BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan negara ragam etnis budayanya. Setiap budaya lokal memiliki ciri khas yang unik dan hasil budaya yang berbeda satu dengan yang lainnya. Mulai dari bentuk fisik, bahasa, agama, hingga hal – hal yang bersifat terapan dalam kehidupan. Indonesia merupakan negara agraris yang terdiri dari ribuan pulau yang membentang di garis khatulistiwa. Negara ini beriklim tropis dan secara geografis terletak strategis berada diantara dua benua dan dua samudra. Posisinya yang dipenuhi oleh jajaran gunung berapi yang menyebabkan tanah subur yang menjadi faktor utama dalam beragamnya dan pesatnya perkembangan pertanian Indonesia, baik dari segi makanan pokok, hingga makanan pendukung lainnnya seperti rempah – rempah. Letak geografis yang strategis membuat Indonesia kaya dengan hasil alam. Dari segi agrikultural, Indonesia menghasilkan hasil pangan yang beragam dan unik hingga menjadi incaran warga asing yang rela mengorbankan apapun untuk memonopoli hasil pangan Indonesia pada era kolonial abad pertengahan. Hasil laut juga menjadi komoditas yang tinggi karena letak yang strategis. Diapit oleh dua samudra, lautan Indonesia kaya akan beragam jenis flora dan fauna.

Kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang erat kaitannya dengan masyarakat. Karena selain dari fungsi utama bahan makanan sebagai pemenuhan kebutuhan pokok, kuliner juga memiliki nilai – nilai sejarah bahkan filosofis. Kuliner yang authentic adalah salah satu jenis kreatifitas masyarakat dalam mengolah bahan pangan serta menambah nilai budaya kuliner tradisional, sama seperti yang lainnya, kebudayaan Indonesia penting untuk dijaga dan dilestarikan otentiknya.

Dalam upaya melestarikan budaya kuliner Indonesia dari generasi sekarang ke generasi selanjutnya, dan memberi informasi kepada masyarakat, khususnya masyarakat yg tinggal di daerah perkotaan, mengenai budaya dan jenis – jenis kuliner Indonesia maka dirasa perlu adanya fasilitas – fasilitas yang menunjang seperti restoran, kursus untuk memasak dan tempat untuk membeli bumbu – bumbu dan sesuatu yang berhubungan dengan kuliner Indonesia.

Setiap daerah memiliki keanekaragaman khas makanannya masing masing. Keanekaragaman khas makanan bisa dipengaruhi oleh beberapa faktor budaya, faktor ekonomi, faktor geografi dan lain-lainnya. Salah satunya yaitu Povinsi Bengkulu Provinsi Bengkulu ditinjau dari letak geografisnya terletak di antara 101001'– 1030 41' BT dan 20 16' – 30 31' LS terletak disebelah barat pegunungan Bukit Barisan dan memanjang dari perbatasan Provinsi Sumatera Barat sampai ke perbatasan Provinsi Lampung sepanjang lebih kurang 567 kilometer.

Seperti daerah lain nya Bengkulu memiliki ciri khas budaya, seperti pakaian adat, rumah adat, dan tarian tradisional, yang membuat Provinsi Bengkulu menjadi salah satu provinsi yang kaya akan budaya di Indonesia termasuk ciri khas dari kuliner bengkulu. Salah satu kuliner Bengkulu yang menjadi ciri khas Bengkulu yaitu Pendap atau Pepes Bengkulu. Makanan ini dikenal sebagai makanan khas Bengkulu. Pendap merupakan varian lauk yang terbuat dari ikan.

Resep makanan nusantara banyak dari resep turun-temurun yang belum di satndarkan maka dari itu perlu adanya standarisasi resep. Resep yang standar akan lebih mempermudah saat proses memasak makanan nusantara dan menjaga kualitas dari produk makanan tertentu terkhususnya Pendap Bengkulu. Standardisasi dilakukan karena agar bisa diduplikasi oleh siapapun yang ingin membuatnya, belum banyak info mengenai hidangan Pendap Bengkulu.

Menjaga kualitas produk sangat diperlukan ke empat unsur diatas dan salah satu unsurnya adalah penggunaan standar resep. Wayne Gisslen (2011:102) mengutarakan bahawa *: " a standard recipe is a set of intructions decribing the way a particular establishment prepares a particular dish.".* Yakni standar resep

merupakan suatu intruksi yang menjelaskan cara untuk membuat sesuatu untuk suatu hidangan tertentu.

Kemudian diperkuat oleh pernyataan dari Stephen B Shiring dkk (2001:170) yaitu: *"a standard recipe produces a standard yield designed to produce a specific amount of food. This yield or a standard is expressed in portion size volume or weight."* Dari pernyataan tersebut dapat diartikan bahwa standar resep menghasilkan sebuah hasil yang standar dan telah dirancang untuk 4 menghasilkan jumlah tertentu dari makanan. Standar resep dinyatakan dalam ukuran volume, porsi atau berat.

Standar resep dibuat untuk membantu juru masak dalam menentukan jumlah dan sebagai acuan penyajian makanan. Dengan adanya penggunaan standar resep pada proses produksi makanan maka akan membantu terciptanya kualitas dan konsistensi dari makanan yang diproduksi. Selain itu, standar resep memiliki beberapa kegunaannya seperti yang telah dikemukakan oleh Wayne Gisslen (2011: 103) yaitu :

An operation's own recipes are used to control production. They do this in two ways:

• They control quality. Standaridzed recipe are detailed and specific. This is to ensure the product is the same every time it is made and served, no matter who cooks it.

• They control quantity. Frist they indicate precise quantities for every ingredient and how they are to be measured. Second, they indicated exact yield and portion size, and how the portions are to be measured and served.

Dalam hal ini dikemukakan bahwa menggunakan standar resep didalam proses produksi makanan akan mengatur kualitas dari makanan karena makanan yang disajikan akan selalu sama setiap waktunya, tidak bergantung kepada siapa yang membuatnya. Selain itu juga penggunaan standar resep akan mampu mengatur kontrol dari kuantitas karena ukuran dan porsi yang digunakan terukur dalam penyajiannya.

Untuk mendapatkan resep standar dilakukan triangulasi dari beberapa resep yang didapatkan, dilakukan uji coba, dan melakukan validasi ke dosen validator sehingga mendapatkan resep yang standar.

1.2 Indentifikasi Masalah

1. Bagaimana formula standar pendap dari Provinsi Bengkulu yang baik?
2. Bagaimana cara membuat pendap dari Provinsi Bengkulu?
3. Bagaimana perlakuan daun talas yang tepat dalam pembuatan pendap?
4. Bagaimana pendap dari Provinsi Bengkulu yang berkualitas?
5. Bagaimana menentukan harga jual pendap dari Provinsi Bengkulu?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan maka pembatasan masalah dalam tugas akhir ini adalah standarisasi resep pendap dari Provinsi Bengkulu.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan karya ilmiah ini adalah untuk mendapatkan formula standarardisasi pendap (pais ikan) dari Provinsi Bengkulu.

1.5 Kegunaan penulisan

1. Menambah pengetahuan dan wawasan baru, baik untuk penulis maupun untuk pembaca
2. Menambah ilmu dan pengetahuan berbagai makanan nusantara
3. memperkenalkan makanan nusantara yang mungkin masih banyak yang belum tahu
4. Dapat menjadi sumber referensi bagi pembaca, tentang pendap (pais ikan) dari Provinsi Bengkulu dengan metode pengolahan yang mudah pengolahannya namun menghasilkan produk yang enak.