

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Kuliner merupakan rangkaian kegiatan untuk menghasilkan makanan dengan penampilan menarik yang dimulai dari tahap pemilihan bahan makanan yang berkualitas, menyiapkan teknik pengolahan yang tepat, hingga pada tahap penyajian (Soenardi, 2013: 6). Untuk mendapatkan hasil makanan yang sempurna maka dibutuhkan resep standar. Resep adalah suatu pedoman atau aturan tentang pemakaian bahan makanan, ukuran dan cara membuat atau mengolah makanan. Kriteria resep yang baik yaitu nama makanan dan judul harus sesuai, bahan yang digunakan menggunakan satuan ukuran yang sama, penjelasan cara pembuatannya berurut dengan tepat, dan adanya informasi yang jelas terkait penggunaan alat. Resep standar adalah resep yang telah diuji coba dan dibakukan untuk mendapatkan hasil yang spesifik dan menjamin produksi makanan yang berkualitas tinggi serta konsisten baik dari segi rasa, tekstur, warna, dan aroma (Mahyiddin dkk, 2018: 9).

Jejak kuliner Indonesia mulai ditemui pada beberapa prasasti di abad ke-8 sampai abad ke-10 masehi. Saat itu istilah “boga” pun mulai dikenal sebagai makanan yang berhubungan dengan dapur dan dibuat dengan sentuhan seni dan memberikan rasa yang nikmat serta tampilan yang menarik. Sejak jaman dahulu Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia karena memiliki banyak potensi kekayaan sumber daya alam, hal tersebut menyebabkan munculnya para pedagang dari luar negeri. Dengan munculnya banyak pedagang dari luar negeri maka hal ini memicu terjadinya akulturasi budaya termasuk dalam segi kuliner. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) akulturasi adalah percampuran dua kebudayaan atau lebih yang saling bertemu dan memengaruhi. Akulturasi merupakan fenomena ketika budaya asing mempengaruhi kebudayaan suatu daerah dan seiring berjalannya waktu kebudayaan asing tersebut dapat diterima dan membaaur tanpa menghilangkan unsur kebudayaan suatu daerah.

Wilayah Indonesia yang banyak kedatangan pedagang pendatang yaitu Batavia yang merupakan pusat kebudayaan Betawi, hal ini karena daerah Batavia merupakan pusat perekonomian Nusantara. Batavia kerap kedatangan para

pendatang baik itu pendatang dari mancanegara maupun pendatang etnis lokal, hal ini menyebabkan terjadinya akulturasi budaya termasuk dalam segi kuliner. Akulturasi budaya di daerah Batavia memberi warna dan memperkaya ragam kuliner Betawi.

Pengaruh kuliner yang dibawa oleh para pedagang dari Gujarat dan Hadramaut Yaman yang datang ke Batavia berabad lalu ditandai dengan kehadiran bumbu rempah yang banyak digunakan dalam resep-resep masakan Betawi seperti ketumbar, pekak, merica putih, merica hitam, kapulaga, jintan, pala, dan kayumanis. Bumbu rempah tersebut memberikan karakter, cita rasa dan aroma masakan yang kuat. Selain itu rempah-rempah ini juga dapat diolah sebagai minuman khas Betawi yaitu bir pletok, dengan menggunakan kayu secang sebagai bahan tambahan untuk memberikan warna merah merona pada bir pletok yang dapat mengunggah selera. Rempah-rempah segar yang digunakan dalam resep masakan Betawi juga sangat bervariasi. Cita rasa kuliner Betawi yang kaya tidak luput dari pengaruh beragam etnis lokal. Bahan seperti kluwek yang umumnya digunakan di daerah Jawa Timur untuk Rawon kini hadir pula dalam hidangan khas Betawi yaitu Sayur Gabus Pucung, dan asam Jawa digunakan dalam pengolahan Sayur Asam (Akademi Kuliner Indonesia 2016).

Masyarakat Betawi memiliki kreatifitas dalam mengolah bahan pangan lokal yang ada disekitarnya, salah satu faktor pemicunya adalah kondisi sulit yang dialami masyarakat Betawi pada masa penjajahan Belanda. Secara garis besar wilayah Betawi terbagi menjadi tiga bagian wilayah yaitu wilayah pesisir yang terletak di tepian pantai, wilayah tengah yang terletak di tengah Kota Jakarta dan kerap disebut dengan Betawi Kota, dan wilayah pinggir. Dengan adanya keberagaman wilayah Betawi maka hal ini memberi pengaruh pada jenis kuliner khas Betawi, baik lauk pauk maupun kue-kue yang ada. Wilayah Betawi Pinggiran dan Betawi Pesisir memiliki kekhasan kuliner Betawi yang lebih terasa kental karena tradisi budaya tradisional Betawi masih dilakukan pada kehidupan sehari-hari. Sajian berbahan dasar ikan menjadi menu andalan warga Betawi pesisir karena faktor geografis yang dekat dengan laut. Makanan ringan seperti geplak, akar kelapa, dan kembang goyang kerap menjadi hidangan untuk disajikan saat hari raya idul fitri. Kehidupan warga Betawi Kota banyak dipengaruhi oleh budaya

pendatang karena secara umum para pendatang berpusat di tengah kota yang mana merupakan tempat terjadinya perputaran ekonomi yang tinggi karena tujuan utama para pendatang yaitu untuk berdagang. Kuliner Betawi Kota kerap menggunakan bahan makanan yang tergolong mewah, diantaranya yaitu Semur Daging, Kue Nastar, Kue Kastangel, dan Kue Lapis Legit yang biasa disajikan sebagai menu lebaran Idul Fitri (Akademi Kuliner Indonesia, 2016: 8-9).

