

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki keberagaman agama, suku, ras dan keyakinan. Indonesia memiliki luas wilayah yang besar dengan keragaman geografis dan memiliki ribuan pulau. Berdasarkan sumber data Indonesia adalah negara di Asia Tenggara yang dilintasi garis khatulistiwa dan berada di antara daratan benua Asia dan Australia, serta antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.504 pulau 0 (Badan Pusat Statistik, 2020)

Indonesia juga disebut sebagai negara bahari, karena sekitar dua pertiga luas wilayah Indonesia merupakan perairan laut. Penduduk Indonesia memiliki latar belakang kebudayaan, penampilan fisik, tingkat peradapan, agama, dan gaya hidup berbeda yang saling berdampingan. Hal itu yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman penduduk dan kebudayaan (Farukhi. 2018).

Masakan Indonesia merupakan suatu bentuk pencerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing-masing pulau yang berada di sepanjang gugusan Sabang hingga Marauke. Masakan Indonesia juga memegang peranan penting dalam budaya Nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini memiliki cita rasa yang khas serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang tersebar di penjuru Nusantara, seperti pala, cengkeh dan kenari di kepulauan Maluku serta lada di Aceh. Indonesia adalah negara dengan ribuan pulau yang sangat kaya akan keragaman budaya dan kuliner dan dipadu dengan keterampilan masyarakat Indonesia dalam mengolah rempah-rempah tersebut kemudian menghasilkan kuliner berkualitas yang didominasi oleh rasa dan bumbu yang kuat. Hal ini menjadikan kuliner khas Nusantara salah satu elemen identitas Indonesia sebagai sebuah bangsa dan menjadikannya potensi pariwisata terbesar di Indonesia. Wilayah yang membentang dari Sabang sampai Merauke ini didiami oleh ratusan suku bangsa yang memiliki adat dan kebiasaan masing-masing. Sudah barang tentu budaya kuliner yang ada pun sangat beragam. Bisa dibayangkan berapa banyak jenis makanan tradisional yang ada di Bumi Nusantara ini. Semuanya itu

merupakan warisan leluhur yang harus terus dilestarikan dan tetap terjaga hingga masa yang akan datang. Salah satu daerah yang identik dengan kuliner khas dan sedang menuju pengembangan wisata, khususnya sektor kuliner ialah Provinsi Sulawesi Selatan.

Sebagai salah satu provinsi besar di Indonesia, Sulawesi Selatan memiliki banyak destinasi tempat wisata, khususnya wisata kuliner. Kekayaan cita dan rasa yang diwujudkan dalam aneka macam kuliner menjadikan kuliner khas Sulawesi Selatan terkenal sebagai salah satu kuliner Indonesia. Hal ini menjadi kelebihan untuk menarik minat para wisatawan, baik lokal maupun mancanegara untuk lebih mengenal Indonesia, khususnya Sulawesi Selatan.

Pulau Sulawesi berada di tengah wilayah Indonesia, sehingga dahulu merupakan wilayah yang dilewati untuk jalur perdagangan. Sulawesi Selatan memiliki sumber daya alam yang melimpah, baik darat maupun laut. Mempunyai banyak destinasi wisata bagi turis lokal maupun mancanegara. Seperti wisata alam, wisata sejarah, kuliner, olahraga, serta kerajinan. Dengan banyaknya penduduk metropolis yang ada, Kota Makassar merupakan pusat bisnis, pendidikan, dan pintu gerbang Indonesia Timur. Memiliki banyak keragaman, mulai dari ragam budaya, wisata, dan khususnya pada bidang kuliner. Penggabungan ragam budaya, keindahan alam sekitar, serta kekayaan cita rasa dari khas Sulawesi Selatan, harusnya mampu untuk menciptakan suatu keunikan tersendiri bagi daerah tersebut dan bagi Indonesia untuk dapat lebih dikenal dimata dunia. Kuliner khas Sulawesi Selatan tergolong unik. Bahkan terkadang kuliner khas daerah itu bukan asli lahir dari daerah tersebut, namun kuliner yang ditawarkan mampu menarik perhatian pengunjung sehingga berkembang menjadi suatu sajian dikalangan masyarakat sekitarnya. Soal rasa tidak dipungkiri lagi. Masakan khas daerah yang memiliki ragam bumbu ini banyak digemari oleh masyarakat baik lokal maupun mancanegara.

