

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah negara dengan kekayaan sumber daya alam yang begitu berlimpah mulai dari kekayaan laut, bumi, dan kekayaan lainnya. Dengan berlimpahnya kekayaan alam di Indonesia dapat dimanfaatkan oleh bangsa Indonesia untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Salah satunya kebutuhan pokok yaitu makanan. Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman suku dan budaya. Negara kita yang sangat luas dengan jumlah suku yang banyak telah melahirkan kebudayaan yang sangat beragam termasuk kulinernya. Dengan beragamnya jenis kuliner daerah di Indonesia ini, dapat menjadi daya tarik wisata terutama wisata kuliner dan menjadikan aset bangsa di bidang kuliner.

Kuliner yang beraneka macam merupakan cerminan dari keberagaman budaya dan tradisi dari berbagai daerah di Indonesia. Kuliner Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti cabai, lengkuas, kencur, kunyit, kemiri, kelapa dan gula aren. Tiap daerah pun memiliki teknik memasak yang berbeda sesuai bahan dan dipengaruhi oleh tradisi adat daerah tersebut (Sudarmayasa dkk., 2019)

Sumatera Selatan sebagai salah satu provinsi dengan ibu kota Palembang memiliki potensi wisata kuliner. Hasil alam yang dapat dibilang sangat berlimpah, ditandai dengan beberapa daerah di Sumatera yang merupakan produsen hasil pertanian, perkebunan dan peternakan. Ini menandakan bahwa Palembang memiliki potensi menjadi salah satu tujuan wisata kuliner. Kuliner termasuk bagian aspek pengembang wisata budaya yang menjadikan kekuatan.

Pada masanya, tempat ini merupakan domisili dari sebuah kerajaan maritim terbesar, dengan posisi berbatasan dengan Laut Cina Selatan, pada abad ke-7, sejarawan Tinghoa telah mencatat adanya ribuan biksu Buddha menuntut ilmu di Bumi Sriwijaya dan telah melakukan perdagangan yang produktif dengan Cina kuno dimasa kejayaan. Secara kuliner, adanya pengaruh Tionghoa pada ragam kuliner Sumatera Selatan. Pempek, tekwan dan mie celor adalah contoh nyata pengaruh Tionghoa. Penggunaan pelezat hasil fermentasi seperti tempoyak, rusip, belacan menunjukkan jejak-jejak kuliner Tionghoa.

Pulau Jawa juga mempengaruhi Sumatera Selatan bukan hanya dialek setempat, pengaruh hidangan Jawa pun terlihat dalam ragam kuliner Sumatera Selatan. Seperti penamaan pindang yang mengacu pada istilah Jawa untuk hidangan di Tanah Melayu lainnya di sebut asam pedas. (Pratana & Nanit, 2007)

Pindang merupakan hidangan yang praktis, beberapa jenis pindang cukup diberi bumbu yang diiris, sementara sebagian yang lain membutuhkan bumbu yang dihaluskan. Hampir seluruh wilayah di Indonesia memiliki masakan pindang khas seperti pindang ikan patin khas Sumatera Selatan, hanya saja penyebutannya yang berbeda. Pindang ikan patin merupakan hidangan yang memiliki cita rasa yang unik, yakni perpaduan asam, pedas dan aroma yang segar dari berbagai bumbu dapur yang digunakan. Kelezatan penyajian pindang akan semakin terasa apabila dinikmati dalam keadaan panas bersama nasi hangat. Pindang ikan patin menggunakan kunyit, asam Jawa atau belimbing wuluh dalam hidangannya. Penggunaan kunyit ini selain menjadikan kuah pindang kuning, layaknya hidangan Pulau Sumatera sekaligus menghilangkan aroma amis pada ikan. (Aliza, 2010)

Semakin berubahnya zaman, kualitas rasa pada pindang ikan patin semakin berbeda. Hal ini terjadi karena tidak ada takaran yang pas dan sama dalam membuat pindang ikan patin menggunakan penakaran resep yang belum standar. Seperti penggunaan bumbu yang ditambahkan berdasarkan insting dan mencicipi rasa terlebih dahulu, apabila rasa yang diperoleh belum sesuai maka pengolah akan menambahkan bahan kembali sehingga rasa yang dihasilkan berbeda seperti aslinya.

Resep yang disampaikan masyarakat dari mulut ke mulut dan secara turun temurun, hal ini sangat dikhawatirkan akan terjadinya perbedaan informasi resep yang diterima dari generasi ke generasi yang akan datang (Gusnita & Fitri, 2019). Maka dari itu diperlukan standarisasi resep untuk menjaga agar rasa pada hidangan tradisional tetap terjaga kualitasnya.

Standarisasi 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 hidang. Untuk mendapatkan resep yang standar diperlukan triangulasi resep. Menurut Mustikarini dan

Styaningrum, Triangulasi resep merupakan metode penelitian yang dilakukan dengan menggabungkan dan membandingkan hasil observasi, wawancara dan dokumen dari beberapa informan (Mustikarini & Styaningrum, 2017). Yang kemudian di uji untuk mendapatkan formula resep terbaik.

Sehingga formula resep tersebut dapat dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penerapan standardisasi resep memiliki kelebihan mengenai mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan (Rahardiyanti, 2020)

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut.

1. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan pindang ikan patin?
2. Bagaimana proses pengolahan pindang ikan patin yang benar?
3. Bagaimana formula standardisasi dari pindang ikan patin ?
4. Bagaimana aspek kualitas pindang ikan patin yang baik dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan?
5. Apakah hasil tugas akhir ini sudah memenuhi standar resep yang sudah ditetapkan ?
6. Bagaimana menentukan harga jual pada pindang ikan patin ?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi uji coba pada formula pindang ikan patin berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan untuk mendapatkan hasil standardisasi resep pindang ikan patin yang ditetapkan.

### **1.4. Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula terbaik terhadap hasil standardisasi resep pindang ikan patin

### **1.5. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan dalam penulisan ini sebagai berikut :

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.MD) pada program studi Tata Boga
2. Dapat menjadikan bahan referensi atau pengetahuan tentang pindang ikan patin bagi pembaca dan penulis
3. Mendapatkan resep standar dalam pengolahan pindang ikan patin yang baik
4. Menjadikan peluang usaha bagi masyarakat untuk dikembangkan

