

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia, negara dengan ribuan pulau sangat kaya akan keanekaragaman budaya dan kuliner. Wilayah yang membentang dari Sabang sampai Merauke ini didiami oleh ratusan suku bangsa yang memiliki adat dan kebiasaan masing-masing (Yulia A. Utomo, 2009). Sudah tentu terdapat perbedaan budaya dalam memasak dan meracik bumbu dari masing-masing daerah untuk mempengaruhi masakan. Hal ini berakibat positif karena dapat memperkaya khasanah masakan Indonesia.

Meskipun begitu, di zaman era milenial ini masih banyak masyarakat yang belum mengetahui berbagai masakan khas daerah Indonesia. Beberapa alasannya adalah karena kurangnya promosi, literasi dan ketertarikan masyarakat yang lebih dominan menyukai makanan cepat saji atau instan. Padahal makanan merupakan bagian kunci kebudayaan suatu negara dan makan bersama memberikan kedekatan. Masakan khas daerah menjadi salah satu budaya yang patut dilestarikan. Kuliner Nusantara ialah warisan dari nenek moyang bangsa dimana menyimpan beragam cita rasa (Chandra, 2013).

Pentingnya standardisasi resep ini dilakukan untuk memperkenalkan sekaligus mempromosikan masakan daerah Indonesia yang secara umum adalah masakan daerah khas Pulau Sumatera. Pulau Sumatera dibagi menjadi 3 bagian, yaitu ; Sumatera Utara, Sumatera Selatan dan Sumatera Barat yang masing-masing memiliki perbedaan dan persamaan dalam pembuatan sebuah masakan. Pada pembuatan masakan daerah Sumatera Utara, banyak menggunakan bumbu masakan Arab dan India, yang fungsinya menghilangkan bau anyir pada ikan, unggas dan daging. Selain itu, sering juga dipakai bunga kecombrang yang fungsinya sama. Untuk masakan daerah Sumatera Barat dan Riau tidak memakai bumbu sebanyak di Sumatera Utara. Untuk Sumatera Selatan, termasuk Jambi, Bengkulu, Palembang dan Lampung juga tidak terlalu banyak menggunakan bumbu dan santan, sehingga rasa makanannya lebih ringan dan segar. Dan pada umumnya masakan khas Sumatera memakai banyak cabai, terutama cabai merah (Tobing, 2008)

Secara khusus, salah satu provinsi yang masih menjadi bagian Sumatera Selatan ini adalah Lampung. Berdasarkan letak *geografis* dan *historical* Lampung yang terdiri dari bukit-bukit dan dataran rendah yang di kelilingi lautan maka dapat disimpulkan bahwa letak Provinsi Lampung lebih mendekati daerah pesisir. Provinsi Lampung juga masih satu rumpun dengan bangsa Melayu bersama dengan Jambi, Bengkulu, Riau dan Palembang. Masyarakat pesisir Lampung kebanyakan bekerja sebagai nelayan dan bercocok tanam, ada juga yang bertambak udang. Sedangkan masyarakat yang tinggal bukan di pesisir kebanyakan bertanam dan berkebun. Seperti masyarakat di banyak daerah di Indonesia, masyarakat Lampung juga masyarakat yang gemar berkumpul dan bersilaturahmi, baik antar keluarga maupun antar-tetangga. Mereka berkumpul di acara pernikahan, acara adat, atau acara keagamaan. Kebiasaan masyarakat Lampung itulah yang menjadi pemicu adanya suatu hidangan yang diperuntukkan menyantap bersama.. Tak berbeda jauh dengan ciri khas masakan Palembang, selain karna memang lokasinya berdekatan, masyarakat Lampung juga mengadopsi makanan yang berbau ikan dan sambal asam manis. Salah satu contoh hasil hidangannya adalah Seruit.

Banyaknya variasi resep hidangan seruit yang beredar dan terdiri dari berbagai macam versi, maka dibuatlah standardisasi resep seruit dengan tujuan untuk memperoleh resep standar yang bisa dijadikan sebagai patokan dalam membuat hidangan seruit. Pembuatan standardisasi seruit ini tentunya sudah melalui pembuatan triangulasi resep, dimana dalam prosesnya penulis sudah mengumpulkan berbagai referensi resep seruit yang kemudian dari resep-resep tersebut terciptalah suatu kesimpulan dari banyaknya persamaan sehingga menghasilkan resep yang terbaik. Dari pembuatan standardisasi resep, maka akan diperoleh sebuah resep baku yang mampu menghasilkan hidangan seruit dengan rasa, aroma, warna, tekstur dan konsistensi cairan yang sama.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana asal-usul dan filosofi lahirnya hidangan seruit?
- 2) Bagaimana formula standar dari seruit?
- 3) Bagaimana proses standardisasi resep seruit dari Provinsi Lampung dilakukan?
- 4) Bagaimana aspek kualitas seruit yang baik dari aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan konsistensi cairan?
- 5) Bagaimana penyajian seruit yang baik?
- 6) Bagaimana analisis harga jual dari seruit?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka tugas akhir ini dibatasi pada standardisasi resep seruit dari Provinsi Lampung yang dinilai kualitas sensori berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan konsistensi cairan serta analisis biaya harga jual.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan pembatasan masalah yang dikemukakan, dapat disimpulkan bahwa tujuan penulisan adalah mendapatkan standardisasi resep seruit dari Provinsi Lampung yang telah dinilai kualitas hidangannya melalui uji organoleptik dari beberapa aspek yaitu aspek rasa, aroma, warna, tekstur dan konsistensi cairan. Serta menganalisis biaya harga jual hidangan seruit dari Provinsi Lampung.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Memberikan wawasan serta informasi tentang masakan khas Lampung yaitu seruit.
- 2) Memperoleh standar resep yang baik dalam pembuatan seruit.
- 3) Meningkatkan daya jual seruit dengan pemanfaatan melalui standardisasi resep dan analisis harga jual
- 4) Sebagai peluang usaha untuk masyarakat umum