Secara historis, kuliner Makassar dimulai dengan perdagangan maritim. Perdagangan orang Bugis-Makassar diperkenalkan dengan bumbu-bumbu baru seperti cabai dan tomat yang dibawa orang Portugis dan Spanyol awal abad ke-17. Cabai diperkenalkan ke Asia Tenggara dengan tujuan menggantikan rasa pedas merica yang ketika itu harganya sangat mahal (Penny Van Esterik, 2008). Ternyata,

cabai tumbuh subur di Asia Tenggara. Cabai pun dengan cepat menggantikan merica sebagai sumber rasa pedas. Pada akhirnya, cita rasa pedas cabai dan asam dari jeruk nipis menjadi dasar mayoritas makanan Bugis – Makassar yang umumnya dimasak dengan teknik sederhana yakni dibakar, dipanggang, digoreng, dan direbus bersama bumbu. Begitulah latar belakang sederhana tradisi kuliner Makassar yang terbentuk oleh pertemuan sawah dan laut yang diperantarai sungai, serta “bumbu” dari perdagangan maritim. Penggunaan cabai pada bumbu konro bakar karebosi berfungsi untuk menimbulkan rasa sedikit pedas pada konro dan ada pedas pada bumbu kacang yang melengkapi sajian konro bakar kaebosi.

Berada di wilayah pesisir menjadikan kota Makassar melimpah dengan hasil laut, terutama ikan. Pasar ikan yang menyediakan hasil laut segar tidak hanya di daerah pantai, namun bertebaran di seluruh penjuru kota. Begitupun dengan rumah makan yang menyediakan masakan ikan. Namun yang mendominasi dalam 10 Ikon Kuliner Makassar justru panganan yang berbahan dasar daging sapi, seperti coto makassar, sup konro, konro bakar dan pallubasa. Padahal, sampai awal abad ke-20, daging adalah bahan makanan yang hanya disantap di pesta-pesta besar bangsawan. Bahkan hingga abad ke-15, sapi belum dikenal oleh masyarakat Sulawesi Selatan. Peternakan sapi baru berkembang pada abad ke-20 dengan bibit yang berasal dari Bali (Reid, 2011). Hal ini diduga karena makanan olahan daging sapi (coto makassar, konro dan pallubasa) memiliki cita rasa yang lebih kuat dan kaya akan bumbu rempah-rempah, sehingga cocok dengan lidah masyarakat Indonesia. (Kompas : Jelajah Kuliner Nusantara, 2013) Kepala Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Makassar, Rusmayani Majid juga menyatakan bahwa 10 kuliner ini dimaksudkan untuk menyalaraskan filosofis, sejarah, budaya, kandungan gizi, dan standar resep, terhadap kuliner kota Makassar. Selain itu, Walikota Makassar juga telah mencanangkan proyek bangunan fisik dari tahun 2016 dan ditargetkan selesai pada tahun 2017. Adapun proyek yang di maksud adalah pembangunan kawasan kuliner di titik strategis di Makassar. Pemkot telah menetapkan tahun 2017 sebagai tahun pariwisata, dengan kawasan kuliner yang menjadi obyek suguhan untuk wisatawan. Pakar kuliner, (William Wongso, 2014) menyatakan bahwa tak ada yang bernama makanan Indonesia, yang ada hanyalah masakan atau makanan daerah. Ini menunjukkan bahwa setiap makanan yang berasal dari wilayah

Indonesia merupakan makanan Indonesia. Kuliner Makassar salah satunya, berpotensi untuk mengenalkan kualitas dan ciri khas makanan Indonesia yang merupakan salah satu dari kekayaan kuliner nusantara. Kisah sejarah yang melatar belakangi profil tiap makanan, proses memasak yang panjang, serta orang-orang di balik sepiring kenikmatan yang memberi sumbangan dengan penuh dedikasi inilah yang juga perlu diekspos dibanding tampilan hasil jadi makanan yang dipotret secara artistik dan diunggah ke media sosial untuk ketenaran semata. (William Wongso, 2014)

