

BAB I

PENDAHULUAN

1. 1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan 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. Salah satu sumber pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah sumber pangan hewani yang berasal dari laut. Konsumsi ikan di Indonesia cukup tinggi terutama di daerah yang memiliki sumber daya ikan yang melimpah salah satunya Provinsi Maluku. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menyebutkan bahwa ikan merupakan sumber protein utama yang mudah diperoleh dan murah dibandingkan sumber protein hewani lainnya. Dimasukkannya ikan sebagai bagian pangan itu sangat penting karena ikan memiliki kandungan protein yang cukup besar. Data SUSENAS (Survey Sosial Ekonomi Nasional) BPS menunjukkan bahwa sumbangan protein ikan terhadap konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia mencapai 57,2%, sedangkan daging 19,6%, telur dan susu 23,2%. (Indrawasih. 2016)

Pangan lokal di Kepulauan Maluku dapat ditemui dalam bentuk pangan “mentah” yang belum diolah, maupun pangan hasil olahan. Bentuk yang pertama merupakan hasil panen yang langsung digunakan seperti produksi biji dan umbi dari tanaman-tanaman yang khas ditemukan pada agroekosistem lahan kering, sedangkan pangan hasil olahan merupakan bentuk pengolahan hasil panen dari bahan pangan “mentah” menjadi “bahan jadi” yang dapat disimpan lama. Pangan pokok berasal dari tanaman-tanaman yang ditanam dalam suatu sistem pertanian yang diusahakan petani (Tim Fakultas Pertanian, 2007).

Pangan pokok di Kepulauan Maluku beragam menurut musim panen suatu komoditas dan berbeda menurut daerah. Pangan pokok ini antara lain sagu

(Metroxylon sp) lebih banyak ditemukan di Pulau Ambon, Maluku Tengah, Seram Bagian Timur, Seram Bagian Barat, Buru, dan sebagian kecil di Maluku Tenggara dan Maluku Tenggara Barat. Pangan pokok umbi-umbian seperti Ubi Putih (*Dioscorea alata*), keladi (*Colocasia sp*), Talas (*Xanthosoma sp*), gembili (*Dioscorea esculenta*), ketela pohon (*Manihot esculenta*) dan ubi jalar (*Ipomoea batatas*); serealia seperti padi gogo (*Oryza sativa*) dan jagung (*Zea mays*); Kacang-kacangan seperti kacang tanah (*Arachis hypogaea*), kacang hijau (*Vigna radiata*), kedelai (*Glycine max*), kacang merah, dan jenis kacang lainnya yang lebih banyak dijumpai di Maluku Tenggara dan Maluku Tenggara Barat karena merupakan pangan utama bagi masyarakat setempat. Pisang (*Musa sp*) seperti pisang tanduk, pisang abu-abu, pisang kasta/banda, pisang raja/dewaka dan pisang 40 hari, hampir dijumpai di seluruh kepulauan di Maluku. (BBP2TP, 2008)

Masyarakat di Maluku, ternyata relatif masih mempertahankan pangan lokal yang selama ini diusahakan untuk dikonsumsi. Namun seiring perkembangan kota, maka desa-desa yang berada di pinggiran kota atau yang mempunyai akses transportasi ke kota, memiliki kemudahan memperoleh “beras padi sawah” di pasar atau di toko-toko. Kemudahan ini ditunjang dengan pendapatan petani yang bersumber dari penghasilan pertanian (tanaman tahunan), hasil laut, ternak dan sumber pendapatan lainnya, serta kebijakan pemerintah dengan memberikan beras bagi masyarakat miskin. Kondisi ini ternyata sangat membantu, namun di sisi lain menciptakan ketergantungan masyarakat terhadap beras yang disinyalir merupakan salah satu indikator penyebab terjadinya perubahan pola konsumsi. Di lain pihak, pada desa-desa yang terpencil dan jauh dari kota, perubahan pola konsumsi berlangsung sangat lambat karena aksesibilitas (jalan, pasar, toko), sehingga masyarakat cenderung mempertahankan pola konsumsi dengan pangan lokal. Kondisi ini harus dipertahankan, mengingat bahwa di masa yang akan datang pangan spesifik lokal akan dijadikan sebagai basis ketahanan pangan di daerah Maluku secara khusus. Tingkat konsumsi pangan berhubungan dengan ketersediaan pangan dalam kuantitas dan kualitas yang memadai bagi masyarakat. Tingginya tingkat permintaan pangan sangat ditunjang oleh tingkat pendapatan

