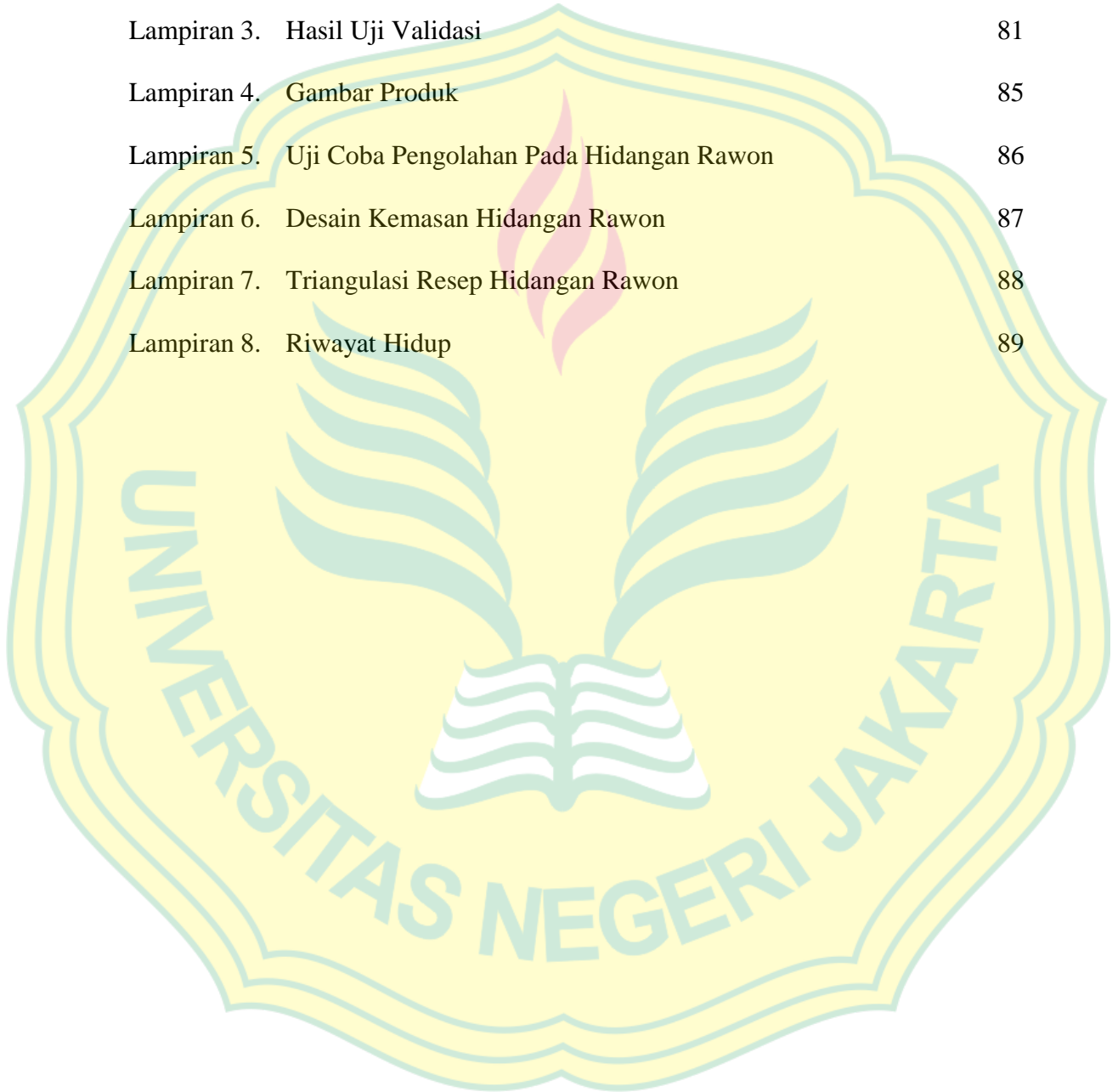


## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Formula Standarisasi Hidangan Rawon	76
Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi	77
Lampiran 3. Hasil Uji Validasi	81
Lampiran 4. Gambar Produk	85
Lampiran 5. Uji Coba Pengolahan Pada Hidangan Rawon	86
Lampiran 6. Desain Kemasan Hidangan Rawon	87
Lampiran 7. Triangulasi Resep Hidangan Rawon	88
Lampiran 8. Riwayat Hidup	89



# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beragam suku bangsa yang mana memiliki keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri khas daerah tersebut atau sering disebut makanan khas daerah. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa di konsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Di daerah pegunungan karena iklim pegunungan yang dingin dan menghasilkan bahan pangan berupa sayur-mayur, umumnya olahan masakannya berbahan dasar sayur yang disajikan dalam suhu panas dengan rasa pedas, dengan tujuan untuk menghangatkan badan. Makanan daerah di daerah pesisir pantai atau laut mayoritas olahan makanannya banyak menggunakan hasil laut. Namun seiring dengan perkembangan zaman, kontak dengan orang dari luar daerah semakin tinggi sehingga melahirkan banyak masakan campuran yang ikut memperkaya produk makanan khas daerah (Siti Aidah, 2020).

