

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar yang memiliki ratusan hingga ribuan dari pulau-pulau besar maupun pulau-pulau kecil terbentang dari Sabang (Aceh) hingga Merauke (Papua). Hal ini membuat Indonesia memiliki banyak sekali keanekaragaman mulai dari sumber daya alam yang berupa hasil laut, kehutanan, peternakan, pertanian, pertambangan serta aneka ragam budaya, agama, bahasa, suku, maupun kulinernya. Menurut Rockower (2014) diacu dalam Winata (2020) mengatakan bahwa kuliner salah satu alat komunikasi non-verbal yang baik dalam menyatukan keberagaman budaya. Dengan aneka ragam dari berbagai macam jenis kuliner yang ada dan memiliki ciri khas dari masing-masing daerah yang tersebar di Indonesia, sehingga dapat disebut dengan makanan khas. Menurut Rahman (2017) diacu dalam Haruminori, dkk (2017) menyatakan bahwa makanan khas adalah makanan unik dimana tidak ada di daerah lain atau umum makanan tersebut ditemukan di daerah tertentu serta cita rasa makanan tersebut diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan khas daerah, peran budaya sangat mempengaruhi. Budaya yang umum mempengaruhi adalah etnik dan kebiasaan makan. Golongan etnik ini umumnya menyukai rasa, tekstur dan aroma makanan tersebut.

Kuliner adalah kata yang berasal dari unsur serapan Bahasa Inggris yaitu *culinary*, atau kata Bahasa Belanda *culinair*, yang keduanya merupakan adjektiva dan bermakna kurang lebih berhubungan dengan memasak dan dapur yaitu seni dalam membuat masakan, sehingga seni kuliner dimulai dari seni memilih bahan makanan, mempersiapkan, memasak, hingga menyajikan makanan menjadi hidangan yang menarik. Indonesia cukup terkenal dengan kuliner yang nikmat dan lezat. Rempah-rempah yang melimpah di negeri ini memberikan banyak pilihan makanan khas nusantara yang dapat menjadi pilihan untuk disantap. Olahan

bumbu-bumbu yang membuat kuliner asli dari Indonesia yang begitu menggoda. Makanan tradisional dapat diartikan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, peran dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun menurun. (Syamsul Rahman, : 2021).

Makanan tradisional merupakan suatu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, selingan, atau sajian khusus yang sudah ada secara turun temurun dari zaman nenek moyang. Makanan tradisional pada awalnya hanya dikonsumsi oleh etnik dari daerah tertentu, diolah dari sumber daya (bahan) setempat dengan resep yang diperoleh secara turun temurun yang sesuai dengan selera masyarakat di daerah tertentu. Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Puwaning Tyas, : 2017).

Surakarta/Solo adalah wilayah otonom dengan status Kota di bawah Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Tidak hanya sebuah Kota, Surakarta/Solo juga memiliki banyak keunggulan dalam bidang kuliner yang menjadi perbincangan masyarakat. Kota Solo adalah salah satu wilayah yang memiliki berbagai macam kuliner diantaranya seperti : Sate Buntal, Selat Solo, Serabi Solo, Sosis Solo, dll . Salah satu yang menjadi favorit kuliner bagi masyarakat di Kota Solo adalah Tengkleng. Karena hidangan ini sering dijumpai di setiap jalan atau pasar-pasar tradisional di Kota Solo, dan merupakan makanan tradisional yang biasanya ada pada acara-acara besar di Kota Solo seperti acara lebaran Idul Fitri, lebaran Idul Adha dll. (Jatengprov.go.id). Tengkleng merupakan olahan makanan sejenis gulai yang berbahan dasar iga kambing yang berasal dari daerah Solo, Jawa Tengah. Pada awalnya Tengkleng merupakan makanan bagi kaum yang kurang mampu pada masa penjajahan Belanda.

Pada masa penjajahan Belanda rakyat sulit mendapatkan bahan pangan, sehingga rakyat harus mengolah apa saja untuk dijadikan masakan. Tidak terkecuali tulang kambing, Tengkleng yang pada awalnya berbahan baku tulang belulang

kambing merupakan sisa dari bahan baku pengolahan masakan untuk kaum *elite* seperti bangsawan dan para petinggi Belanda. Karenanya, tulang kambing yang tersisa diolah menjadi racikan masakan yang diberi bumbu seperti kelapa, jahe, kunyit, batang serai, daun jeruk, lengkuas, kayu manis, daun salam, cengkeh kering, bawang putih, bawang merah, garam, kemiri, pala, dan gula. Tengkleng biasa disajikan dengan sambal, dan nasi hangat. Disajikan menggunakan wadah “Gembreg” piring yang terbuat dari bahan seng, dan dinikmati dengan cara diseruput. (Heri Priyatmoko, : 2014).

Standardisasi merupakan upaya untuk menetapkan suatu bentuk secara kualitatif dan kuantitatif. Dengan adanya standardisasi, suatu masakan dapat dibuat dengan cara yang efisien dan akan mendapatkan hasil akhir yang konsisten. Namun, standardisasi resep kerap diabaikan dalam proses pembuatan suatu masakan, yang bisa disebabkan oleh banyak faktor. Faktor yang biasanya terjadi adalah pengalaman, karena bila seorang juru masak sudah cukup berpengalaman dalam membuat suatu masakan, maka seorang juru masak cenderung tidak menggunakan suatu ukuran atau takaran yang sudah ditetapkan dan lebih cenderung mengandalkan indera yang dimiliki untuk menentukan kualitas masakan yang dibuatnya. Kemudian, faktor selanjutnya karena standarisasi yang terkesan merepotkan, karena harus mengukur semua bahan baku yang akan digunakan. Untuk itu, dengan adanya standardisasi resep, diharapkan dapat menetapkan suatu ukuran, sehingga hasil akhir dari masakan dapat konsisten, menghemat waktu, dan efisien dalam penggunaan bahan atau waktu pengolahan.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Kurangnya minat dalam melakukan standardisasi pada masakan ?.
- 2) Pengaruh standar rasa dan ukuran mengenai suatu resep masakan ?.
- 3) Bagaimana cara membuat Tengkleng ?.
- 4) Bumbu khas apa saja yang digunakan dalam pembuatan Tengkleng ?.

1.3 Pembatasan Masalah

- 1) Standardisasi resep Tengkleng.
- 2) Cara pembuatan Tengkleng

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memperoleh resep standar Tengkleng dari provinsi Jawa Tengah, dan menganalisis harga jual per porsi Tengkleng dari provinsi Jawa Tengah.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Panduan dalam melakukan standardisasi pada masakan.
- 2) Panduan dalam penulisan terkait standardisasi.
- 3) Sarana inspirasi dalam melakukan standardisasi rese

