

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara dengan ribuan pulau yang sangat kaya akan keragaman budaya dan kuliner. Karena terdapat ratusan suku bangsa dengan adat yang berbeda-beda tentu saja ada beragam jenis makanan tradisional yang ada pada Bumi Nusantara ini. Semuanya merupakan warisan leluhur yang harus terus di lestarikan dan tetap terjaga hingga masa yang akan datang.

Indonesia berpotensi besar dalam wisata makanan (*food tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan berbagai makanan tradisional. (Tanico, 2016)

Standard makanan adalah susunan makanan berdasarkan macam dan jumlahnya (berat kotor) yang disesuaikan dengan dana yang tersedia dan kecukupan gizi (Depkes, 2017). Standard resep adalah resep yang telah dites atay dicoba berulang-ulang dinilai citarasanya oleh panelis (konsumenden manajemen) serta merupakan formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan.

Masakan Indonesia atau masakan nusantara merupakan suatu bentuk cerminan terhadap beragam budaya dan tradisi yang berasal dari masing-masing pulau yang berada sepanjang Sabang hingga Merauke. Masakan Indonesia juga memegang peranan penting dalam budaya nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini memiliki cita rasa yang khas masing-masing daerah serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah berkualitas tinggi khas Indonesia.

Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau

dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain (seperti dikutip oleh Guerrero et al, 2009). Makanan tradisional artinya dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengolah bahan makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Jordana, 2000 seperti dikutip oleh Pieniak, et al 2009). Makanan lokal khas daerah-daerah di Indonesia sudah ada sejak lama dan masih bertahan hingga saat ini sehingga sangat dihargai sebagai warisan budaya. Resep yang digunakan juga sudah diturunkan dari generasi ke generasi, bahkan cara memasaknya juga masih melestarikan cara lama. Walaupun sudah ada modifikasi atau variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan-makanan tradisional ini sangat mudah ditemukan, bahkan menjadi ikon pariwisata di tempat tersebut, seperti pempek dari Palembang, Gudeg dari Yogyakarta, dan Selat Solo dari Solo. (Tyas, 2017)

Salah satu dari banyaknya daerah di Indonesia merupakan Jawa Timur yang berlokasi di pulau Jawa. Jawa Timur termasuk daerah paling padat di Pulau Jawa. Hampir semua daerah di Jawa Timur memiliki makanan khas, sebagai daya tarik wisatawan lokal maupun asing. Makanan khas Jawa Timur di setiap daerah pasti memiliki ciri khas yang berbeda-beda. Hal yang mempengaruhi adalah keadaan geografis wilayah tersebut, adat istiadat dan lain sebagainya. Jawa Timur memiliki berbagai daerah di dalamnya, termasuk salah satunya adalah daerah Madura. Madura adalah sebuah pulau yang terletak di utara Provinsi Jawa Timur, Indonesia yang di batasi oleh selat Madura. Madura merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki berbagai macam keunggulan lokal seperti sate Madura, jamu Madura, garam, jagung, batik tulis Madura, kerajinan celurit, dan lain-lain. Terdapat juga minuman yang khas Jawa Timur diantaranya aneka jenis wedang misalnya wedang angkle dan wedang jaselang, minuman dingin misalnya es gudir dan es plaret yang bahan bakunya berasal dari bahan lokal yang ada di wilayah

tersebut. Minuman sebagai salah satu kebutuhan yang bisa di kembangkan sebagai salah satu daya tarik wisata khususnya yang berada di wilayah Jawa Timur.

Udang gapit adalah salah satu contoh makanan khas yang berasal dari Madura. Udang gapit merupakan masakan dengan bahan utama udang yang di bakar dengan alat penjepit yang di sebut gapit. Udang gapit memakai bahan utama yaitu Udang jerbung (*Fenneropenaeus merguensis de Man*) merupakan salah satu jenis udang penaeid yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Habitat asli udang jerbung tersebar di seluruh perairan Indonesia mulai dari Aceh sampai Irian dan merupakan udang yang tertangkap dalam kumpulan yang cukup besar. Udang jerbung merupakan spesies udang asli perairan Indonesia dan Asia Tenggara. Pada saat ini distribusi udang ini di Indonesia cukup luas mulai dari perairan Pulau Sumatera sampai Papua, dan bahkan hampir semua perairan Indonesia mempunyai potensi untuk pengembangan budidaya udang jerbung. Berdasarkan data statistik nasional daerah produksi dari penangkapan udang jerbung paling besar untuk Pulau Sumatera adalah Bengkulu, Laut Jawa di Cilacap, dan Cirebon. Beberapa daerah pesisir seperti Sulawesi Selatan, Cilacap, Bengkulu para nelayan melakukan pembesaran udang jerbung di tambak hanya secara tradisional. Untuk Indonesia Timur adalah Selat Lombok, Sulawesi Selatan, dan Arafura. Untuk hasil budidaya udang jerbung di Madura belum banyak tambak-tambak yang di buat.

Penangkapan udang jerbung secara terus-menerus dalam jumlah besar akan berakibat stok di alam dapat menurun. Oleh karena itu, usaha budidaya udang jerbung perlu di kembangkan. Tahap awal pengembangan budidaya membutuhkan stok induk dan benih berkualitas yang dapat diperoleh melalui program pemuliaan. Untuk mendukung program pemuliaan diperlukan informasi mengenai kondisi populasi udang jerbung di alam.

Resep awal dari masakan udang gapit adalah bahan baku udang yang digunakan berjenis udang pancet atau udang windu. Jenis udang yang di gunakan dalam pembuatan udang gapit tidaklah harus menggunakan jenis udang yang sesuai seperti udang pancet atau windu, melainkan udang yang memiliki ukuran (*size*) yang lebih besar dari pada udang lainnya. Udang jerbung adalah pilihan saya dalam mengolah udang gapit karena udang berjenis jerbung memiliki rata-rata tubuh udang yang besar dan bias di temukan di daerah sekitar tempat uji coba saya

berlangsung. Informasi mengenai resep dan referensi sumber tentang udang gapit sudah sangat jarang ditemukan, karena makanan tradisional ini kalah populer dengan hidangan Madura lainnya. Sehingga dilakukanlah proses standarisasi ini untuk menghasilkan resep standard dari udang gapit sehingga dapat menjadi referensi jika orang lain membutuhkan resep udang gapit.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan di atas, maka identifikasi masalah adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana formula standard dari produk udang gapit yang berkualitas baik?
- 2) Bagaimana aspek kualitas udang gapit yang baik ditinjau dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur?
- 3) Bagaimana analisis biaya harga jual dari produk udang gapit?
- 4) Bagaimana menentukan kemasan dan label untuk penjualan udang gapit?
- 5) Bagaimana proses standarisasi untuk produk udang gapit dilakukan?

1.3 Pembatasan Masalah

Standarisasi Udang Gapit dari Provinsi Jawa Timur berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4 Tujuan Penulisan

Mendapatkan formula standarisasi Udang Gapit dari Provinsi Jawa Timur dengan kualitas yang baik.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil yang di capai dari penulisan tugas akhir ini di harapkan dapat berguna untuk:

- 1) Menghasilkan resep standard dalam pembuatan udang gapit.
- 2) Memberikan pengetahuan kepada penulis dan pembaca tentang masakan tradisional khas Madura yaitu udang gapit.
- 3) Meningkatkan nilai ekonomi dan kualitas dari udang gapit.
- 4) Sebagai peluang usaha di bidang kuliner untuk masyarakat umum.

- 5) Melestarikan dan memperkenalkan masakan udang gapit dari Madura melalui wisata kuliner.

