

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Keanegaraman suku bangsa dan budaya di seluruh Indonesia merupakan kekayaan bangsa yang perlu terus dijaga dan dilestarikan. Kekayaan ini mencakup wujud-wujud kebudayaan yang didukung oleh masyarakatnya. Setiap suku bangsa memiliki nilai-nilai budaya yang khas, yang membedakan jati diri dari suku bangsa lainnya. Salah satu nilai budaya terkait adalah makanan di provinsi Kalimantan Selatan yang memiliki ciri khas tersendiri dan berbeda dengan provinsi lainnya yang ada di Indonesia.

Kalimantan Selatan merupakan salah satu provinsi yang berada di pulau Kalimantan. Provinsi ini memiliki berbagai macam keunikan yang belum begitu dikenal oleh masyarakat luas, beragam hal menarik dapat ditemui di Provinsi yang disebut juga dengan Provinsi seribu sungai ini. Sebutan ini dikarenakan masih banyaknya sungai-sungai besar dan panjang yang membentang sehingga membagi Provinsi Kalimantan Selatan menjadi beberapa bagian. Provinsi Kalimantan Selatan juga memiliki banyak daya tarik lainnya seperti tempat wisata, kesenian daerah, hingga dengan beranekaragam hidangannya yang khas.

Saat ini hidangan khas dari Provinsi Kalimantan Selatan yang populer adalah Soto Banjar, yaitu hidangan berkuah banyak dari kota Banjarmasin sebagai ibukota Provinsi Kalimantan Selatan. Sebetulnya tidak hanya Soto Banjar, masih banyak lagi hidangan-hidangan Provinsi Kalimantan Selatan dengan rasa beragam. Walaupun saat ini Provinsi Kalimantan Selatan belum melakukan promosi besar-besaran terhadap kulinernya.

Seiring dengan berkembangnya jaman di Provinsi Kalimantan Selatan khususnya di kota Banjarmasin banyak muncul tempat-tempat hidangan baru yang lebih modern dan promosi yang dilakukan lebih secara besar-besaran dan jenis yang ditawarkan lebih kearah internasional, atau khas masyarakat luar, dengan adanya hal tersebut maka hidangan khas dari Provinsi Kalimantan Selatan perlahan-lahan menjadi berkurang peminatnya dan dilupakan.

Provinsi Kalimantan Selatan memiliki nilai religi yang sangat kuat sehingga beberapa masakan atau hidangan yang dihasilkan tidak jauh dari hasil kebudayaan keagamaan, meski begitu masyarakat di Kalimantan Selatan lebih banyak dipengaruhi agama Islam terutama sekali berkaitan dengan Ketuhanan, meskipun dalam kehidupan sehari-hari masih terdapat unsur budaya asal agama lain seperti Budha dan Hindu. Proses Islamisasi masyarakat Kalimantan Selatan hingga kini terus berjalan melalui dakwah dan pendidikan, akan tetapi bekas-bekas kepercayaan dan budaya agama sebelumnya, tidak sepenuhnya bisa dikikis sehingga sebagian masih berpengaruh terhadap keberagaman dan kebudayaan umat Islam hingga sekarang ini (Buseri, 2009). Salah satu hidangan khas Provinsi Kalimantan Selatan lainnya adalah Gangan Humbut.

Gangan Humbut atau biasa disebut juga sebagai Iga Humbut, merupakan salah satu hidangan khas daerah Kalimantan Selatan yang biasa dikonsumsi masyarakat suku banjar dan suku dayak yang menggunakan bahan utama sayuran berupa batang muda dipucuk pohon kelapa sawit muda. Batang muda ini diolah menjadi sajian lauk-pauk sayur yang dimasak bersama daging Iga sapi dengan penambahan santan dan berbagai bumbu rempah. Menurut Nurul, dikutip oleh Umi Sriwahyuni (2015) Humbut kelapa sawit termasuk sulit di temukan karena untuk mendapatkan satu kilo humbut kelapa, dibutuhkan satu buah pohon kelapa untuk di tebang dan diambil bagian pucuknya.

