

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Berdasarkan informasi yang didapat dari (Sitompul, 2020) Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dan terdiri dari 17.504 gugusan pulau membentang dari Sabang di Aceh sampai Merauke di Papua. Hal ini mempengaruhi terbentuknya keanekaragaman budaya, suku bangsa, dan agama di Indonesia. Tidak hanya adat budayanya melainkan masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu dan rempah-rempah seperti cabai, jahe, kunyit, lada, kencur, dan lain-lain. Beberapa teknik memasak juga dipengaruhi oleh pengaruh asing seperti India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa (Belanda, Portugis, dan Spanyol) dikarenakan kegiatan perdagangan yang dilakukan di Indonesia pada masa lalu.

Pulau Sulawesi merupakan salah satu pulau utama di Indonesia yang menjadi tempat berdagangnya bangsa asing di Indonesia karena letaknya di utara Indonesia dan mudah dijangkau oleh para pedagang pada masa itu. Pada masa sekarang pemerintahan di Sulawesi dibagi menjadi enam provinsi dan diurutkan berdasarkan urutan pembentukannya yaitu provinsi Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Tenggara, Gorontalo, dan Sulawesi Barat. (Sitompul, 2020).

Sulawesi Barat merupakan provinsi terakhir yang diresmikan oleh pemerintah pusat dan beribukota di Mamuju. Kabupaten Mamuju berada di antara Palu (Sulawesi Tengah) dan Makassar (Sulawesi Selatan). Kabupaten ini menjadi jembatan ekonomi ataupun budaya Kota Palu dan Makassar. Secara geografi Mamuju berada ditepi barat Pulau Sulawesi. Penduduk asli Kabupaten Mamuju dominan beretnik Mandar dengan beberapa sub-etnik kecil, seperti Bugis, Toraja, Makassar, dan Jawa. Sebagian besar penduduk Mamuju yang mayoritas beretnik

suku Mandar bermata pencaharian sebagai nelayan karena suku Mandar merupakan salah satu suku yang budayanya berorientasi laut. (Iredo Ita, 2010).

Hampir semua kuliner khas suku Mandar berbahan dasar hasil laut seperti ikan, sebagai contohnya adalah Bau Peapi. Bau Peapi adalah hidangan lauk pauk ikan berkuah sedikit, menggunakan bahan utama berupa ikan laut, seperti ikan tuna, tongkol, cakalang, Hidangan ini dibuat menggunakan bumbu dasar merah yang ditambah dengan kunyit, diantaranya yaitu bawang merah, bawang putih, kunyit, dan ditambahkan cabai merah keriting serta cabai merah besar. Semua bumbu tersebut dihaluskan bersama-sama, kemudian ditumis bersama ikan dan diberi air. Teknik memasaknya hampir sama seperti pembuatan Ikan Kuah Kuning, yaitu hanya direbus sebentar saja. (Palupi Kinarya, 2015).

Ciri khas dari hidangan ini yaitu penggunaan asam mangga, atau warga suku mandar menyebutnya "*pammaissang*". Mangga muda yang telah dikupas kemudian dipotong tipis-tipis lalu dijemur di bawah sinar matahari hingga teksturnya kering dan warnanya menjadi kehitaman. Selain *pammaissang*, bahan khas lain yang digunakan yaitu bawang mandar, atau "*lasuna mandar*". Bawang ini merupakan bawang asli suku Mandar. Bentuk dan warnanya menyerupai daun bawang dan lokio. Bawang jenis ini mempunyai rasa yang sedikit manis seperti bawang Bombay, dan mempunyai aroma khas yang sangat cocok dipadukan dengan Bau Peapi. Kemudian bahan terakhir yaitu *minyak mandar*. Minyak ini merupakan minyak kelapa khas Mandar yang memiliki aroma yang lebih harum dan dapat menambah citarasa pada Bau Peapi. (Palupi Kinarya, 2015).

Untuk mendapatkan formula hidangan terbaik Bau Peapi, sebelumnya dilakukan triangulasi resep. Dari hasil triangulasi tersebut maka akan dilakukan ujicoba standarisasi resep Bau Peapi.

## 1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana proses standarisasi resep Bau Peapi?
2. Bagaimana kriteria bahan utama yang baik untuk hidangan Bau Peapi?
3. Bagaimana hasil akhir hidangan Bau Peapi yang baik berdasarkan aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan konsistensi cairan?

4. Bagaimana cara mensiasati bahan yang sulit didapatkan?
5. Bagaimana hasil akhir formula terbaik Bau Peapi?
6. Berapakah harga jual yang ditetapkan dalam memasarkan satu porsi Bau Peapi?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi masalah pada bagaimana mendapatkan standardisasi formula hidangan Bau Peapi berdasarkan dengan aspek warna, aroma bumbu, aroma asam mangga, aroma ikan tongkol, rasa masam asam mangga, tekstur ikan, dan konsistensi cairan.

### **1.4 Tujuan Penulisan**

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan standardisasi formula terbaik agar dapat mengolah kuliner tradisional Bau Peapi dengan tepat, dan meminimalisir terjadinya kesalahan dalam mengolah hidangan tersebut.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

#### **a. Untuk Penulis**

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar ahli madya (A.Md) pada program studi Tata Boga
2. Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari di materi Standarisasi Menu.
3. Meningkatkan kemampuan penulis dalam membuat karya ilmiah
4. Mendapatkan standard formula/resep baku berdasarkan hasil triangulasi yang telah dibuat

#### **b. Untuk Masyarakat**

1. Menambah wawasan dan informasi mengenai hidangan Bau Peapi, serta hidangan khas lain dari Sulawesi Barat, baik bagi penulis atau pembaca.
2. Mengenalkan makanan tradisional khas Sulawesi Barat yang masih jarang diketahui oleh masyarakat