Makanan khas daerah memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam, sesuai dengan bahan baku, bahan tambahan, dan teknik pengolahan yang digunakan. Bahan utama produk makanan khas daerah adalah bahan hewani dan nabati, kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Jumlah komponen-komponen tersebut berbeda-beda terhadap masing-masing bahan, tergantung pada susunan, kekerasan, tekstur, cita rasa, dan warna. Karbohidrat merupakan sumber kalori utama bagi manusia, umumnya terdapat pada bahan pangan golongan serelalia seperti; beras, gandum, dan umbi-umbian. Protein memiliki fungsi utama sebagai zat pembangun. Umumnya terdapat pada hasil hewani seperti; daging, ikan, telur, susu, dan hasil nabati seperti kacang-kacangan dan hasil olahannya. Lemak merupakan sumber tenaga kedua setelah karbohidrat dan dapat melarutkan vitamin A, D, E, dan K. Lemak dibedakan menjadi lemak yang dapat dilihat dan lemak yang tidak dapat dilihat. Lemak yang dapat dilihat seperti mentega, margarin, minyak goreng. Sedangkan minyak yang tidak dapat dilihat seperti lemak dari kacang tanah, lemak kemiri, kuning telur, susu.

Vitamin berfungsi untuk kelancaran metabolisme, menjadi daya tahan dan kekebalan tubuh. Sumber vitamin dan mineral yang terdapat pada hasil hewani seperti; daging, susu, telur, dan sumber vitamin dari hasil nabati seperti sayur-sayuran dan buah-buahan.

Indonesia dikenal memiliki beragam kuliner Nusantara yang memiliki cita rasa yang kuat. Hampir setiap daerah yang ada di Indonesia memiliki ciri khas makanan daerah yang unik dan berbeda. Makanan khas daerah memiliki ragam jenis dari setiap daerah masing-masing. Daerah yang memiliki ragam jenis makanan salah satunya ialah makanan yang berasal dari daerah pula Jawa. Hampir siapapun pasti tidak menolak masakan daerah Jawa yang begitu lezat dan menggugah selera. Makanan daerah Jawa menggunakan bahan dan bumbu-bumbu rempah yang khas. Bumbu-bumbu rempah yang khas membuat makanan daerah Jawa mempunyai rasa yang beragam seperti rasa manis, asin, pedas, gurih, dan ada pula yang memiliki rasa dari perpaduan semuanya. Hal inilah yang membuat masakan daerah Jawa begitu terkenal, bahkan juga disukai oleh wisatawan luar negeri.

Masakan daerah Jawa yang disukai banyak orang ialah salah satunya masakan yang berasal dari daerah Jawa Timur. Beraneka ragam makanan tradisional khas Jawa Timur sangat disayangkan jika dilewatkan. Pada umumnya masakan khas Jawa Timur banyak menggunakan terasi dan petis sebagai pemberi rasa pada masakan. Hal ini membuat masakan daerah Jawa Timur memiliki cita rasa yang gurih dan cenderung pedas, namun tak perlu khawatir, sebab ada beberapa jenis makanan yang masih ramah dikonsumsi bagi yang tidak suka pedas. Masakan daerah Jawa Timur menggunakan teknik pengolahan seperti dikukus, dibakar, dipepes, direbus, dan digoreng yang dimasak dengan matang sempurna. Salah satu masakan dari daerah Jawa Timur yang dikenal banyak orang sejak zaman dahulu dan memiliki rasa gurih, dan tidak pedas ialah rawon. Ciri khas dari masakan ini ialah, kuahnya yang berwarna hitam dari penggunaan bumbu rempah kluwek dan menyebabkan hidangan ini menjadi terkenal karena ciri khas dari warna kuahnya. Walaupun hidangan rawon merupakan masakan yang terkenal, tetapi banyak masyarakat yang tidak tahu mengenai sejarah dan filosofi dari hidangan rawon itu

sendiri. Hal ini dikarenakan hanya ada beberapa sumber peninggalan sejarah mengenai hidangan rawon.

Menurut sejarah, hidangan rawon merupakan hidangan yang menggunakan teknik pengolahan dengan cara direbus dan ditumis. Teknik pertama yang dilakukan adalah kulit kluwak dimemarkan terlebih dahulu untuk mempermudah pengambilan daging bijinya. Kemudian daging biji kluwak dihaluskan bersama dengan bumbu rawon lainnya, yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, serai, kunyit, cabai, garam, dan bumbu lainnya yang sudah ditakar atau ditimbang. Daging menjadi bahan utama pada hidangan rawon. Daging tersebut pertama dibersihkan dari lemak-lemaknya dan dipotong kecil-kecil berbentuk kotak. Kemudian direbus dengan air mendidih dan dimasak dengan metode pengolahan direbus sampai daging empuk. Setelah direbus, daging disaring dan disisihkan dari kaldunya. Setelah itu bumbu halus ditumis terlebih dahulu hingga matang dan wangi, kemudian bumbu tersebut dituang ke dalam rebusan daging. Masak kembali daging dan aduk sampai bumbu merata dengan tanda kuah berwarna hitam. Tambahkan air dan garam sesuai takaran resep.