Dikarenakan masakan ini masih belum dikenal masyarakat di luar daerah Provinsi Kalimantan Selatan, jarang ditemukan kedai-kedai maupun rumah makan yang menjual hidangan ini. Di daerah Kalimantan Selatan sendiri, hidangan ini biasanya dibeli berdasarkan pemesanan yang sudah dilakukan sebelumnya di rumah makan yang memang menyediakan hidangan ini. Selain itu, hidangan ini biasanya ada pada perayaan atau acara besar seperti pernikahan (Suud, 2020).

Selain cukup sulit didapatkan karena harus menebang satu pohon kelapa sawit untuk bisa memperoleh humbut yang dibutuhkan, pada proses ini diperlukan usaha maupun tenaga yang tidak sedikit. Oleh karena itu masyarakat di luar Provinsi Kalimantan Selatan memanfaatkan rebung sebagai bahan baku pengganti selain karena efisiensi pada saat memperoleh bahan baku, rebung memiliki masa tanam yang tidak terbatas atau dapat tumbuh disegala musim, mudah ditanam, dan

diperoleh, serta memiliki manfaat yang baik bagi kebutuhan Kalium dan sumber serat pangan. Dari segi kesamaan antara rebung dengan hambut kelapa sawit adalah memiliki bentuk dan warna yang tidak jauh berbeda yaitu putih, memiliki tekstur yang sama yaitu lunak, sedangkan kekurangan pada rebung adalah pada rasa, rebung memiliki rasa yang tidak semanis hambut kelapa sawit yang berada di pucuk (Kumala, 2020).

Perkembangan teknologi yang pesat pada saat ini, membuat hidangan ini memiliki banyak resep yang bersumber mulai dari media elektronik, buku, majalah, dan sumber lainnya. Sumber-sumber tersebut memberikan informasi bahan, bumbu dan tahapan pembuatan hidangan yang berbeda-beda. Sumber-sumber resep tersebut juga menghasilkan rasa, warna, aroma, dan konsistensi atau penggunaan cairan yang berbeda.

Oleh karena itu perlu dilakukan standardisasi resep dari hidangan Gangan Rebung yang akan memberikan informasi tentang penggunaan bahan, bumbu, jenis cairan, jumlah dan tahapan pengolahan yang lebih terstandar. Standar 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 menyajikannya, sehingga resep ini dijadikan panduan oleh siapa saja yang akan mengolah Gangan Rebung, 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.

Berdasarkan hal tersebut diharapkan dengan adanya standardisasi hidangan Gangan Rebung dari Kalimantan Selatan dapat dihasilkan formula dan tahapan yang sudah lebih terstandar. Selain itu, hal ini dilakukan untuk memperkenalkan hidangan Gangan Hambut yang sebelumnya menggunakan hambut kelapa sawit, namun bisa dikembangkan menjadi lebih luas lagi, dengan menggunakan bahan pengganti berupa rebung sehingga hidangan ini berubah nama menyesuaikan bahan utama yang digunakan, yaitu menjadi Gangan Rebung dengan tidak menghilangkan komposisi bumbu dasar, bumbu ciri khas dan cairan yang digunakan pada hidangan asli.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Apakah yang dimaksud hidangan Gangan Rebung?
2. Apakah humbut kelapa dapat diganti dengan rebung?
2. Apakah teknik-teknik pengolahan yang digunakan untuk menghasilkan kualitas Gangan Rebung yang baik?
3. Apa sajakah karakteristik kualitas hidangan Gangan Rebung?
4. Bagaimanakah standardisasi hidangan Gangan Rebung dari Provinsi Kalimantan Selatan?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada ujicoba ini dibatasi pada standardisasi Hidangan Gangan Rebung dari Provinsi Kalimantan Selatan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah untuk mendapatkan standardisasi Hidangan Gangan Rebung dari Provinsi Kalimantan Selatan.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Mendapatkan pengetahuan dalam membuat standardisasi hidangan Gangan Rebung khas Provinsi Kalimantan Selatan.
- 2) Memberikan masukan untuk mata kuliah pengolahan makanan nusantara.
- 3) Mendapatkan informasi tentang hidangan Gangan Rebung yang sudah distandarisasi dengan bahan utama alternatif.
- 4) Memperkenalkan hidangan tradisional berupa Gangan Rebung khas Provinsi Kalimantan Selatan.