Seiring berkembangnya jaman, makanan tradisional Betawi mulai tersingkir. Salah satu faktor yang memberi pengaruh dalam dunia kuliner Betawi yaitu ketika penetapan wilayah administratif Kota Jakarta juga. Kondisi Kota Jakarta yang semakin padat maka banyak menjadi salah satu penyebab warga Betawi asli yang justru melakukan transmigrasi ke daerah lain seperti Bogor, Depok, Tangerang, dan Bekasi. Transmigrasi warga Betawi asli ke daerah lain tentu saja membawa serta kebudayaan Betawi termasuk dalam hal kuliner yang kemudian membaaur dengan kebudayaan daerah tersebut dan terjadilah akulturasi budaya. Hal ini lah yang menyebabkan adanya beberapa makanan dari berbagai daerah di Indonesia yang memiliki nama yang sama namun komponen bahan yang digunakan agak sedikit berbeda.

Salah satu kuliner khas Betawi yang banyak dikenal dan masih sering disajikan sampai saat ini yaitu semur daging. Semur daging merupakan masakan khas Betawi yang mendapat pengaruh dari bangsa Belanda. Nama semur sendiri berasal dari kata “*smoor*” dalam bahasa Belanda yang berarti teknik memasak dengan cara direbus dalam waktu yang lama dengan menggunakan api kecil hingga bahan makanan utama (biasanya daging) matang dan empuk. Semur daging merupakan jenis lauk berkuah sedang. Semur daging dimasak dengan bumbu berupa bawang putih, bawang merah, pala, ketumbar, jintan, jahe, kemiri, cengkih, kayu manis, tomat, kecap manis. Karakteristik Semur daging Betawi dapat dikatakan berkualitas tinggi apabila dari aspek warna memiliki tampilan berwarna hitam pekat, aspek rasa memiliki citarasa manis dan gurih, aspek aroma daging beraroma daging, aspek tekstur daging yang empuk, dan aspek konsistensi cairan berkuah sedang.

Resep standar semur daging Betawi didapat setelah melakukan triangulasi resep dan melalui beberapa kali tahap uji coba hingga menghasilkan hasil yang terbaik. Resep standar semur daging Betawi mencakup formula standar yang

digunakan, tahapan proses pembuatan, dan tahap penyajian. Proses pembuatan semur daging Betawi diawali dengan pemilihan bahan, persiapan bahan, menumis bumbu, memasukkan daging, memasukkan air, memasukkan kentang setengah matang pada saat daging mulai empuk, dan memasak hingga daging empuk serta cairan menyusut dan agak mengental. Penyajian semur daging Betawi menggunakan piring bulat agak cekung, daging dan kentang ditata diatas piring kemudian disiram cairan semur dan taburan bawang goreng, untuk mempercantik tampilan dapat diberi garnish seperti daun bawang yang dibentuk bunga, kulit tomat yang dibentuk mawar, dan kayu manis.

Untuk menghitung biaya produksi semur daging Betawi yaitu dengan cara menghitung *food cost* kemudian dikalikan 10%. Selanjutnya menghitung harga jual dengan rumus  $(100: \% \text{ yang digunakan}) \times \text{Total Food Cost} + \text{Box Kemasan}$ . Dari harga jual dapat diketahui besaran laba kotor dengan mengurangi besaran harga jual dengan *food cost*. Laba kotor digunakan untuk biaya upah tenaga kerja (30%), biaya umum (5%), dan biaya penyusutan peralatan (5%), dan sisanya merupakan laba bersih yang akan diperoleh.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah-masalah yang muncul sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik semur daging Betawi yang berkualitas tinggi?
2. Bagaimana proses pembuatan semur daging Betawi?
3. Bagaimana cara menyajikan semur daging Betawi?
4. Bagaimana cara menghitung biaya produksi dan harga jual?
5. Seperti apa resep standar semur daging Betawi?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah dalam penulisan tugas akhir ini dibatasi pada standarisasi semur daging Betawi serta mengetahui karakteristik dan kualitas dari aspek warna, rasa, aroma bumbu dan rempah, aroma daging, tekstur, dan konsistensi cairan semur daging Betawi.

#### **1.4 Tujuan Penulisan**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka diketahui tujuan penulisan adalah untuk mendapatkan standarisasi semur daging Betawi dari segi formulasi, metode dan proses pengolahan, serta penyajian.

#### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi lengkap mengenai semur Betawi.
2. Dari segi teoritis, penulisan ini dapat dijadikan sebagai referensi atau pedoman penelitian.
3. Memberikan pemahaman pada masyarakat terutama pecinta kuliner mengenai semur Betawi meliputi formula resep standar, proses pengolahan, alat pengolahan, dan cara penyajian.

