

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan Tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli khas daerah setempat mulai dari makanan lengkap, selingan, minuman yang cukup kandungan gizi dan biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut yang memiliki hubungan erat dengan sistem kebudayaan yang berada didalam suatu daerah (Gusniawati, 2016:5).

Makanan tradisional adalah makanan dan hidangan yang diwariskan secara turun-temurun dan di setiap daerah memiliki ciri khas yang berbeda-beda dipengaruhi oleh keadaan daerah dan kebudayaan daerah tersebut. Menurut Gardjito, dkk. (2019), makanan tradisional ini dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu 1) Makanan tradisional yang hampir punah, 2) Makanan tradisional yang kurang populer, 3) Makanan tradisional yang populer (tetap eksis).

Indonesia mempunyai beragam kuliner tradisional yang tercipta karena dipengaruhi oleh budaya asli Indonesia maupun budaya asing seperti India, Arab, Tiongkok, Portugis, Spanyol, Inggris, dan Belanda yang masuk pada zaman dahulu. Berbagai kuliner tradisional tersebut tersebar di 34 provinsi yang ada di Indonesia yang mempunyai ciri khas dan keunikan masing-masing pada setiap provinsinya (Chairun, 2017).

Jawa Barat merupakan salah satu provinsi tertua di Indonesia yang berada di Pulau Jawa, terdiri dari 17 kabupaten dan 9 kota (Jabarprov, 2017). Memiliki kekayaan kuliner sangat beragam di setiap kabupaten dan kota mempunyai makanan khas yang dapat ditemui di berbagai tempat, salah satunya empal gentong yang merupakan hidangan khas Cirebon.

Cirebon adalah salah satu kota yang terletak di ujung pantai utara Jawa Barat berbatasan langsung dengan provinsi Jawa Tengah. Cirebon terkenal dengan wisata budayanya seperti keraton, kesenian tari topeng, musik tarling maupun batik mega mendung. Selain keanekaragaman budayanya, Cirebon juga memiliki

keanekaragaman kuliner yang belum banyak masyarakat di luar Cirebon tahu, salah satunya empal gentong yang khas Cirebon.

Empal gentong adalah makanan khas masyarakat Cirebon, Jawa Barat. Makanan ini mirip dengan gulai berkuah santan dan dimasak menggunakan kayu bakar di dalam gentong. Empal dalam bahasa Cirebon artinya daging, sedangkan gentong nama wadah untuk memasak empal yang terbuat dari tanah liat atau gerabah. Makanan ini disajikan menggunakan kucai dan sambal berupa cabai kering giling. Empal gentong dapat disajikan dengan nasi atau juga lontong (Susilawati, 2016). Hidangan empal gentong merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat Cirebon, tetapi dari formula yang ada baik dari buku, dan media internet masih menghasilkan produk yang berbeda walaupun menggunakan bahan dan bumbu yang sama.

Pada kesempatan kali ini penulis melakukan uji coba standardisasi empal gentong dari Cirebon untuk mendapat resep terstandar dengan hasil yang maksimal. Dalam tugas akhir yang berjudul “Standardisasi Empal Gentong Dari Cirebon - Jawa Barat”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut :

- 1) Bagaimana proses pembuatan Empal gentong?
- 2) Bagaimana proses standardisasi formula Empal gentong?
- 3) Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat Empal gentong?
- 4) Bagaimana kualitas empal gentong yang baik ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan konsistensi?
- 5) Bagaimana analisis harga jual pada hidangan empal gentong?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis akan membatasi masalah dalam penulisan ini dengan berfokus pada standadisasi resep/formula empal gentong yang ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan konsistensi.

1.4 Tujuan Penulisan

Untuk mempelajari dan menganalisis standardisasi resep empal gentong dari Cirebon, Jawa Barat.

1.5 Kegunaan Penulisan

Hasil penulisan ini diharapkan memberikan beberapa manfaat dalam hal berikut:

- 1) Hidangan empal gentong semakin dikenal masyarakat luas.
- 2) Upaya pelestarian makanan khas Cirebon yaitu empal gentong.

