

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia menjadi negara agraris terkemuka. Pertanian di Indonesia maju pesat dan banyak menghasilkan bahan makanan seperti beras, jagung, sayur-sayuran, buah-buahan, karet, kopi, gula, tembakau, dan lain-lain yang sangat berguna bagi kemakmuran dan keberlangsungan penduduk Indonesia, secara ekonomi pun menjadi peluang untuk berperan serta dalam perdagangan internasional.

Banyak sekali bahan-bahan yang dapat dijadikan makanan. Indonesia memiliki banyak sekali ragam bumbu dan rempah yang menghasilkan rasa yang khas. Salah satunya masakan khas Provinsi Daerah Istimewa Aceh yaitu Sie kameng, biasa dikenal dengan kari kambing atau gulai kambing yang berbahan dasar daging kambing, Daging kambing merupakan sumber protein hewan berkualitas tinggi dengan resiko absorpsi kolesterol yang rendah. Daging kambing memiliki kandungan lemak jenuh yang lumayan relatif tinggi (Alan A, 2016).

Tinggi rendahnya kualitas daging sangat dipengaruhi oleh kandungan zat-zat makanan tersebut. Dengan zat gizi yang lengkap daging dapat memenuhi kebutuhan gizi yang diperlukan tubuh.

Memasak mulai dilakukan sejak zaman nenek moyang, yaitu sekitar 1,9 juta tahun yang lalu. Hal ini terbukti dari perkembangan ukuran gigi dan perilaku konsumsi makanan. Pengertian memasak menurut Ceserani – Lundberg dan para ahli kuliner adalah Proses pemberian panas (*application of heat*) pada bahan makanan sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dimakan (*eatable*), lezat di lidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*) dan berubah penampilannya (*change it's appearance*), sedangkan Menurut (Minantyo, 2011) memasak adalah suatu proses menangani bahan makanan dari mentah hingga menjadi bahan makanan yang siap saji yang dalam prosesnya terjadi penerapan suhu yang bertujuan untuk membuat makanan lebih mudah untuk

dicerna ditubuh kita.

Sebelum membuat gulai kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh harus melakukan pengumpulan data, data tersebut diperoleh dari berbagai sumber dengan menggunakan tehnik pengumpulan data yang bermacam-macam seperti (trianggulasi) dan dilakukan standardisasi (Sugiyono, 2011).

Standar resep adalah resep yang telah di tes atau di coba berulang-ulang untuk dinilai cita rasanya oleh panelis (konsumen dan manajemen) Dengan menggunakan standar resep, dapat dihitung biaya bahan makanan yang digunakan untuk 1 resep. Dalam 1 resep dihasilkan jumlah porsi tertentu. Harga bahan makanan adalah bahan makanan 1 resep : hasil porsi = harga bahan makanan (unit cost bahan makanan) (Karina S, 2017).

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka penulis akan melakukan uji coba pada penulisan tugas akhir dengan judul “Standardisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah IstimewaAceh”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh?
2. Bahan bahan apa saja yang digunakan untuk membuat gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh?
3. Berapakah presentase bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh?
4. Bagaimana hasil standardisasi pembuatan gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh?

1.3 Pembatasan Masalah

Bedasarkan identifikasi masalah maka penulis membatasi masalah pada Standardisasi Gulai Kambing khas Provinsi Daerah Istimewa Aceh yang dinilai berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan konsistensi

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan standardisasi Gulai Kambing dari Provinsi Daerah Istimewa Aceh.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil dari penelitian diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memperoleh pengetahuan formula dalam pembuatan gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh
2. Melestarikan standar resep dari hidangan nusantara, khususnya gulai kambing khas provinsi Daerah Istimewa Aceh

