

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang memiliki beranekaragam suku dan budaya. Masing-masing suku dan budaya tersebut memiliki ciri khas tersendiri mulai dari bahasa daerah, tarian, pakaian adat, tata krama, sampai hidangan khas tradisionalnya. Salah satu yang umum dijumpai dan dapat diterima oleh masyarakat dengan mudah adalah aneka kulinernya. Aneka kuliner di Indonesia mudah diterima oleh masyarakat luas karena hal tersebut bersifat makanan dan minuman yang tentunya kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Dengan adanya kuliner khas yang unik dan nikmat dari setiap daerah, kotakota di Indonesia mampu menarik minat di kalangan masyarakat.

Indonesia memiliki kuliner yang beraneka macam yang merupakan cerminan dari keberagaman budaya dan tradisi dari berbagai daerah di Indonesia. Kuliner Indonesia kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah – rempah seperti cabai, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kemiri, kelapa dan gula aren. Tiap- tiap daerah memiliki teknik memasak yang berbeda sesuai bahan dan dipengaruhi tradisi adat daerah tersebut.

Balikpapan adalah salah satu kota besar di Kalimantan Timur. Selain potensi wisata yang beragam, Balikpapan juga mempunyai sajian kuliner yang menarik para wisatawan yang akan berkunjung. Dengan banyaknya produk kuliner lokal khas kota Balikpapan yang di tawarkan membuat konsumen semakin banyak mempunyai referensi dan pertimbangan dalam mencicipi produk makanan yang ada di kota Balikpapan, salah satu kuliner lokal khas Balikpapan adalah kepiting lada hitam. <http://eprints.umm.ac.id/68576/1/BAB%201.pdf>

Kepiting lada hitam adalah suatu hidangan sea food dengan berbahan dasar kepiting yang diolah dengan bumbu seperti : bawang putih,jahe,lada hitam,saus tiram,kecap manis,bawang Bombay,air jeruk nipis serta garam yang diolah menggunakan teknik memasak di tumis.Hidangan ini memiliki citarasa pedas dan gurih yang di peroleh dari lada hitam dan

campuran bahan lainnya. Untuk bahan utama yang di gunakan pada kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur ini menggunakan kepiting bakau. Kepiting bakau ini merupakan jenis kepiting yang mudah untuk ditemukan di Indonesia.

Saat ini sudah banyak sekali resep dan olahan kepiting lada hitam baik itu di internet, buku masakan, majalah dan restoran yang sudah menjual menu kepiting lada hitam . Dengan hal tersebut maka timbul berbagai macam resep kepiting lada hitam di masyarakat dan pada resep tersebut mungkin sudah terjadi akulturasi dari segi bahan utama atau pun bumbu nya.

Untuk membuat kepiting lada hitam yang sesuai khas kalimantah lebih tepatnya Balikpapan, tentu dengan menguji coba resep yang sudah ada. untuk menentukan resep yang sesuai maka di butuhkan standarisasi resep. Standarisasi resep merupakan resep yang telah di tes/di uji coba berulang ulang untuk dinilai citarasanya oleh panelis (Depkes, 2007). Serta merupakan formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (quantity) dan rasa (quality) yang telah ditentukan Meliputi:

- a. Nama makanan
- b. Jumlah porsi dengan keterangan beberapa ukuran untuk satu porsinya
- c. Nama bahan beserta satuannya (ukurannya)
- d. Peralatan yang digunakan
- e. Keterangan cara pengolahan
- f. Waktu, dari persiapan sampai dimasak
- g. Cara penyajian/ menghidangkan.

Untuk mendapatkan resep kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang sesuai maka di perlukan nya standarisasi resep dengan cara memilih resep yang ada serta menguji coba atau ber eksperimen berulang ulang resep tersebut hingga mendapatkan rasa, aroma, serta warna yang sesuai. Dengan diadakannya standarisasi resep ini ada beberapa ke untungan yang di dapat yaitu :

1. Menghindari cara pengolahan hidangan dengan cara menduga – duga.
2. Perhitungan pemakaian bahan yang tepat.

3. Menghindari adanya sisa hidangan (untuk menghindari pemakaian bahan yang berlebih).
4. Dapat mempertahankan kualitas hidangan sehingga menghasilkan masakan yang seragam baik rasa, warna, tekstur, dan ukurannya.
5. Dapat menghemat waktu.

Setelah melihat data diatas , begitu penting nya standarisasi terhadap suatu resep. Oleh karna itu, kita perlu melakukan uji coba untuk standarisasi kepinging lada hitam dari provinsi Kalimantan timur

1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Bagaimana cita rasa kepinging lada hitam khas Kalimantan timur ?
- 2) Apakah perlu standarisasi hidangan kepinging lada hitam khas Kalimantan timur?
- 3) Bagaimana proses standarisasi kepinging lada hitam dari provinsi Kalimantan timur?
- 4) Bagaimana kualitas kepinging bakau yang baik untuk hidangan kepinging lada hitam dari provinsi Kalimantan timur?
- 5) Bagaimana kualitas kepinging lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang baik apabila ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur ?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam uji coba ini di batasi pada standarisasi kepinging lada hitam khas kalimantan timur.

1.4 Tujuan Penulisan

Untuk mendapatkan standarisasi resep terbaik dari hidangan kepinging lada hitam dari provinsi Kalimantan timur.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Mendapatkan pengetahuan mengenai proses standarisasi pada hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur
- 2) Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang sudah melalui proses standarisasi.
- 3) Melestarikan hidangan tradisional

