

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Makanan dan kehidupan manusia adalah dua hal yang tidak dapat dipisahkan. Sepanjang sejarah manusia, makanan dan kehidupan dapat dilihat sebagai keadaan saling berhubungan dimana manusia hidup untuk mencari makanan dan makanan yang dicari dipergunakan untuk kehidupan manusia. Seiring perkembangan jaman, makanan mulai berinovasi, memiliki standar yang sesuai dan beraneka ragam. Makanan yang dikonsumsi biasanya dipengaruhi faktor-faktor seperti kebudayaan, keadaan geografis, iklim, budaya dan agama.

Indonesia terdiri dari 34 provinsi yang masing-masing memiliki perbedaan hidangan dan cara memasaknya, bahkan tidak sedikit memiliki kesamaan pada jenis makanan dan biasanya terdapat perbedaan penyebutan nama makanan tersebut, bumbu dan rempah yang digunakan, teknik memasak. Perbedaan dan persamaan inilah yang membuat adanya standarisasi pada resep atau hidangan yang ada. Standar resep adalah suatu pedoman dalam membuat suatu hidangan tertentu, dimana didalamnya terdapat ukuran bahan, jumlah porsi dan harga bahan yang dipakai, terkadang ada juga yang melengkapinya dengan cara penyajian. Standar resep memiliki keuntungan yang cukup banyak yaitu, menghindarkan cara membuat makanan dengan cara menduga-duga, tidak bergantung pada satu orang juru masak, perhitungan pemakaian bahan mentah dengan tepat (memudahkan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan), menghindarkan adanya sisa hidangan (menghindari kelebihan dalam hidangan), dapat mempertahankan kualitas (akan menghasilkan masakan yang seragam baik rasa, warna, tekstur dan ukurannya dan menghemat waktu. Dalam pemakaian resep standar, hal-hal yang harus diperhatikan adalah keahlian dan pengalaman karyawan, perencanaan menu yang baik, pembelian bahan makanan harus tepat dan baik, sistem penyimpanan bahan mentah yang memenuhi syarat, sumber-sumber resep yang dipakai (buku masakan, hidangan yang sudah jadi dibuat beberapa kali sebagai percobaan. Standardisasi resep biasanya dilakukan dan digunakan oleh individu ataupun sekelompok orang yang melakukan bisnis jasa

makanan agar memudahkan dalam menemukan dan menggunakan resep yang baku (Mariani dan Riska, 2020).

Pada proses standardisasi diperlukan triangulasi resep, triangulasi resep adalah proses mengumpulkan dan mengolah data dari resep yang dikumpulkan untuk mendapatkan satu resep yang akan distandardisasi.

Gulai ikan salais daun pucuk ubi merupakan hidangan yang diolah oleh masyarakat Melayu di Sumatera Utara, Sumatera Barat dan Kepulauan Riau. Pada pengolahannya ada sedikit perbedaan diantara wilayah tersebut, hal ini tergantung pada kekayaan sumber pangan lokal disetiap daerahnya, untuk rasa asam yang ditimbulkan ada yang menggunakan asam kandis, asam gelugur, belimbing wuluh dan jenis asam lainnya. Pada Provinsi Kepulauan Riau ciri khas rasa asam diperoleh dari beimbing wuluh ditambah kecombrang.

Berbagai resep yang ada, terdapat perbedaan, walau perbedaannya tidak terlalu signifikan, namun tetap saja akan sedikit berbeda hasilnya. Maka standardisasi resep gulai ikan salais daun pucuk ubi adalah bagian yang penting agar menghasilkan produk yang sama di Kepulauan Riau. Gulai ikan salais daun pucuk ubi memiliki rasa yang khas pedas, sedikit asam dan gurih adalah ciri dari gulai ikan salais daun pucuk ubi khas Kepulauan Riau.

Pentingnya standardisasi resep pada hidangan gulai ikan salais daun pucuk ubi untuk menjaga makanan warisan leluhur, menjaga dan memperthankan kebudayaan asli Indonesia dalam segi kuliner, karena pada dasarnya makanan merupakan element penting untuk sebuah daerah maupun negara. Maka dengan adanya standardisasi yang dilakukan pada hidangan gulai ikan salais daun pucuk ubi dapat membuat hidangan ini tetap dipertahankan keberadaannya setidaknya hingga kelak. Menjaga dan mempertahankan budaya asli memang tidaklah mudah. Melalui standardisasi diharapkan masyarakat yang menyukai hidangan ini dapat semakin luas.

## 1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Apakah perbedaan cita rasa gulai ikan daun pucuk ubi dari khas Kepulauan Riau dengan Provinsi lainnya di Sumatera?
- 2) Bagaimana cara menentukan perbandingan yang tepat antara bahan isi, bumbu dan cairan dalam membuat gulai ikan salais daun pucuk ubi yang berkualitas?
- 3) Bagaimana melakukan uji coba gulai ikan salais daun pucuk ubi yang benar?
- 4) Bagaimana teknik pengolahan yang tepat untuk menghasilkan gulai ikan salais daun pucuk ubi khas Kepulauan Riau yang berkualitas?
- 5) Bagaimana cara membuat standarisasi gulai ikan salais daun pucuk ubi khas Kepulauan Riau yang tepat

## 1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan waktu, tenaga, uang, serta peralatan yang terbatas maka uji coba ini dibatasi pada standarisasi gulai ikan salais daun pucuk ubi khas Kepulauan Riau yang meliputi aspek cita rasa, tekstur, warna dan konsistensi.

## 1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah untuk membuat standarisasi resep gulai ikan salais daun pucuk ubi khas Kepulauan Riau yang berkualitas.

## 1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Menghasilkan formula produk gulai ikan salais daun pucuk ubi yang terstandarisasi
- 2) Memperkaya makanan tradisional Nusantara yang terstandarisasi