masyarakat. Sumber pendapatan masyarakat (petani) sebagian besar bersumber dari tanaman tahunan (koli, jeruk, kelapa, jambu mete), ternak (babi, kambing, domba, ayam) dan perikanan. Pendapatan yang diperoleh dari sumber yang beragam ini memungkinkan masyarakat untuk mengakses pada sumber-sumber pangan yang tersedia. Namun kenyataan membuktikan bahwa masyarakat dengan tingkat pendapatan rendah sangat kesulitan untuk mengakses pangan dalam jumlah yang cukup tersedia. Hal ini menyebabkan banyak daerah-daerah terpencil di Kepulauan Maluku masih kurang gizi. Fakta lapangan membuktikan bahwa tingkat konsumsi masyarakat di setiap desa yang berdekatan dengan pasar dan ditunjang infrastruktur jalan serta transportasi yang cukup, memiliki tingkat konsumsi pangan lebih tinggi dibandingkan desa-desa yang terletak jauh dari pasar dan tidak ditunjang infrastruktur yang memadai. Tingkat kecukupan/konsumsi zat gizi dan pangan penduduk merupakan indikator penting dalam pembangunan nasional yang juga mencerminkan keberhasilan pemerintah dalam pembangunan pangan, pertanian kesehatan dan sosial ekonomi. (BBP2TP, 2008)

Indonesia yang merupakan negara kepulauan terdiri dari banyak provinsi memiliki kondisi masyarakat berbeda-beda, termasuk pola konsumsi pangannya. Kekayaan hasil laut di Indonesia merupakan salah satu yang terbesar di dunia, sehingga tidak heran jika banyak hidangan khas daerah yang bahan utamanya adalah hasil laut seperti ikan. Salah satu wilayah yang mempunyai potensi sumber daya ikan yang besar di Indonesia adalah provinsi Maluku. Provinsi Maluku merupakan provinsi kepulauan (memiliki 1.412 pulau), dengan luas wilayah 712.480 Km², terdiri dari 92,4% lautan dan 7,6% daratan, dengan panjang garis pantai 10.662 . Provinsi Maluku memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar, yaitu mencapai 1,64 juta ton per tahun, yang memberikan kontribusi sebesar 26,3% potensi perikanan nasional. Besarnya potensi perikanan itu menjadikan Provinsi Maluku sebagai lumbung ikan nasional yang menunjang kebutuhan pangan ikan penduduk Indonesia. Hal itu menjadikan konsumsi ikan perkapita penduduk Maluku tinggi secara nasional. (Indrawasih. 2016)

Pada Provinsi Maluku produksi ikan pelagis yang bernilai ekonomi tinggi didominasi oleh ikan jenis cakalang, tongkol, layang, dan tuna. Sementara itu, kelompok ikan demersal yang bernilai ekonomi tinggi didominasi oleh ikan jenis kuwe, lencam, kakap merah, kerapu, beloso/buntut kerbo, dan biji nangka. Adapun kelompok non-ikan yang bernilai ekonomi penting, didominasi oleh rajungan dan udang putih/ jerbung serta cumi-cumi (Indrawasih, 2016).

Seiring perkembangannya, Pemanfaatan ikan sebagai bahan olahan hidangan oleh masyarakat maluku tidak hanya dijadikan sebagai konsumsi hidangan sehari-hari saja tetapi juga telah menjadi budaya dalam kehidupan sosial sehari-hari masyarakat maluku yang menyebabkan munculnya hidangan khas daerah yang berasal dari provinsi Maluku , dan salah satu contoh dari makanan khas tersebut adalah hidangan Ikan Kuah Kuning, dimana hidangan tersebut merupakan masakan yang cukup populer bagi masyarakat sana.

Ikan Kuah Kuning merupakan salah satu makanan tradisional dari provinsi maluku. Makanan tradisional merupakan sebuah hidangan yang diwariskan secara turun temurun atau telah dikonsumsi secara turun temurun. Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing masing. Sebagai contohnya antara lain makanan di daerah pegunungan dengan makanan di daerah pesisir pantai. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan seperti umbi-umbian, padi, kacang-kacangan, dan sebagainya. Sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan banyak yang berasal dari laut seperti ikan, udang, cumi, dan lain sebagainya. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya inovasi produk. (Murdijati, Eni dan Umar : 2017)

Sesuai namanya, Ikan Kuah Kuning ini berwarna kuning. Warna kuning tersebut berasal dari rempah kunyit. Ikan kuah kuning pada umumnya menggunakan ikan kakap atau ikan tongkol dan dimasak dengan daun kemangi, bumbu, rempah serta perasan jeruk nipis sehingga terasa menyegarkan. Biasanya ikan kuah kuning disajikan dengan papeda, makanan khas Maluku yang terbuat dari sagu yang diolah sehingga mengental. Papeda yang berasa tawar ini akan terasa lezat dan nikmat saat dipadu dengan ikan kuah kuning yang gurih.

Karakteristik yang dimiliki oleh Ikan Kuah Kuning yaitu kuahnya yang berkonsistensi encer dan berwarna kuning. Ikan Kuah Kuning merupakan jenis hidangan yang berkuah banyak. Ikan yang digunakan umumnya menggunakan ikan yang bersisik tebal dan dagingnya yang kenyal sehingga saat dimasak daging ikan bertekstur lembut.

