

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Sebuah masakan seringkali menjadi cerminan keberagaman kebudayaan dari suatu bangsa. Bangsa Indonesia memiliki banyak sekali keaneka ragaman budaya yang masih asli dan kekayaan alam yang melimpah. Masakan tradisional merupakan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut (Muslimah, 2013).

Indonesia terkenal dengan masakan tradisional yang lezat dan kaya akan bumbu dan rempah. Masakan tradisional itu terlahir dari suatu daerah yang daerah tersebut menghasilkan suatu bahan makanan yang melimpah atau yang disebut dengan bahan pangan lokal. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional. Sebagai contoh, menurut Muhsidin dari Antara News (2021) daerah Papua memiliki potensi daerah penghasil sumber karbohidrat seperti sagu sehingga daerah Papua menjadikan sagu sebagai makanan pokok dan itu menjadikannya makanan tradisional dari Papua.

Masakan tradisional itu penting karena merupakan warisan budaya sehingga harus dilestarikan. Selain itu masakan tradisional memiliki cita rasa yang menarik dan lezat karena menggunakan bahan-bahan alami dan tradisional, tanpa bahan pengawet, itulah yang menjadikan makanan tradisional istimewa.

Masakan tradisional mencakup semua jenis makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat sekaligus menjadi ciri khas masyarakat tersebut. Jenis-jenis masakan tradisional Indonesia berbagai macam, mulai dari makanan pokok, lauk pauk, makanan ringan, kue, dan minuman. Banyak masakan tradisional dari daerah Sumatera Barat yang terkenal salah satunya adalah rendang. Rendang Indonesia dinobatkan menjadi salah satu makanan terenak di dunia versi CNN pada tahun 2011 yang dilansir dari KOMPAS.com. Rendang adalah masakan daging asli Indonesia yang berasal dari Minangkabau Sumatera Barat. Menurut Hana Hanifah dkk dalam bukunya yang berjudul Rendang,

Merantau, dan Minangkabau, rendang sejati ialah rendang yang kering (bumbunya meresap). Rendang ini dimasak dalam waktu berjam-jam hingga santan mengering dan bumbu terserap sempurna. Rendang dihasilkan dari proses memasak suhu rendah dalam waktu lama menggunakan aneka rempah-rempah dan santan. Umumnya rendang identik dengan daging, namun terdapat juga rendang dari bahan makanan lain seperti ayam, hati dan paru sapi, telur, dan juga dari tumbuh-tumbuhan seperti pakis dan jengkol.

Tidak banyak masyarakat yang menyukai atau mau mengkonsumsi jengkol karena bau dan rasa pahit yang dihasilkan oleh jengkol itu sendiri. Padahal jengkol jika diolah dengan benar akan menghasilkan hidangan yang lezat dengan bau yang dihasilkan sangat minim. Salah satunya adalah rendang jengkol. Rendang jengkol atau yang dalam bahasa Minang disebut *randang jariang* merupakan variasi bahan utama dari masakan rendang. Sangat sulit untuk menemukan resep rendang jengkol di internet yang memiliki cita rasa asli, lezat dan konsisten karena banyak resep-resep rumahan yang sudah dimodifikasi atau diubah sesuai selera. Perlu dilakukan pengkajian resep, formula, proses pembuatan lebih lanjut karena belum ada resep yang paten, maka perlu dibuat standardisasi untuk resep ini.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) standardisasi adalah penyesuaian bentuk (ukuran, kualitas, dan sebagainya) dengan pedoman (standar) yang ditetapkan. Standardisasi adalah proses penerapan dan pengembangan standard teknis untuk menjaga kualitas suatu produk agar tetap memiliki kualitas yang sama. Seperti masakan tradisional Indonesia yang membutuhkan standard untuk resep-resep setiap masakannya agar memiliki rasa dan kualitas yang konsisten dan dapat dibuat oleh semua orang, sekaligus melestarikan resep turun temurun dengan hasil yang optimal. Oleh karena itu, dibuatlah standardisasi formula rendang jengkol ini untuk mendapatkan hasil rendang jengkol terbaik dengan cita rasa yang khas dan kualitas yang konsisten.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana memilih bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang jengkol?
2. Bagaimana memilih jenis jengkol yang baik untuk dibuat rendang jengkol?
3. Persiapan bahan apa saja yang diperlukan untuk membuat rendang jengkol?
4. Bagaimana proses pembuatan rendang jengkol?
5. Bagaimana menghadirkan rendang jengkol?
6. Bagaimana mengemas rendang jengkol agar menambah nilai jual?
7. Bagaimana menghasilkan formula standardisasi dari rendang jengkol?

1.3 Pembatasan Masalah

Masalah ini dibatasi pada standardisasi formula rendang jengkol. Dilakukan dengan metode uji coba yang dilakukan secara berulang kali dengan menggunakan resep yang bersumber dari wawancara narasumber.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan standardisasi formula terbaik pada produk rendang jengkol.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Mendapatkan formula standardisasi rendang jengkol.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan baru bagi penulis dan pembaca.
3. Menambah wawasan dan pengetahuan tentang bahan dan alat yang digunakan untuk membuat rendang jengkol.
4. Menambah informasi mengenai proses persiapan bahan pembuatan rendang jengkol.
5. Menambah informasi mengenai teknik pengolahan rendang jengkol.
6. Menambah informasi mengenai cara menghadirkan rendang jengkol.
7. Menambah informasi mengenai cara mengemas rendang jengkol.