

BAB I

LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan luas daratan Indonesia adalah 1.922.570 km², sedangkan luas perairannya 5,9 juta km². Selain sebagai negara kepulauan, Negara Kesatuan Republik Indonesia merupakan negara dengan letak geografis strategis yang terletak diantara Asia dan Australia, dan diantara Samudera Pasifik dan Samudera Indonesia (Harinowo dan Khaidir, 2020). Indonesia disebut sebagai negara kepulauan karena memiliki jumlah pulau yang sangat banyak, yaitu sekitar 17.491 pulau. Jumlah tersebut merupakan total keseluruhan dari pulau di Indonesia, baik yang berpenghuni maupun tidak berpenghuni. Dari total jumlah pulau tersebut, Indonesia memiliki 33 Provinsi dan setiap pulau tersebut memiliki keunikan yang beragam, salah satunya adalah dalam makanan khasnya. Jumlah kuliner Indonesia tak terhitung banyaknya, tercatat ada lebih dari 5.300 makanan asli Indonesia (Dewi Andriani, 2013), maka tidak heran jika masih banyak makanan khas yang masih asing di telinga masyarakat Indonesia. Salah satunya adalah makanan khas Maluku Utara.

Provinsi Maluku Utara resmi terbentuk pada tanggal 4 Oktober 1999, melalui UU RI Nomor 46 Tahun 1999 dan UU RI Nomor 6 Tahun 2003. Sebelum resmi menjadi sebuah provinsi, Maluku Utara merupakan bagian dari Provinsi Maluku yaitu, Kabupaten Maluku Utara dan Kabupaten Halmahera Tengah (Situs Resmi Pemerintah Maluku Utara, Tanpa Tahun). Provinsi ini dikenal sebagai pulau dengan hasil rempah yang berlimpah. Selain rempahnya, provinsi ini juga dikenal dengan nama Wilayah Seribu Pulau karena memiliki jumlah pulau yang cukup banyak. Seperti di wilayah Indonesia yang lain, Maluku Utara juga memiliki makanan khas yang beragam. Diantaranya Papeda, Ikan Kuah Kuning, Nasi Jaha, Gatang Kenari, dan masih banyak lagi. Namun karena makanan khas tersebut jarang dipromosikan baik di televisi ataupun media sosial, maka menyebabkan masyarakat kurang mengenal makanan khas Maluku Utara khususnya masyarakat yang tinggal di Pulau Jawa. Selain itu, faktor lain yang menyebabkan makanan khas

Maluku Utara kurang dikenal adalah masih jarang restoran di Pulau Jawa yang menjual makanan khas Maluku secara lengkap karena minimnya minat masyarakat terhadap makanan khas Maluku Utara serta kurangnya informasi mengenai resep-resep makanan tersebut terutama Gatang Kenari.

Gatang Kenari merupakan hidangan yang menggunakan kepiting kenari yang diolah dengan menggunakan bumbu dasar merah dan ditambahkan sedikit kunyit serta rempah seperti serai dan daun jeruk dalam proses pengolahannya. Hidangan ini termasuk ke dalam jenis hidangan berkuah sedikit, cairan yang digunakan pada hidangan ini adalah santan dan teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Gatang Kenari adalah teknik *stewing*.

Gatang Kenari masih terdengar cukup asing bagi masyarakat yang tinggal di luar Provinsi Maluku Utara, namun hidangan ini cukup terkenal di daerah asalnya dan sangat disukai oleh masyarakat karena rasa dari daging kepiting kenari yang lebih gurih dari kepiting biasa yang bercampur dengan berbagai bumbu dan rempah menjadikan cita rasanya nikmat. Meskipun sekarang kepiting kenari menjadi salah satu hewan yang dilindungi, tetapi masih banyak restoran di Maluku Utara yang mengolah Gatang Kenari dengan kepiting tersebut, kemudian menjualnya dengan harga yang sangat tinggi.

Oleh karena itu, dalam penulisan laporan ini hidangan Gatang Kenari berganti nama menjadi Rajungan Kenari karena kepiting kenari diganti dengan rajungan. Dengan adanya perubahan ini diharapkan masyarakat dapat mengolah hidangan Gatang Kenari tanpa harus menggunakan kepiting kenari.

Sebelum melakukan proses pembuatan Rajungan Kenari harus melewati beberapa rangkaian seperti pembuatan triangulasi resep, ujicoba resep, uji validasi, dan analisis biaya harga jual. Triangulasi resep merupakan resep yang dikumpulkan dari berbagai referensi yang kemudian resep tersebut dipilih yang terbaik dan memiliki keterikatan, baik dalam penggunaan bumbu maupun dalam proses pengolahannya. Setelah melewati rangkaian proses di atas, maka dapat menghasilkan resep standar atau baku pada hidangan Rajungan Kenari. Tujuan dari standarisasi resep hidangan Rajungan Kenari sebagai upaya pengembangan kuliner Indonesia khususnya hidangan lauk pauk.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka indentifikasi masalah pada tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana proses standardisasi resep hidangan Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara?
- 2) Bagaimana formula pembuatan hidangan Rajungan Kenari?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka pada penulisan Tugas Akhir ini dibatasi pada bagaimana formula standar resep hidangan Rajungan Kenari dari provinsi Maluku Utara yang meliputi aspek warna, tingkat kegurihan bumbu, tingkat kepedasan bumbu, rasa daging rajungan, aroma bumbu, aroma rajungan, tekstur daging rajungan, konsistensi bumbu dan cairan, serta komposisi rajungan dan bumbu.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan latar belakang, maka tujuan penulisan dari Tugas Akhir ini adalah mendapatkan standardisasi formula Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara. Standardisasi resep Rajungan Kenari dilakukan melalui beberapa proses antara lain triangulasi resep, uji coba formula, validasi kualitas hidangan, dan analisis biaya harga jual.

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan Penulisan pada Tugas Akhir Standardisasi Rajungan Kenari dari Provinsi Maluku Utara diantaranya :

- 1) Meningkatkan kemampuan penulis dalam mengolah makanan khas Indonesia.
- 2) Memberikan wawasan dan refrensi bagi pembaca terhadap makanan khas Maluku Utara, khususnya Gatang Kenari.
- 3) Memberikan peluang usaha dalam mengembangkan kuliner hidangan Gatang Kenari