

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang terletak di Kawasan Asia Tenggara serta memiliki beragam budaya yang diidentifikasi sebagai ciri khas bangsa Indonesia. Masyarakat Indonesia dikenal dengan sifat majemuknya serta menyimpan keanekaragaman adat istiadat, agama, kepercayaan, bahasa dan suku. Keanekaragaman ini juga dapat dijumpai juga pada berbagai macam ciri khas hidangan yang berada di berbagai wilayah Indonesia. Keanekaragaman dalam hidangan ini sejalan dengan pendapat yang dinyatakan oleh Massimo Montanari dalam bukunya yang berjudul “*Food is Culture*” yang dikutip kembali oleh Rudi Setiawan dalam jurnalnya pada tahun 2016 yaitu “hidangan pada dasarnya adalah produk kultural” yang dapat diartikan jika hidangan merupakan sesuatu yang sifatnya turun temurun.

Hidangan Indonesia secara turun temurun dikonsumsi dan dapat ditemukan keragamannya dari mulai Sabang sampai dengan Merauke. Secara nyata Indonesia menyatakan identitasnya melalui hidangan dan seni kuliner. Hal ini terbukti dengan banyaknya hidangan Indonesia yang diakui oleh dunia seperti “Rendang” yang merupakan hidangan yang berasal dari Provinsi Sumatera Barat dan masuk sebagai hidangan terbaik posisi ke-11 dari 50 hidangan di dunia menurut CNN pada tahun 2021. Keunikan hidangan Indonesia tidak hanya berasal dari satu daerah saja melainkan berasal dari hampir 34 provinsi di Indonesia. Salah satu daerah Indonesia yang memiliki keunikan dari segi hidangannya adalah Provinsi Kalimantan Barat.

Kalimantan Barat merupakan provinsi di Indonesia yang berlokasi di pulau Kalimantan dan berbatasan langsung dengan negara Malaysia dibagian utara. Kalimantan Barat dikenal memiliki komoditas unggulan yaitu karet dan kelapa sawit (Kompaspedia, 2021). Selain karet dan kelapa sawit provinsi ini juga merupakan penghasil durian dengan total produksi buah durian pada tahun 2019 adalah 27,207 Ton (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Kalimantan Barat, 2019). Tidak hanya dikonsumsi secara langsung,

Kalimantan biasanya dijadikan sebagai bumbu untuk berbagai macam hidangan khas Kalimantan yaitu "Tempoyak". Tempoyak merupakan bumbu masakan berbahan dasar durian matang yang difermentasi dengan sedikit garam. Salah satu hidangan khas Kalimantan Barat yang terkenal dan menggunakan menggunakan bumbu tempoyak adalah Asam Pedas Tempoyak. Asam Pedas Tempoyak merupakan hidangan khas yang berasal dari daerah Kalimantan Barat yang berbahan dasar ikan dan diberi bumbu tempoyak. Menurut Torus selaku penulis dari Borneo24 menyatakan jika jenis ikan yang sering digunakan dalam hidangan Asam Pedas Tempoyak ini adalah jenis ikan segar yang bertekstur daging tebal dan tidak bertulang banyak seperti ikan patin dan ikan angsam. Berbeda dengan hasil wawancara yang didapat dari hasil wawancara dengan salah satu narasumber yang berasal dari Kalimantan Barat yang menyatakan jika jenis ikan yang digunakan dalam hidangan ini dapat menggunakan jenis ikan apapun (Khairunisa, Vika. 2021).

Bumbu yang digunakan dalam pembuatan Asam Pedas Tempoyak secara umum terdiri dari: Cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, asam jawa, kunyit serta serai. Namun, berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada salah satu narasumber yang berasal dari daerah Pontianak yaitu Dewi Murnianita menyatakan jika terdapat penambahan bumbu masak lain yaitu terasi. Penambahan terasi pada berbagai hidangan sangat lumrah dilakukan dalam semua hidangan khas Indonesia, karena terasi merupakan salah satu bumbu khas yang terkenal di Kawasan Asia Tenggara maupun Indonesia. Terasi yang dibuat menggunakan bahan baku udang rebon atau ikan memiliki potensi sebagai bahan pengganti penyedap rasa gurih "umami" karena dapat menghasilkan asam Glutamat (FA Karim, dkk. 2014).

Terdapatnya perbedaan dari segi bahan baku serta bumbu yang digunakan dalam hidangan ini telah membuat perbedaan dalam penentuan resep asli dari hidangan Asam Pedas Tempoyak. Hal ini dapat membuat hilangnya resep asli secara turun temurun dan memungkinkan menghilangkan ciri khas dari hidangan tersebut. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diperlukan adanya sebuah standarisasi resep dari hidangan Asam Pedas Tempoyak. Menurut pernyataan sulastri pada tahun 2012 yang dikutip kembali oleh Riani S menyatakan jika standarisasi adalah kesepakatan-kesepakatan yang telah didokumentasikan yang di dalamnya terdiri antara lain mengenai spesifikasi-spesifikasi teknis atau kriteria-

kriteria yang akurat yang digunakan sebagai peraturan, petunjuk, atau definisi-definisi tertentu untuk menjamin suatu barang, produk, proses, atau jasa sesuai dengan yang telah dinyatakan. Secara nyata standardisasi hidangan dapat dilakukan dengan tujuan untuk menjaga suatu produk yang memiliki kriteria akurat agar tidak terdapat perbedaan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut merupakan identifikasi masalah yang ada pada penulisan ini:

1. Apakah formula asam pedas tempoyak saat ini adalah masih asli?
2. Bagaimanakan komposisi asam pedas tempoyak yang asli?
3. Apakah kekurangan kualitas asam pedas tempoyak yang ada saat ini?
4. Apakah bahan-bahan untuk membuat asam pedas tempoyak
5. Apakah alat yang digunakan untuk membuat asam pedas tempoyak?
6. Apakah Teknik pengolahan yang digunakan dalam membuat asam pedas tempoyak?
7. Bagaimanakah standarisasi asam pedas tempoyak dari Provinsi Kalimantan Barat?

1.3 Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penulisan ini adalah Standarididasi hidangan asam pedas tempoyak dari Kalimantan Barat.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formula Standardisasi hidangan asam pedas tempoyak dari Provinsi Kalimantan Barat.

1.5 Kegunaan Penulisan

Berikut merupakan kegunaan dari penulisan ini, diantaranya :

1. Dapat memeberikan manfaat bagi masyarakat terlebih dalam pengetahuan kuliner khas Indonesia,
2. Salah satu sumber sumbangan ilmu pada mata kuliah Pengolahan Maskanan Nusantara.
3. Menambah wawasan dan informasi tentang hidangan Asam Pedas Tempoyak baik bagi masyarakat

4. Membuat resep baku hidangan Asam Pedas Tempoyak.
5. Sebagai sumber informasi hidangan Asam Pedas Tempoyak yang digunakan dalam industry atau pelaku usaha jasa boga.

