

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Badan Informasi Geospasial (2014) menyatakan bahwa Indonesia merupakan negara yang luas dengan keragaman dan kekayaan yang di miliknya mempunyai probabilitas yang cukup tinggi untuk dapat menguasai pariwisata dunia melalui pengembangan masakan tradisional. Nusantara dengan luasnya yang mencapai 1.990.250 km² terbentang dari Sabang sampai Merauke, terdiri dari lautan dan daratan dengan berbagai klasifikasinya, menyimpan kekayaan ragam masakan tradisional yang sangat luar biasa. Hal ini cukup beralasan karena perbedaan karakter tanah di berbagai wilayah yang sangat berpengaruh pada keragaman sumber bahan pangan yang diolah oleh masyarakat, belum lagi prosesi masak, alat masak dan penyajian makanan yang berbeda antara satu suku dengan suku yang lain. Dapat di bayangkan Indonesia memiliki ribuan pulau besar dan kecil yang berjumlah 13.466 pulau dimana di dalamnya terdapat lebih dari 300 kelompok etnik dan 1.340 suku bangsa. Hal tersebut menjadikan Indonesia mempunyai keanekaragaman kuliner khas Nusantara.

Keanekaragaman tersebut menambah daftar panjang masakan tradisional yang dimiliki oleh Indonesia. Keanekaragaman yang dimiliki Indonesia merupakan sebuah aset maka sangat disayangkan jika dibiarkan terkikis oleh konsep modernisasi. Diantara sekian banyak jenis masakan tradisional, masakan tradisional khas DKI Jakarta merupakan salah satu masakan yang sangat menarik untuk dicermati secara lebih mendalam. (Utari, Tyas, 2020)

Menurut Zaelani (2019) menyatakan bahwa Provinsi DKI Jakarta memiliki kondisi geografis dan potensi alam yang berbeda anatara satu wilayah dengan wilayah yang lainnya di DKI Jakarta. Perbedaan tersebut memberikan pengaruh terhadap keanekaragaman kuliner di DKI Jakarta. Tidak hanya bicara keanekaragaman jenis bahan pangan dan makanan khas daerah DKI Jakarta, tetapi juga cita rasanya. Secara umum, cita rasa masakan khas DKI Jakarta memiliki rasa yang dominan gurih dan tidak terlalu pedas serta penggunaan bumbu dan rempah membuat aroma terasa sangat enak. Rempah yang biasa digunakan pada masakan

khas DKI Jakarta biasanya seperti, kapulaga, kayumanis, bunga lawang, jinten, pala, dan cengkeh yang diadaptasi dari India. Rasa gurih tersebut diperoleh dari penambahan garam. Selain rasa asin dan gurih yang mendominasi, masakan khas DKI Jakarta menggunakan bumbu rempah yang beragam dan menggugah selera.

Jika dilihat dari letak geografis, DKI Jakarta memiliki daerah kepulauan dan masih terdapat rawa dimana hal tersebut bisa mempengaruhi hasil pangan lokal masyarakat setempat. Keberadaan kepulauan dan rawa di DKI Jakarta memberikan hasil bahan pangan lokal yaitu berupa ikan, sehingga cukup banyak makanan khas DKI Jakarta yang berbahan dasar ikan. Salah satu contoh makanan khas DKI Jakarta yang berbahan dasar ikan adalah “gabus pucung”. Menurut Marliyani (2017) menyatakan bahwa gabus pucung merupakan salah satu hidangan berbahan dasar ikan gabus yang dimasak dengan kuah pucung, kuah pucung sendiri berasal dari kata pucung atau kluwak serta bumbu dan rempah masuk kedalam proses pembuatan gabus pucung. Karena saat ini sudah terdapat resep-resep dari berbagai sumber, namun terdapat perbedaan pada resep yang ada maka pada pengolahan gabus pucung, masih menggunakan nya takaran gelas, genggam tangan, dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan tersebut, maka kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi rasa dan warna sehingga perlu adanya standarisasi resep gabus pucung.

Dari analisis bahan-bahan yang digunakan, maka dibuatlah standarisasi atau resep baku gabus pucung yang bertujuan untuk memperoleh resep standar yang bisa dijadikan sebagai patokan dalam membuat gabus pucung. Pembuatan standarisasi resep gabus pucung ini tentunya sudah melalui proses pembuatan triangulasi resep, dimana dalam proses pembuatan triangulasi tersebut mengumpulkan berbagai referensi resep hidangan gabus pucung kemudian memilih resep terbaik dan yang mempunyai kesamaan paling banyak dengan resep lain dalam hal penggunaan bumbu dan rempah. Dengan demikian, adanya resep baku ini diharapkan mampu menciptakan hidangan gabus pucung dengan cita rasa dan kualitas yang konsisten.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan gabus pucung?
2. Bagaimana proses pengolahan gabus pucung?
3. Bagaimana formula standardisasi resep gabus pucung?
4. Bagaimana analisis biaya harga jual pada hidangan gabus pucung?
5. Bagaimana kualitas hidangan gabus pucung yang baik apabila ditinjau dari segi aspek warna, rasa, aroma, tekstur, konsistensi, dan perbandingan cairan?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka penulis membatasi masalah yaitu standardisasi resep dari makanan khas DKI Jakarta yaitu gabus pucung sehingga mendapatkan formula resep yang standar dalam penggunaan bahan, jumlah takaran serta cara pengolahan.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula resep terbaik yang telah menggunakan takaran secara standar, bahan yang sesuai, dan pengolahan secara tepat agar menghasilkan kualitas dari gabus pucung yang baik.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan dalam penulisan ini adalah :

1. Memperoleh standardisasi resep yang baik dalam pembuatan gabus pucung.
2. Meningkatkan daya jual ikan gabus dan pucung atau kluwak yang salah satunya dengan cara dibuat hidangan gabus pucung.
3. Menambah wawasan dan informasi tentang hidangan gabus pucung baik bagi penulis ataupun pembaca.
4. Membuat standardisasi atau resep baku hidangan gabus pucung.
5. Sebagai peluang usaha bagi masyarakat umum untuk bisa dikembangkan kembali.