

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Menurut Rahardjo (2010) Indonesia dikenal sebagai bangsa yang memiliki adat istiadat, agama, bahasa yang berbeda-beda, atau lebih dikenal dengan istilah *bhinna*. Pernyataan tersebut memberikan suatu gambaran bahwa usaha untuk membangun sebuah bangsa yang majemuk, yaitu kondisi masyarakat yang memberi apresiasi terhadap perbedaan-perbedaan kultural, ras dan etnis. Kemajemukan yang ada di Indonesia mempengaruhi keragaman kuliner yang ada di Indonesia, faktor yang mempengaruhi antara lain letak geografis di mana masyarakat tinggal, lalu ada faktor potensi alam, dimana masyarakat sering memanfaatkan suatu bahan pangan karena di sekitar tempat tinggalnya banyak terdapat bahan pangan tersebut, yang terakhir ada faktor mata pencaharian, contoh masyarakat yang bermata pencaharian sebagai nelayan, cenderung untuk tidak menjual semua hasil tangkapannya dan menyimpannya sebagian untuk konsumsi pribadi.

Ikan Bakar Colo-Colo merupakan olahan ikan yang berasal dari suku Kamoro yang mendiami wilayah Timika, Papua. Suku ini tinggal di daerah pesisir sehingga makanan yang diolah bergantung dari hasil laut.

Seperti namanya, Ikan Bakar ini menggunakan Sambal Colo dalam penyajiannya. Sambal segar ini memang bukan hanya milik suku Kamoro. Beberapa daerah lain, seperti Maluku dan Manado, juga mengenal sambal berbahan dasar tomat, bawang merah, dan cabai ini.

Ikan Bakar Sambal Colo-Colo di Papua biasanya dibuat untuk menemani santap menu makan besar di siang dan malam hari. Menurut Andrian (2019) tidak hanya di daerah asalnya yaitu Papua, namun juga di daerah lain di Indonesia menyukai hidangan Ikan Bakar colo-colo, karena rasa yang dimiliki oleh Ikan Bakar Colo-Colo selain cita rasa pedas yang menggigit, Sambal Colo-Colo juga terasa sedikit asam yang memberikan sensasi menyegarkan, dan aroma wangi dari daun kemangi. Rasa asam yang berasal dari jeruk nipis akan membantu menetralkan rasa pedas yang dihasilkan oleh cabai. Sambal Colo-Colo menjadi andalan para nelayan untuk bersantap. Untuk itu Sambal Colo-Colo juga sangat

cocok dengan Ikan Bakar. Sambal bisa menambah cita rasa ikan menjadi asam, pedas, dan gurih.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2009) standardisasi adalah proses merumuskan, menetapkan, menerapkan dan merevisi standar, yang dilaksanakan secara tertib melalui kerjasama dengan semua pihak yang berkepentingan. Dengan adanya standardisasi, dapat membuat kembali sesuatu dengan cara yang efisien dan hasil akhir yang konsisten.

Dewasa ini, banyak orang yang sudah pernah memasak ikan bakar colo-colo menurut versinya masing-masing, yang menjadi permasalahan disini adalah tidak semua orang menyukai rasa, kualitas, dan kuantitas dari satu resep tertentu. Terjadi karena faktor individu dalam menangkap suatu rasa, terjadinya proses kira-kira dalam memasak, atau tidak tersedianya bahan-bahan saat proses pembuatan.

Namun, standardisasi resep kerap diabaikan dalam proses pembuatan suatu masakan, yang bisa terjadi karena banyak faktor. Faktor yang biasanya terjadi adalah pengalaman, karena bila seseorang sudah berpengalaman lama membuat suatu masakan, maka ia cenderung tidak menggunakan suatu ukuran yang telah ditetapkan dan lebih cenderung mengandalkan indera yang dimiliki untuk menentukan kualitas masakan yang dibuatnya. Kemudian, faktor selanjutnya karena standardisasi yang terkesan merepotkan, karena harus mengukur semua bahan terlebih dahulu, orang-orang cenderung menggunakan perasaan untuk memasukkan bahan ke dalam masakan yang dibuatnya, yang menjadi permasalahan ialah perasaan atau *feeling* setiap orang berbeda tentang ukuran dan rasa.

Untuk itu, dengan adanya standardisasi resep, diharapkan dapat menetapkan suatu ukuran, sehingga hasil akhir dari masakan dapat konsisten, menghemat waktu, mengefisiensikan biaya dan tenaga.

1.2. Identifikasi Masalah

1. Apakah pengaruh suatu standar rasa dan ukuran perorangan mengenai resep Ikan Bakar Colo-Colo?
2. Mengapa minat melakukan standardisasi resep Ikan Bakar Colo-Colo kurang?
3. Bagaimana cara memperoleh standardisasi resep Ikan Bakar Colo-Colo agar tercipta hasil yang konsisten?

1.3.Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dibatasi pada standarisasi resep Ikan Bakar Colo-Colo, dan konsistensi dalam membuat resep dan prosedur pembuatan Ikan Bakar Colo-Colo.

1.4.Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan ini adalah sebagai inspirasi untuk mendapatkan standarisasi resep Ikan Bakar Colo-Colo, dan juga menjadi motivasi bagi khalayak pembaca dalam membuat standarisasi resep untuk mencapai hasil akhir yang konsisten dalam membuat suatu masakan.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Memperoleh standar resep yang baik dalam pembuatan Ikan Bakar Colo-Colo.
2. Meningkatkan daya jual ikan bawal hitam.

Sebagai peluang usaha bagi masyarakat umum untuk dikembangkan.

