

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar dengan jumlah pulau yang mencapai 13.667 pulau, terbentang di antara dua lempeng benua. Letak kepulauan Indonesia cukup strategis diapit oleh dua benua yaitu Benua Asia yang berada di sebelah utara dan Benua Australia di selatan, serta diapit oleh dua samudera, yaitu Samudera Hindia di barat dan Samudera Pasifik di sebelah timur. Ditinjau dari segala aspek, baik ekonomi, perdagangan, sosial budaya, maupun hankam, Indonesia sangat strategis. Apalagi Indonesia berada di kawasan dengan pertumbuhan ekonomi tertinggi di dunia (Farukhi. 2018).

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 keaneragaman penduduk dan kebudayaan (Farukhi. 2018).

Terdapat 34 provinsi yang tersebar di Indonesia, dari Sabang sampai Merauke setiap Provinsi memiliki keaneragamannya masing-masing yang dapat meliputi keaneragaman etnis, agama, kepercayaan, bahasa, dan adat istiadat. Selain itu keaneragaman juga dapat dijumpai pada makanan tradisional setiap provinsi. Makanan tradisional atau khas dari daerah dapat dipengaruhi dari letak geografis dan sumber daya alam yang melimpah di daerah tersebut. Sumber daya alam memengaruhi pola konsumsi suatu masyarakat sehingga kebiasaan makan masyarakat daerah dapat dilihat dari kekayaan alamnya.

Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003 batasan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat. Produk makanan tradisional memiliki penampilan, cita rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai warga setempat. Makanan tradisional dapat menjadi identitas

kelompok masyarakat asal makanan dan dapat menjadi sarana pemersatu bangsa (Harsana & Triwidayati. 2020)

Menurut Harmayani, dkk (2019) makanan tradisional di Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini, makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu 1) makanan tradisional yang hampir punah, 2) makanan tradisional yang kurang populer, 3) makanan tradisional yang populer (tetap eksis). Makanan tradisional yang hampir punah ini langka dan jarang dapat ditemui mungkin disebabkan karena ketersediaan bahan dasarnya mulai sulit atau masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain. Kelompok makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat. Sedangkan kelompok makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen.

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keanekaragaman hidangan yang unik adalah Provinsi Sulawesi Selatan. Provinsi dengan ibu kota Makassar ini sangat kaya dengan hasil laut, sehingga dari sejak lama orang Makassar terbiasa dengan makanan laut. Hal itu juga dipengaruhi oleh pola konsumsi nenek moyang yang turun temurun dan sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani. Pallumara merupakan salah satu hidangan yang terkenal dari Sulawesi Selatan tepatnya Makassar, yang berbahan dasar ikan dan berkuah kuning.

Pada umumnya pembuatan pallumara menggunakan ikan bandeng yang dikenal warga lokal sebagai ikan Bolu, namun kini telah banyak dikreasikan menggunakan lain seperti ikan cakalang, ikan kakap, dan ikan tongkol. Hidangan pallumara menggunakan seluruh bagian ikannya untuk dimasak, namun juga ada yang menggunakan kepala ikan untuk bahan utamanya yang disebut pallumara ulu juku' (kepala ikan), lemak dan tulang muda pada ulu juku' memberikan rasa kaldu ikan yang khas. Pallumara memiliki ciri khas cita rasa cukup pedas dan

asam segar yang berasal dari asam jawa dan potongan buah tomat. Kuahnya berwarna kuning karena menggunakan kunyit dan bumbu lainnya seperti bawang merah, bawang putih, jahe, cabai rawit, dan cabai merah. Cara memasaknya cukup mudah yaitu pertama marinasi ikan bandeng dengan garam dan jeruk nipis, lalu tumis bumbu halus beserta serai, lengkuas, dan daun salam sampai harum kemudian ditambahkan air hingga mendidih dan masukkan ikan, masak sampai ikan matang. Pallumara dapat disajikan sebagai lauk dengan nasi putih hangat.

Banyak variasi resep cara membuat hidangan pallumara, sehingga dibuatlah uji coba standarisasi untuk mendapatkan resep standar dari hidangan pallumara. Resep standar berfungsi sebagai acuan pembuatan hidangan agar kualitas yang dihasilkan tetap sama walau pembuatnya berbeda orang. Kualitas hidangan meliputi aspek cita rasa, warna, aroma, tekstur, dan konsistensi kuah. Proses standarisasi hidangan pallumara ini telah melalui beberapa proses, yaitu triangulasi dari beberapa resep sebagai referensi lalu dipilih resep yang paling banyak memiliki kesamaan dengan resep lain. Selanjutnya dilakukan ujicoba dan penilaian oleh panelis ahli menggunakan tes organoleptik.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penulisan ini adalah:

1. Bagaimana proses standarisasi pembuatan pallumara?
2. Bagaimana aspek kualitas yang baik dari hidangan pallumara?
3. Bagaimana formula standar dari hidangan pallumara?
4. Bagaimana cara menentukan harga jual hidangan pallumara?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah pada penulisan ini adalah diperlukan standarisasi resep yang tepat terhadap hidangan pallumara agar memiliki takaran dan cita rasa yang sama di setiap tempat. Standarisasi juga dilakukan untuk mendapatkan resep standar dan aspek kualitas dari hidangan pallumara.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini, adalah sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Ahli Madya (A.Md) pada program studi D3 Tata Boga. Serta bertujuan untuk menentukan resep standar dari hidangan pallumara dan menentukan bahan dan bumbu dengan takaran sama dalam pembuatan pallumara.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan tugas akhir ini, adalah:

1. Menambah pengetahuan dalam pembuatan hidangan pallumara khas Sulawesi Selatan
2. Memberikan informasi kepada masyarakat terkait hidangan pallumara
3. Membantu upaya pelestarian makanan tradisional Indonesia khususnya Provinsi Sulawesi Selatan
4. Sebagai peluang usaha untuk masyarakat

