

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini Indonesia memiliki 34 provinsi yang mana juga memiliki berbagai macam etnis dan budaya yang beragam di tiap daerahnya. Hal tersebut dapat dikarenakan pengaruh dari negara lain yang pernah menjajah maupun berkunjung ke Indonesia. Masakan Indonesia merupakan salah satu cerminan beragamnya budaya dan tradisi. Perbedaan antara masakan satu daerah dengan daerah lainnya pun begitu jauh. Hal tersebut dapat dikarenakan keanekaragaman masakan regional yang dipengaruhi secara lokal oleh Kebudayaan Indonesia serta pengaruh asing.

Riau adalah salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang terletak di bagian tengah pantai timur Pulau Sumatra, yaitu di sepanjang pesisir Selat Melaka. Pada tahun 2018, jumlah penduduk Provinsi Riau sebanyak 6.074.647 jiwa, dengan kepadatan penduduk 69.80 org/km<sup>2</sup>. Kata Riau berasal dari Bahasa Portugis Rio, yang artinya sungai (riau.go.id, 2020).

Provinsi Riau memiliki ciri khas masakan Melayu, yaitu dengan ciri utamanya menggunakan rempah-rempah yang cukup banyak, dan santan juga penting dalam memberikan cita rasa hidangan Melayu yang kaya dan juga mengentalkan hidangannya. Bahan utama lauk pauk khas Melayu Riau dominan dengan bahan hewani, terutama ikan, karena keadaan geografisnya yang dapat menjadikan Riau kaya akan hasil perairan.

Provinsi Riau memiliki tiga macam lauk pauk, yaitu lauk pauk basah, lauk pauk berkuah sedikit dan lauk pauk kering. Asam pedas ikan patin termasuk lauk pauk basah. Asam pedas ikan patin adalah makanan tradisional khas Riau yang memiliki cita rasa asam yang segar yang berasal dari asam kandis dan belimbing wuluh, dan rasa pedas yang berasal dari cabai.

Standardisasi resep asam pedas ikan patin khas Riau memiliki resep baku yang tersedia di beberapa buku resep. Standardisasi resep adalah formula resep yang berfungsi sebagai mempertahankan resep baku agar tidak berubah dari segi

cita rasanya, memberikan kemudahan dalam proses pembuatan dan dapat menganalisa biaya bahan makanan dalam satu resep. Untuk mendapatkan standarisasi resep yang benar, komponen yang perlu diperhatikan adalah resep baku, takaran baku per porsi, berat bahan bersih, dan konversi resep. Langkah yang perlu dilakukan untuk mendapatkan proses standarisasi resep ialah dengan melakukan triangulasi dari beberapa buku resep, lalu mengambil salah satu buku hasil triangulasi untuk diuji coba, setelah itu resep diubah apabila hasil uji coba masih kurang hingga mendapatkan formula yang terbaik.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

- 1) Bagaimana proses standarisasi resep asam pedas ikan patin dilakukan?
- 2) Bagaimana kualitas asam pedas ikan patin yang baik untuk hidangan?
- 3) Bagaimana kualitas hidangan asam pedas ikan patin yang baik apabila ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka tugas akhir ini membatasi uji coba pada standarisasi resep asam pedas ikan patin dari Provinsi Riau berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan konsistensi cairan.

### **1.4 Tujuan Masalah**

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan standarisasi formula dan harga jual asam pedas patin dari Provinsi Riau.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Kegunaan dalam penulisan ini adalah:

- 1) Memperoleh standarisasi resep yang tepat dalam pembuatan asam pedas ikan patin.
- 2) Menambah wawasan dan informasi tentang hidangan asam pedas ikan patin baik bagi penulis ataupun pembaca.
- 3) Sumbangan mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara.
- 4) Membuat resep baku hidangan asam pedas ikan patin yang dapat diketahui oleh masyarakat.
- 5) Untuk industri dan pelaku wirausaha sebagai peluang usaha.