Ciri khas rasa dari Ikan Kuah Kuning ini yaitu asam, gurih dan sedikit pedas. Asam pada pembuatan Ikan Kuah Kuning umumnya menggunakan perasan jeruk nipis. Perasan jeruk nipis tersebut tak hanya memberikan rasa asam segar pada hidangan Ikan Kuah Kuning, melainkan bisa digunakan untuk menghilangkan bau amis dari ikan.

Beberapa faktor dijadikan sebagai penentu makanan berkualitas salah satunya adalah dengan penggunaan standar resep. Maka disinilah penulis akan membahas mengenai standar resep baik penerapannya dan manfaatnya dari standar resep tersebut. Standar resep adalah instruksi tertulis yang berisikan berbagai informasi spesifik mengenai hal yang perlu dipersiapkan, persiapan alat, dan ketentuan langkah-langkah yang telah diberlakukan oleh tempat usaha

Dalam praktiknya pembuatan olahan hidangan Ikan Kuah Kuning banyak memunculkan berbagai jenis resep dalam pembuatannya, hal tersebut terjadi dikarenakan perbedaan kebiasaan dan selera diantara masyarakat. Sehingga dalam dunia *Food and Beverage* dibutuhkan standarisasi resep agar memudahkan juru masak dalam menentukan jumlah atau takaran sebagai acuan penyajian makanan. Dengan adanya penggunaan standar resep pada proses produksi makanan maka

akan membantu terciptanya kualitas dan konsistensi dari makanan yang diproduksi.

Penggunaan standar resep ini juga memiliki beberapa keuntungan dan manfaatnya. Menurut Sulastiyono dalam bukunya yang berjudul Manajemen Penyelenggaraan Hotel (2006 : 220) keuntungan-keuntungan penggunaan standar resep dalam pengolahan makanan yaitu; Penetapan biaya pada setiap jenis makanan dan minuman dapat dihitung secara akurat bahkan biaya per-porsi nya, pembelian bahan makanan dapat dilakukan dengan mudah dan tepat, bahkan dapat memenuhi permintaan-permintaan internal, dan mempersiapkan bahan makanan akan dilakukan secara efisien sebab sudah tertera prosedur persiapan.

Standar resep menjadi salah satu faktor yang sangat penting untuk menjamin kualitas produksi makanan , format bentuk resep pun harus memiliki informasi yang terperinci juga mendetail, sudah teruji juga diperbaharui untuk mencapai ketetapan dari resep tersebut, dan diperlukannya kemampuan dari seorang juru masak untuk mengikuti prosedur yang telah ditetapkan sehingga proses persiapan dan produktifitas akan terlaksana dengan baik

Maka dari itu standardisasi resep sangat penting sebagai alat untuk mengatur persiapan makanan, karena pada standar resep sudah tercantum bahan-bahan, prosedur, dan semua informasi yang dibutuhkan untuk persiapan itu sendiri. Selain menjadi alat pengontrol, standar resep juga memiliki tujuan untuk menjamin dan menjaga kualitas dari produksi makanan tersebut. Dengan terjaganya kualitas makanan yang tersaji pada tamu maka hal tersebut akan memenuhi kepuasan dan harapan tamu tersebut. Berdasarkan uraian diatas maka penulis akan membuat penulisan mengenai “Standardisasi Ikan Kuah Kuning dari Provinsi Maluku”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar Belakang diatas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses standardisasi Ikan Kuah Kuning ?
2. Bagaimana formulasi standardisasi resep Ikan Kuah Kuning yang baik ?
3. Bagaimana kualitas Ikan Kuah Kuning yang ditinjau dari aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka penulis akan membatasi masalah pada Standardisasi Resep Ikan Kuah Kuning.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah yang ingin ditulis adalah “Bagaimana Standardisasi Resep Ikan Kuah Kuning Dari Provinsi Maluku dapat menghasilkan masakan yang berkualitas baik dari segi aroma, rasa, warna, dan konsistensi serta perhitungan harga jual dan *food cost* pada Ikan Kuah Kuning?”

1.5 Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian diatas maka tujuan yang hendak dicapai dari tugas akhir ini adalah untuk memperoleh dan menganalisis aspek kualitas resep terbaik untuk Standardisasi Ikan Kuah Kuning. Serta untuk menganalisis harga jual dan *food cost* pembuatan Ikan Kuah Kuning.

1.6 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini dimaksudkan untuk :

1. Menambah wawasan tentang pengolahan hidangan berbahan dasar ikan
2. Menjadikan acuan dalam penyajian hidangan Ikan Kuah Kuning
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa tata boga dalam rangka cipta resep atau standardisasi makanan