahwan terdapat 1.340 suku bangsa di Tanah Air. Jumlah tersebut diambil berdasarkan sensus BPS pada tahun 2010. Kelompok suku terbesar adalah suku Jawa dengan jumlah 41% dari total populasi. Sedangkan di Kalimantan dan Papua memiliki populasi kecil yang hanya beranggotakan ratusan orang saja. Sayangnya pembagian kelompok suku di Indonesia tidak mutlak dan kurang jelas, hal ini akibat dari perpindahan penduduk, pencampuran budaya, dan saling memengaruhi.

Masakan Indonesia merupakan gambaran dari beragamnya budaya dan tradisi di kepulauan Nusantara dan memegang tempat penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Dalam karya yang berjudul "*Food is Culture*" milik

Massimo Montanari yang kemudian dikutip kembali oleh Rudi Setiawan dalam jurnalnya pada tahun 2016 yaitu “makanan merupakan produk kultural” yang berarti bahwa makanan berkaitan dengan kebudayaan turun temurun. Setiap daerah di Indonesia memiliki kebudayaannya masing-masing maka dari itu, makanan tradisional pun bermacam-macam dan menjadi identitas suatu daerah yang dapat membedakan antara daerah tersebut dengan daerah lain. Makanan tradisional nusantara sebagai wujud budaya penting untuk tetap dilestarikan. Makanan tradisional nusantara menyimpan berbagai kekayaan kearifan lokal sebagai sumber dan pegangan hidup yang berharga bagi masyarakat Indonesia.

Salah satu dari keanekaragaman masakan Indonesia yaitu Sate Buntel yang berasal dari Solo Jawa Tengah. Sate buntel merupakan hidangan yang terbuat dari daging kambing yang dicincang halus, dibumbui dengan bawang, merica dan bahan lainnya. kemudian dibungkus (dibuntel) dengan lemak jala kambing. Biasanya masakan ini disantap bersama dengan kecap, irisan cabai rawit, dan bawang merah.

Suatu masakan di daerah tertentu dapat berbeda rasa antara pembuat yang satu dengan yang lainnya, hal ini disebabkan perbedaan sumber dan adanya perubahan resep pada jumlah takaran bahan dan bumbu yang digunakan. Perubahan resep terjadi dalam waktu yang cukup lama sejak resep pertama dibuat atau baru ditemukan, hal ini disebabkan dahulu kala belum ada ukuran satuan pasti yang dapat mengukur seberapa tepat takaran bahan seperti saat ini. Kondisi letak daerah juga berpengaruh untuk bahan yang digunakan karena kesulitannya menemukan bahan tertentu sehingga resep mengalami perubahan pada resep pertama yang menjadi sumber informatifnya. Sama halnya yang penulis temukan pada resep sate buntel khas Solo Jawa Tengah. Setiap resep yang penulis temukan selalu memiliki takaran dan bahan bumbu yang berdeda-beda.

Standardisasi resep adalah penyesuaian resep berdasarkan kualitas dengan pedoman standar yang telah ditetapkan. Menurut Amy Christine Brown dalam bukunya yang terbit pada tahun 2014 berjudul “*Understanding Food Principles and Preparation*” menyatakan bahwa, standar resep merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam menjaga kualitas produksi makanan. Oleh karena itu perlu

dilakukannya standardisasi resep dari berbagai sumber yang didapat untuk mendapatkan resep yang sesuai dan akurat.

Pada standardisasi resep sate buntel dilakukan dengan cara mencari sumber resep sebanyak 5 sumber. Kemudian dilakukan pemilihan resep berdasarkan hasil triangulasi. Proses uji coba dilakukan sampai sate buntel memiliki aspek sesuai yang diinginkan. Setelah menemukan resep dan cara pembuatan yang benar kemudian dilakukan uji panelis ahli untuk dilakukannya validasi produk. Uji validasi produk meliputi aspek penilaian warna, aroma bumbu, aroma daging, rasa gurih, rasa manis, kelembutan tekstur daging, dan aspek komposisi daging kambing dan bumbu.

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut ini merupakan identifikasi masalah pada penulisan yang akan dilakukan:

- 1) Bagaimana formula standar sate buntel yang baik?
- 2) Bagaimana aspek kualitas sate buntel yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk?
- 3) Bagaimana analisis biaya harga jual sate buntel?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan maka pembatasan masalah pada penulisan ini adalah standardisasi resep sate buntel dan penilaian kualitas sate buntel berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan bentuk.

1.4 Tujuan Penulisan

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

- 1) Mendapatkan standardisasi resep sate buntel sesuai dengan karakteristik yang benar dan tepat.
- 2) Mengetahui aspek kualitas sate buntel yang baik dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan bentuk.
- 3) Mengetahui harga jual sate buntel.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang dicapai dari penulisan Tugas Akhir standardisasi resep ini diharapkan dapat berguna untuk:

- 1) Untuk referensi para pembaca mengenai makanan tradisional Sate Buntel yang berasal dari kota Solo Jawa Tengah dengan karakteristik yang benar dan tepat.
- 2) Melestarikan dan memperkenalkan sate buntel pada masyarakat.
- 3) Mendapatkan standardisasi resep sate.

