

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri atas ragam suku dan budaya. Dengan letak geografis yang beragam, tidak heran Indonesia dianugerahi kekayaan alam yang luar biasa. Dari kekayaan alam itulah, maka Indonesia memiliki ragam kuliner yang memiliki ciri dan keunikannya masing-masing.

Kuliner merupakan warisan yang berasal dari nenek moyang dan diwariskan dari generasi ke generasi. Butuh waktu yang cukup lama dalam menciptakan sebuah kuliner. Kuliner terbentuk karena persilangan antar budaya yang terjadi selama bertahun-tahun sehingga terciptalah kuliner yang kaya dan beragam. Oleh karena itu, banyak kuliner nusantara yang sukar ditelusuri sejarahnya karena proses penciptaannya yang terlalu panjang. (*Good News From Indonesia*).

Kuliner nusantara banyak dipengaruhi oleh bangsa asing seperti Belanda, India, Portugis, Arab, dan Tiongkok. Hal tersebut terjadi karena Indonesia memiliki hubungan dengan bangsa-bangsa tersebut mulai dari hubungan diplomatis hingga perdagangan karena Indonesia merupakan salah satu daerah strategis untuk singgah para pedagang bangsa tersebut, sehingga terjadilah akulturasi kuliner yang menghasilkan kuliner nusantara dengan disesuaikan oleh lingkungan dan kebiasaan masyarakat Indonesia.

Salah satu kuliner nusantara yang terkenal adalah kuliner dari Sulawesi Utara yang merupakan kuliner nusantara yang memiliki cita rasa pedas yang khas sehingga sangat digemari oleh para pecinta makanan pedas. Salah satunya adalah Ayam Masak di Buluh yang merupakan hidangan dengan keunikan proses pemasakan di dalam buluh atau bambu.

Ayam Masak di Buluh merupakan hidangan khas Sulawesi Utara yang terbuat dari bahan dasar ayam yang dimasak dengan menggunakan bumbu dasar merah dan dilengkapi dengan aneka daun seperti daun kemangi, daun pandan, dan daun jeruk, serta irisan tomat hijau, serai, dan cabai rawit yang diolah dengan teknik ditumis, kemudian dibungkus daun pisang dan di masukkan ke dalam bambu untuk dibakar hingga beraroma. Sehingga hidangan ini memiliki cita rasa yang khas dan sangat sulit untuk ditolak kelezatannya. (Hardiman, 2008).

Oleh karena itu, diperlukan standarisasi resep Ayam Masak di Buluh yang dapat dijadikan patokan dalam pembuatan hidangan ini. Untuk mendapatkan resep standar hidangan Ayam Masak di Buluh diperlukan tahap pengumpulan resep dari berbagai sumber, baik itu dari buku maupun narasumber melalui proses triangulasi resep.

Setelah dipilih resep terbaik, maka dilakukan proses uji coba yang melibatkan dosen pembimbing dan dua orang dosen validator hingga mendapatkan formula terbaik dari hidangan Ayam Masak di Buluh berdasarkan aspek-aspek yang sudah ditentukan.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana proses uji coba Ayam Masak di Buluh hingga mendapatkan resep standar?
2. Bagaimana cara menghitung harga jual Ayam Masak di Buluh?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang teridentifikasi, maka penulis membatasi masalah dengan melakukan standarisasi resep Ayam Masak di Buluh melalui proses uji coba untuk mendapatkan formula terbaik berdasarkan aspek-aspek yang sudah ditentukan.

1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk mendapatkan standarisasi resep hidangan Ayam Masak di Buluh yang ditetapkan oleh berbagai aspek

terkait. Selain itu, penulisan ini bertujuan sebagai upaya untuk melestarikan kuliner nusantara agar tetap digemari oleh masyarakat.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Menjelaskan proses standardisasi hidangan Ayam Masak di Buluh
2. Menjadi referensi bagi Program Studi dalam mencari sumber standardisasi hidangan Ayam Masak di Buluh.

