

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 dengan kuliner khas nya. 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.

Indonesia memiliki kuliner yang beraneka macam yang merupakan cerminan dari keberagaman budaya dan tradisi dari berbagai daerah di Indonesia. Tiap-tiap daerah memiliki potensi alam yang berbeda-beda sehingga mengakibatkan kuliner yang beraneka ragam di indonesia. Salah satu provinsi dengan potensi alam yang melimpah adalah Provinsi Kalimantan timur. Kalimantan timur memiliki potensi alam yang cukup melimpah baik dari sektor pertanian sampai sektor perikanan.

Menurut Iwan Mulyana (2013), Kalimantan timur merupakan daerah yang mempunyai potensi kelautan dan perikanan terbesar, terutama untuk perikanan tambak maupun perikanan air tawar, laut dan air payau. Contoh fauna yang hidup di air laut dan air payau adalah Kepiting. Kepiting merupakan fauna yang habitat dan penyebarannya terdapat di air payau dan laut. Jenis-jenisnya sangat beragam. Sebagian besar kepiting dikenal banyak hidup di perairan payau terutama di dalam ekosistem hutan bakau, salah satu jenis Kepiting yang hidup dalam hutan bakau yaitu kepiting bakau (Prianto, 2007).

Kepiting bakau hidup di daerah intertidal yang payau, dapat berupa daerah yang datar berdasar pasir-lumpur di depan hutan bakau atau pasir berlumpur tanpa bakau, dan daerah hutan bakau. Salah satu kota yang terkenal dengan potensi Kepiting bakau yang melimpah yaitu kota Balikpapan.

Balikpapan merupakan salah satu daerah di Kalimantan timur yang memiliki kekayaan lautan. Kota Balikpapan yang letaknya di pinggir laut menjadikan potensi untuk pertumbuhan hutan bakau. Sehingga menyebabkan hasil panen kepiting bakau yang berlimpah. Hal tersebut yang menjadikan beragamnya olahan kuliner dari kepiting bakau sehingga hasil olahan kepiting bakau tersebut menjadi kuliner khas dari Balikpapan.

Salah satu olahan kepiting yang populer di Balikpapan yaitu kepiting lada hitam. Kepiting lada hitam adalah suatu hidangan *sea food* dengan bahan dasar kepiting yang diolah dengan bumbu seperti : cabai merah, 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 Cita rasa pedas dan gurih yang di peroleh dari lada hitam dan campuran bahan lainnya seperti cabai merah, bawang putih, jahe, saus tiram, kecap manis, bawang Bombay, air jeruk nipis serta garam. Untuk bahan utama yang di gunakan pada kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur ini menggunakan kepiting bakau.

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 pada bahan pengolahannya.

Bentuk akulturasi tersebut bisa dari segi bahan utamanya yaitu Kepiting lada hitam khas Balikpapan menggunakan bahan utama Kepiting bakau, namun ada beberapa masyarakat Indonesia sudah menggantinya dengan kepiting lainnya seperti kepiting rajungan. Dari segi bumbu dalam pengolahannya kepiting lada hitam menggunakan bumbu seperti bawang putih, jahe, saus tiram, kecap manis, bawang Bombay, air jeruk nipis serta garam yang dihaluskan lalu ditumis hingga matang, namun di beberapa masyarakat Indonesia sudah menggunakan bumbu yang lebih instan yaitu saus lada hitam kemasan.

Untuk mendapatkan resep kepiting lada hitam dari provinsi yang sesuai maka diperlukan nya Standardisasi 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. Untuk menentukan resep yang sesuai maka dibutuhkan Standardisasi resep. Standar resep adalah resep yang sudah dimodifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas/mutu dan porsi makanan yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan (Palacio, 2010). Dan resep tersebut telah melalui proses pengolahan berkali kali sehingga kualitasnya seragam dan konsisten setiap waktu.

Dengan diadakannya standardisasi resep ini ada beberapa ke untungan yang di dapat seperti menghindari cara pengolahan hidangan dengan cara menduga – duga, perhitungan pemakaian bahan yang tepat, menghindari adanya sisa hidangan akibat dari pemakaian bahan yang berlebih, serta dapat mempertahankan kualitas hidangan sehingga menghasilkan masakan yang seragam baik rasa,warna, tekstur, dan ukurannya, dan juga dapat menghemat waktu.

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

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut ini identifikasi masalah dalam standardisasi kepiting lada hitam :

1. Bagaimana sejarah hidangan kepiting lada hitam khas provinsi Kalimantan timur?
2. Bagaimana standar resep kepiting lada hitam khas provinsi Kalimantan timur?
3. Bagaimana proses standardisasi kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur?
4. Bagaimana kualitas kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang baik apabila ditinjau dari aspek rasa,warna,aroma dan tekstur ?
5. Bagaimana analisis biaya harga jual Kepiting lada hitam?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penulisan tugas akhir ini di batasi pada standardisasi kepiting lada hitam khas Kalimantan timur. Serta kualitas hidangan kepiting lada hitam dari aspek : warna, aroma, rasa, tekstur, konsistensi bumbu. Dan analisi biaya harga jual kepiting lada hitam.

1.4 Tujuan Penulisan

Dalam penulisan Akhir ini , terdapat beberapa tujuan yang ingin dicapai. Berikut ini beberapa tujuan tersebut :

1. Mendapatkan standardisasi resep terbaik dari hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur.
2. Menganalisis hidangan kepiting lada hitam dengan cara uji organoleptik kepada panelis ahli dengan aspek penilaian warna, aroma, rasa, tekstur, dan komposisi bumbu dan bahan utama.
3. Menganalisis biaya harga jual hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur.

1.5 Kegunaan Penulisan

Berikut ini kegunaan tugas Akhir yang didapat:

1. Mendapatkan pengetahuan mengenai proses standardisasi pada hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur.
2. Memperoleh standar resep yang baik dalam pengolahan kepiting lada hitam.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai hidangan kepiting lada hitam dari provinsi Kalimantan timur yang sudah melalui proses standardisasi.
4. Melestarikan hidangan tradisional.