Kuliner Makassar yang terkenal salah satunya adalah konro bakar karebosi, hidangan berbahan dasar iga yang memiliki rasa gurih. Konro bakar di buat dengan cara perebusan iga kedalam bumbu hingga bumbu meresap lalu dipanggang sebentar hingga berwarna coklat kehitaman. Banyak variasi resep pada cara pembuatan konro bakar, sehingga dibuatlah uji coba standardisasi untuk mendapatkan resep standar dari konro bakar.

Untuk menghasilkan makanan yang selalu memiliki cita rasa yang sama diperlukan Resep standar. Resep standar merupakan intruksi yang menjelaskan bagaimana hidangan tertentu dibuat dari cara persiapan, pengolahan, dan penyajian sehingga resep standar dapat dijadikan patokan bagi juru masak. Dengan resep standar akan menghasilkan rasa makanan yang sama meskipun dimasak oleh juru masak yang berbeda, serta memastikan konsistensi dari kualitas dan kuantitas makanan memberikan porsi yang terkontrol dari segi rasa dan biaya.

Resep standar juga berfungsi untuk mengevaluasi kualitas dan kuantitas suatu produk, mempermudah pengerjaan suatu produk dan tidak menyulitkan bagi siapa saja yang akan membuatnya serta dapat mengontrol biaya yang akan dikeluarkan dan harga yang akan dicantumkan. Di dalam pelaksanaan pengolahan makanan bagian dapur harus berpedoman kepada standar resep. Panduan tertulis yang ada bagi seorang juru masak itulah yang dikenal dengan standar resep.

Resep standar ini berfungsi sebagai pacuan pembuatan konro bakar agar kualitas yang di hasilkan sama, kualitas ini meliputi aspek warna, aspek rasa, aspek tekstur dan aspek aroma. Sebelum mendapatkan resep standar perlu adanya triagulasi atau pemilihan dari beberapa resep yang berbeda sebagai refrensi dan dipilihlah resep yang paling banyak memiliki kesamaan dengan resep lainnya lalu

diperlukannya uji coba untuk mendapatkan resep standarnya.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang di atas, dapat disimpulkan beberapa identifikasi masalah yang akan dibahas, di antaranya:

1. Kurangnya wawasan masyarakat Indonesia mengenai kuliner Khas Makassar
2. Bagaimana filosofi dan sejarah konro bakar karebosi?
3. Bagaimana formula standar dari konro bakar karebosi?
4. Bagaimana aspek kualitas konro bakar karebosi yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi?
5. Bagaimana analisis biaya harga jual dari konro bakar karebosi?

1.3 Pembatasan Masalah

Dari identifikasi di atas banyak hal yang perlu diteliti untuk mengetahui mengenai kuliner khas Makassar, Standardisasi resep dari konro bakar karebosi, sejarah konro bakar karebosi, dan analisis biaya harga jual konro bakar karebosi dari Provinsi Sulawesi Selatan.

1.4 Tujuan Penulisan

Sebagaimana yang telah diuraikan sebelumnya berdasarkan latar belakang dan identifikasi serta rumusan masalah di atas maka tujuan penulisan tugas akhir ini untuk mengetahui terkait informasi mengenai kuliner Makassar, untuk mengetahui terkait standardisasi resep dari konro bakar karebosi dan untuk menganalisis biaya harga jual hidangan konro bakar karebosi dari Provinsi Sulawesi Selatan.

1.5 Kegunaan Penulisan

Penulisan tugas akhir ini memiliki kegunaan untuk:

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi Tata Boga.
2. Menghasilkan resep standar dalam pembuatan konro bakar karebosi.
3. Meningkatkan nilai ekonomi dari kepala ikan kakap dengan pemanfaatan melalui pengolahan.
4. Memberikan pengetahuan tentang konro bakar karebosi yang baik bagi penulis dan pembaca.

5. Sebagai peluang usaha untuk masyarakat umum.

