

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki berbagai macam suku, budaya, ras, dan agama. Kekayaan alam yang berlimpah ruah menjadikan setiap daerah di Indonesia memiliki keberagamannya masing – masing, mulai dari rempah – rempah, kekayaan hayati dan nabati serta potensi kekayaan laut. Kekayaan rempah – rempah yang dimiliki Indonesia pernah menjadikan Indonesia pemasok utama dalam perdagangan dunia sebelum Eropa melakukan perdagangan di Asia Tenggara dan hal ini menjadikan perdagangan rempah sebagai interaksi dan persilangan budaya, penyebaran agama, kesenian dan sebagainya (Kemdikbud, 2021).

Kekayaan bahan makanan dari suatu daerah tertentu memiliki keterkaitan dari agama, budaya, politik hingga sejarah kota tersebut (Wijaya et al., 2015) seperti makanan dari daerah Jawa yang begitu terkenal dengan ciri khas manisnya dan daerah Aceh yang begitu terkenal dengan makanan yang berlimpah rempahnya, hal tersebut tentunya memiliki asal muasal dan sejarahnya masing – masing. Indonesia terkenal dengan Negara Kepulauan terbesar yang memiliki 17.504 pulau, terdiri dari pulau besar dan kecil (Sosilawati. et al., 2017). Pulau Kalimantan adalah pulau terbesar ketiga di dunia yang memiliki luas 544.150 km<sup>2</sup> dan memiliki julukan sebagai “Pulau Seribu Sungai” , karna banyaknya sungai – sungai mengalir di pulau ini, seperti sungai terpanjang di Kalimantan yaitu Sungai Kapuas di Provinsi Kalimantan Barat lalu di Provinsi Kalimantan Tengah terdapat Sungai Barito dan Sungai Mahakam di Kalimantan Timur serta sungai – sungai kecil lainnya yang tersebar di wilayah Kalimantan (Sosilawati. et al., 2017)

Pulau Kalimantan terbagi menjadi 5 provinsi yaitu Kalimantan Barat, Kalimantan Tengah, Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur dan Kalimantan Utara. Provinsi termuda di Kalimantan adalah Kalimantan Utara yang resmi disahkan pada tanggal 25 Oktober 2012 dalam rapat paripurna DPR (Sosilawati. et al., 2017). Kota yang memiliki jumlah penduduk terbesar berada di Kota Tarakan sebanyak 235.565

pada tahun 2013 (Sosilawati. et al., 2017). Luas perairan yang dimiliki Kota Tarakan adalah 406,52 km<sup>2</sup> dan memiliki budidaya perikanan yang tinggi (Putri, 2019).

Pulau Tarakan memiliki perairan Tanjung Juata yang terletak dibagian utara (Wiharyanto & Salim, 2014). Daerah penangkapan ikan pepija ini hanya di perairan pantai utara P. Tarakan dari Tj. Simaya di timur sampai Tj. Juata di sebelah barat (Laga et al., 2015). Ikan pepija memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dan biasa dipasarkan dalam bentuk ikan asin kering (Nugroho et al., 2010).

Pengolahan ikan asin kering pepija masih sangat jarang di luar daerah Kalimantan. Ikan asin kering pepija biasa diolah dengan campuran bumbu cabai yang memiliki cita rasa pedas dan manis atau dikenal dengan bumbu masak habang, ikan ini juga dijadikan sebagai oleh – oleh ikan kering tipis khas Kota Tarakan (Firdaus et al., 2013). Ikan asin kering pepija memiliki ukuran yang tipis dan renyah ketika dimasak. Karna minimnya resep ikan asin pepija masak habang baik dari buku dan informasi dari internet maka perlu adanya standarisasi resep dari olahan ikan asin pepija masak habang ini agar masyarakat lebih mengenal kuliner khas Tarakan Kalimantan Utara serta bisa mengembangkan hidangan tersebut.

Resep standar adalah resep yang di peroleh dari resep yang sudah ada lalu dilakukan uji coba berulang kali hingga menemukan resep terbaik. Dalam standarisasi resep menjelaskan sebuah resep masakan secara rinci mulai dari bahan yang digunakan, alat persiapan, pengolahan dan penyajian. Standarisasi resep menjadi acuan dalam mengolah makanan. Memilih resep-resep menggunakan bumbu yang komplit atau bumbu khas dari asal daerah hidangan tersebut adalah langkah awal sebelum melakukan standarisasi resep. Dalam melakukan standarisasi resep ada beberapa percobaan untuk mendapatkan resep yang baik dan benar. Manfaat dari adanya standarisasi resep adalah hasil akan konsisten, menghindari kelebihan bahan, mengetahui jumlah hasil makanan yang diperoleh, meminimalisir terjadinya kegagalan, menjaga kualitas dan menghemat waktu. Karna banyaknya resep ikan asin pepija menggunakan bahan – bahan yang berbeda dari setiap resep yang didapatkan, maka perlu adanya standarisasi resep pada hidangan ini agar hidangan dari ikan asin pepija masak habang memiliki resep

standar yang bisa dijadikan sebagai acuan. Acuan resep awal pembuatan standardisasi ikan asin pepija masak habang diperoleh sumber dari resep Nyonya Liem Chendawati, karna resepnya yang menggunakan bahan-bahan lengkap serta memiliki cita rasa dan aroma yang menggugah. Berdasarkan hal tersebut, melatarbelakangi penulis melakukan standardisasi resep dari olahan ikan asin pepija masak habang dari provinsi Kalimantan Utara.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Beberapa identifikasi masalah berdasarkan uraian latar belakang diatas, antara lain sebagai berikut :

- 1) Darimana ikan asin pepija berasal?
- 2) Bagaimana sejarah dan filosofi hidangan ikan asin pepija masak habang?
- 3) Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan ikan asin pepija masak habang?
- 4) Bagaimana proses standardisasi resep hidangan ikan asin pepija masak habang dari provinsi Kalimantan Utara?
- 5) Bagaimana formulasi pembuatan hidangan ikan asin pepija masak habang dari provinsi Kalimantan Utara?
- 6) Bagaimana kualitas hidangan ikan asin pepija masak habang dari provinsi Kalimantan Utara yang dinilai melalui uji organoleptik?
- 7) Bagaimana analisis biaya harga jual hidangan ikan asin pepija masak habang dari provinsi Kalimantan Utara?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penulis akan membatasi masalah pada standardisasi resep berupa formulasi standar resep ikan asin pepija masak habang khas Kota Tarakan dari provinsi Kalimantan Utara yang berkualitas dinilai berdasarkan aspek organoleptik yakni warna, rasa, aroma, tekstur, dan konsistensi.

#### **1.4 Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan penulisan melakukan standardisasi resep ikan asin pepija masak habang dari Provinsi Kalimantan Utara melalui beberapa proses antara lain: (1) Memperoleh formulasi terbaik dalam pembuatan ikan asin pepija masak habang, (2) Menganalisis kualitas dari ikan asin pepija masak habang melalui uji organoleptik, dan (3) Menganalisis biaya harga jual hidangan ikan asin pepija masak habang.

#### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Adapun kegunaan penulisan antara lain sebagai berikut :

- 1) Mengenalkan masyarakat ikan asin pepija masak habang sebagai makanan kuliner Kalimantan Utara
- 2) Melakukan upaya pengembangan kuliner ikan asin pepija masak habang
- 3) Memberikan referensi bagi mahasiswa Tata Boga dalam rangka cipta resep atau inovasi makanan
- 4) Memberikan wawasan tentang ikan asin pepija masak habang khas Tarakan, Kalimantan Utara

