BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar yang memiliki ratusan hingga ribuan dari pulau-pulau besar maupun pulau-pulau kecil terbentang dari Sabang (Aceh) hingga Merauke (Papua). Hal ini membuat Indonesia memiliki banyak sekali keanekaragaman mulai dari sumber daya alam yang berupa hasil laut, kehutanan, peternakan, pertanian, pertambangan serta aneka ragam budaya, agama, bahasa, suku, maupun kulinernya. Menurut Rockower (2014) diacu dalam Winata (2020) mengatakan bahwa kuliner salah satu alat komunikasi non-verbal yang baik dalam menyatukan keberagaman budaya. Dengan aneka ragam dari berbagai macam jenis kuliner yang ada dan memiliki ciri khas dari masing-masing daerah yang tersebar di Indonesia, sehingga dapat disebut dengan makanan khas. Menurut Rahman (2017) diacu dalam Haruminori, dkk (2017) menyatakan bahwa makanan khas adalah makanan unik dimana tidak ada di daerah lain atau umum makanan tersebut ditemukan di daerah tertentu serta cita rasa makanan tersebut diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan khas daerah, peranan budaya sangat mempengaruhi. Budaya yang umum mempengaruhi adalah etnik dan kebiasaan makan. Golongan etnik ini umumnya menyukai rasa, tekstur dan aroma makanan tersebut.

Ragam jenis makanan khas tersebar luas diseluruh Indonesia termasuk salah satunya di Provinsi Sumatera Selatan. Menurut Utomo (2016) diacu dalam Apriadi, dkk (2018) menyatakan Sumatera Selatan merupakan salah satu kepulauan terbesar di Indonesia yang memiliki kekayaan budaya yang beragam di setiap kabupaten atau kota dengan satu dengan yang lainnya hampir berbeda. Sumatera Selatan memiliki makanan khas yang sangat banyak serta beragam dengan ciri khasnya masing-masing, diantaranya pempek yang begitu terkenal dimasyarakat Indonesia, tekwan, pindang patin, celimpungan, laksan, lakso dan masih banyak lainnya. Dimana makanan khas daerah ini

banyak menggunakan ikan sebagai bahan utamanya. Hal ini disebabkan karena masyarakat Sumatera Selatan yang hidup dekat dengan aliran sungai sehingga menjadikan ikan sebagai bahan dasar/bahan utama dalam sebagian besar makanan khasnya. Selain itu tidak hanya sumber daya alam dalam bidang perikanan yang banyak diolah menjadi makanan khas, namun Sumatera Selatan terkenal juga akan buah duriannya yang begitu berlimpah. Diketahui bahwa Sumatera Selatan banyak mendapat pengaruh dari budaya etnik melayu, sehingga makanan khasnya pun dipengaruhi oleh budaya etnik melayu. Masyarakat Sumatera Selatan mengolah buah durian yang berlimpah menjadi bumbu khas dimana pengolahannya difermentasikan agar dapat memperpanjang waktu simpan dari buah durian tersebut. Bumbu khas ini biasa disebut juga dengan Tempoyak. Namun sangat disayangkan sekali makanan khas ini jarang diketahui masyarakat Indonesia bahkan banyak pula yang tidak begitu menyukainya. Hanya masyarakat daerah tersebutlah yang mengkonsumsi makanan khas tersebut. Kebanyakan masyarakat Sumatera Selatan menjadikan tempoyak sebagai hidangan makanan pendamping nasi yang dibuat menjadi sambal tempoyak serta dapat dijadikan bumbu pada suatu olahan makanan seperti pada hidangan yang satu ini, yaitu Brengkes Tempoyak.

Brengkes Tempoyak adalah masakan khas dari Sumatera Selatan yang menggunakan ikan sebagai bahan utamanya serta tempoyak sebagai campuran pada bumbu lalu dibungkus dengan daun pisang. Makanan khas ini biasa disebut juga dengan pepes khas Sumatera karena menggunakan tempoyak sebagai ciri khasnya. Makanan khas ini memiliki cita rasa yang unik dengan perpaduan rasa gurih, pedas dan asam menjadi satu. Saat ini sudah banyak terdapat resep-resep pembuatan brengkes tempoyak dari berbagai sumber. Namun dari perbedaan setiap sumber informasi yang didapat mengenai pengolahan makanan khas ini sehingga setiap resep dalam pembuatan Brengkes Tempoyak terdapat perbedaaan dalam setiap penggunaan bahan hingga cara pembuatan yang berbeda-beda. Selain itu pengolahan masih menggunakan takaran yang tidak sesuai standar sehingga dapat menghasilkan kualitas

makanan khas ini yang berbeda-beda. Melihat dari permasalahan diatas sehingga diperlukannya standardisasi terhadap hidangan Brengkes Tempoyak.

Menurut Fadiati (2011) yang mengatakan bahwa "Standar resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan". Standar resep inilah yang sangat penting karena menjadi salah satu faktor untuk menghasilkan dan menjaga kualitas dari produk makanan baik dari rasa, warna, aroma, tekstur serta konsistensi serta menjadi patokan dalam penggunaan bahan, menentukan takaran yang sesuai standar bahkan cara pengolahan dalam suatu makanan. Maka dari itu perlu dilakukan standardisasi resep Brengkes Tempoyak yang bertujuan untuk mendapatkan formula standar terhadap hidangan Brengkes Tempoyak. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan uji coba resep dimana resep tersebut sudah melalui proses triangulasi dari berbagai sumber. Sehingga resep standar Brengkes Tempoyak yang didapat akan menghasilkan kualitas Brengkes Tempoyak dari aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan komposisi yang sama dan akan seragam.

1.2 Identifikasi Masalah

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

1) Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan Brengkes Tempoyak?
2) Bagaimana proses pengolahan Brengkes Tempoyak?
3) Bagaimana formula standardisasi resep Brengkes Tempoyak?
4) Bagaimana analisis biaya harga jual pada hidangan Brengkes Tempoyak?
5) Bagaimana kualitas hidangan Brengkes Tempoyak dilihat dari aspek cita rasa yaitu rasa, umami/gurih, aroma, aspek warna, aspek tekstur ikan, dan aspek komposisi bumbu dan ikan?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka penulis membatasi masalah yaitu "Standardisasi resep dari makanan khas Sumatera Selatan yaitu Brengkes Tempoyak 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 cara pengolahan secara tepat dan berkualitas baik agar menghasilkan dan menjamin kualitas asli dari Brengkes Tempoyak tersebut.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan Penulisan sebagai berikut:

1. Memperoleh formula standar resep dalam pembuatan Brengkes Tempoyak.
2. Menjadi refrensi tambahan bagi mahasiswa Tata Boga dalam mata kuliah Makanan Nusantara.
3. Memberi informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman makanan khas Indonesia terutama pada Provinsi Sumatera Selatan khususnya Brengkes Tempoyak.
4. Sebagai salah satu strategi dalam melestarikan budaya kuliner dengan cara memperkenalkan makanan khas Indonesia terutama pada Provinsi Sumatera Selatan khususnya Brengkes Tempoyak.
5. Sebagai peluang usaha bagi masyarakat dalam mengembangkan makanan khas Indonesia khususnya Brengkes Tempoyak.