

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan bangsa yang besar memiliki kekayaan budaya yang tidak terhitung banyaknya. Keragaman budaya menjadi aset bangsa yang tidak ternilai harganya dan tercipta karena kondisi bangsa Indonesia yang beragam sukunya. Keragaman budaya Indonesia tidak hanya terlihat dari perilaku budayanya tetapi juga melalui salah satu unsur budaya yang cukup penting perannya dalam kelangsungan hidup manusia, yaitu kuliner dan makanan tradisionalnya.

Makanan tradisional merupakan hasil budidaya masyarakat dimana potensi alam sangat berperan dalam penyediaan bahan baku yang diperlukan dalam membuat makanan tersebut (Setiati, 2008). Makanan tradisional Indonesia memiliki bahan pangan yang berbeda-beda di setiap daerahnya. Menurut UU no.18 tahun 2012 pasal 1, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman (Suhaimi, 2019:58).

Indonesia dikenal sebagai Negara Bahari dimana wilayah lautnya mencakup tiga perempat luas Indonesia atau 5,8 juta km² dengan garis pantai sepanjang 81.000 km, sedangkan luas daratannya hanya 1,9 juta km². Wilayah laut yang sangat luas tersebut mengandung sumber daya alam (perikanan) (Bahar, 2006:11).

Salah satu wilayah yang mempunyai potensi sumber daya ikan yang besar di Indonesia adalah provinsi Bangka Belitung. Pada tahun 2018 Bangka Belitung tercatat setiap penduduknya rata-rata mengonsumsi ikan 53 kilogram perkapita yang artinya setiap penduduk Bangka Belitung rata-rata mengonsumsi ikan 53 kilogram pertahun, angka tersebut sudah di atas angka nasional yaitu 50,69

kilogram per tahun (Sahiddin, 2019). Bangka Belitung merupakan daerah kepulauan yang dekat dengan laut dan sebagian masyarakatnya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan, adalah wajar jika masyarakatnya banyak mengonsumsi olahan hasil laut seperti ikan sebagai makanan utamanya.

Salah satu makanan khas masyarakat Pulau Bangka yang populer adalah lempah ikan atau biasa disebut lempah kuning. Lempah ikan merupakan jenis lauk pauk berkuah banyak berbahan dasar ikan. Ikan laut yang umum digunakan yaitu: Tenggiri, kerisi, kakap, kembung, tongkol, dll (Kemdikbud, 2010). Namun dalam uji coba Tugas Akhir ini ikan yang digunakan yaitu ikan tenggiri. Lempah ikan memiliki cita rasa pedas dan asam sebagai ciri khasnya. Selain itu lempah ikan juga menggunakan bahan tambahan berupa nanas agar aroma dan rasa lebih segar serta mengurangi aroma amis. Lempah ikan adalah salah satu contoh makanan yang tercipta dari hasil laut, yaitu ikan.

Dalam pembuatan olahan lempah ikan seiring berkembangnya zaman, masyarakat semakin mudah mencari informasi melalui internet. Salah satunya adalah resep yang memunculkan berbagai perbedaan dalam pembuatannya, hal tersebut terjadi karena kebiasaan dan selera masyarakat yang berbeda, sehingga dalam dunia *Food and Beverage* standarisasi resep merupakan kunci yang sangat penting agar memudahkan saat proses memasak dalam menentukan takaran untuk acuan penyajian makanan yang menghasilkan rasa, tampilan, dan porsi yang relatif terjaga sepanjang waktu.

Standard resep merupakan satu set instruksi cara menyiapkan suatu hidangan tertentu yang pengembangan resepnya dilakukan oleh penciptanya dengan cara sendiri, alat sendiri yang hasilnya menjadi sajian sesuai dengan polanya sendiri yang bisa dijadikan standar untuk pedoman memasak agar rasa selalu konsisten (Soenardi, 2013).

Fungsi standarisasi resep terbagi 2, yaitu:

- 1. Pengawasan Kualitas:** Untuk menjamin hasil yang konsisten setiap waktu dari pembuatan sampai menghidangkan, maka standarisasi resep harus detail dan spesifik.

2 Pengawasan Jumlah: Memperhatikan jumlah yang tepat dari masing-masing bahan, lalu mengawasi hasil yang tepat dari porsi dan bagaimana menghindangkan yang seusai.

Dasar untuk membuat standardisasi adalah kualitas dan jumlah. Aspek kualitas pada hidangan meliputi aspek cita rasa, aspek warna, aspek tekstur dan konsistensi. Maka dengan mengukur (4) aspek utama dapat ditentukan standard resep hidangan, jika kualitas yang diharapkan tercapai maka standardisasi dapat tercapai.

Dari uraian di atas begitu pentingnya sebuah standard resep yang dibuat, maka penulis akan melakukan uji coba Tugas Akhir dengan judul “Standardisasi Lempah Ikan dari Provinsi Bangka Belitung”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan lempah ikan yang baik?
2. Apakah resep lempah ikan dapat di standardisasi?
3. Bagaimana komposisi jumlah bahan pada standardisasi lempah ikan?
4. Bagaimana formulasi standardisasi resep lempah ikan yang baik?
5. Bagaimana membuat standardisasi lempah ikan yang tepat?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, maka diperlukan pembatasan masalah dengan tujuan agar penulisan standardisasi lempah ikan dari Provinsi Bangka Belitung dilakukan dengan fokus, dikarenakan waktu yang terbatas.

1.4 Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian di atas maka tujuan yang hendak dicapai dari tugas akhir ini adalah membuat standardisasi terbaik lempah ikan.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Menambah wawasan tentang pengolahan makanan berbahan dasar ikan.
2. Menambah wawasan tentang makanan nusantara.
3. Menjadikan acuan dalam penyajian hidangan lempah ikan yang baik.
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam rangka cipta resep atau standarisasi resep.