Teknik-teknik tersebut membutuhkan alat-alat pengolahan tradisional atau *modern*. Para penjual hidangan rawon umumnya jarang sekali yang masih bertahan menggunakan alat-alat pengolahan tradisional dikarenakan alat-alat tersebut mudah rusak, pecah, atau tidak awet dan beralih ke alat-alat pengolahan masa kini atau *modern* seperti, *pan*, *frying pan*, *spatula*, dan lain-lain. Hal inilah yang menyebabkan masyarakat tidak mengetahui bahwa hidangan rawon dulu pernah menggunakan alat-alat pengolahan tradisional. Selain alat-alat pengolahan yang dibutuhkan juga beragam, pengolahan rawon juga memiliki sumber-sumber resep yang beragam.

Hidangan rawon memiliki banyak resep yang bersumber mulai dari, media elektronik, buku, majalah, dan lain-lain. Sumber-sumber tersebut memiliki ciri khas karakteristik yang berbeda-beda. Mulai dari penggunaan bahan-bahan yang berbeda, takaran bahan-bahan yang tidak standar seperti penggunaan alat sendok sebagai satuan standar hitungan berat bahan yang tidak baku. Selain itu, setiap resep memiliki tahap memasak dan penggunaan bahan pelengkap yang juga berbeda.

Sumber-sumber resep tersebut juga menghasilkan rasa, warna, aroma, dan konsistensi atau penggunaan cairan yang berbeda.

Maka dari itu, diperlukan uji coba standar resep dari hidangan rawon yang mempermudah dan memperjelas penggunaan bahan dan teknik masak yang benar. Menurut Ayu Rahadiyanti (2020), standar resep merupakan cara mempersiapkan, mengolah, memasak makanan yang sudah dilakukan uji dan dikembangkan meliputi; bahan yang digunakan, potongan, bahan yang dikehendaki, bumbu yang dipakai baik jenis dan ukuran yang dipakai, porsi, hasil masakan hingga cara hidang, sehingga resep ini dijadikan pegangan oleh seluruh pemasak, dan akan menciptakan rasa makanan yang sama meskipun orang dan waktu mengolahnya berbeda. Penerapan standar resep memiliki kelebihan mengenai mutu produksi makanan dan layanan yang diberikan.

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan. Standar resep berguna agar mutu dari masakan yang dihasilkan tetap terjaga, serta menjadi pengawasan atas biaya, produksi dan porsi yang dihasilkan. Selain standar resep, terdapat juga standar porsi yang tepat untuk hidangan rawon. Menurut Ayu Rahadiyanti (2020), standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan gizinya. Pemorsian yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan.

Standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Banyak masyarakat tidak mengetahui bahwa di dalam dunia makanan perlu adanya perhitungan takaran saji atau porsi yang berdasarkan penyiapan dan pengolahan bahan-bahan baku hingga hasil biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi hidangan makanan tersebut. Perhitungan penggunaan bahan-bahan serta biaya yang tepat dinamakan *food cost*. Menurut Martina (2019), *food cost* adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu menu makanan dan minuman dengan standar resep dan porsi tertentu dari penggunaan bahan yang digunakan. Menentukan harga jual makanan dan minuman diperlukan suatu rumusan atau formula yang biasanya mengacu pada

*food cost*. Hal ini dilakukan agar mendapatkan harga jual ideal atau tidak berdasarkan perkiraan atau taksiran. Aktivitas menentukan standar resep, standar porsi dan *food cost* dengan cara melakukan uji coba sampai menemukan rasa, aroma, warna, konsistensi, maupun tekstur setiap resep hidangan dinamakan standarisasi resep. Berdasarkan latar belakang di atas, maka perlu dilakukan standarisasi hidangan rawon untuk mendapatkan standar formula dan teknik pengolahan yang lebih baku.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

- 1) Bagaimana sejarah terciptanya hidangan rawon?
- 2) Apakah hidangan rawon yang ada saat ini masih otentik atau sudah dimodifikasi?
- 3) Apakah teknik pengolahan yang digunakan untuk menghasilkan kualitas rawon yang baik?
- 4) Apa sajakah karakteristik hidangan rawon?
- 5) Bagaimanakah standarisasi hidangan rawon dari Provinsi Jawa Timur?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan rumusan di atas, maka masalah dalam ujicoba ini dibatasi pada Standardisasi Hidangan Rawon dari Provinsi Jawa Timur.

### **1.4 Tujuan Penulisan**

Penulisan ini bertujuan untuk mendapatkan formula Standardisasi Hidangan Rawon dari Provinsi Jawa Timur.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan ilmiah dan uji coba terhadap hidangan rawon sebagai berikut:

- 1) Mendapatkan pengetahuan dalam membuat standarisasi Rawon dari Provinsi Jawa Timur.

- 2) Memberikan tambahan referensi pada mata kuliah Pengolahan Makanan Nusantara.
- 3) Memberikan informasi kepada masyarakat tentang standarisasi Rawon dari Provinsi Jawa Timur.
- 4) Membantu dalam pelestarian makanan tradisional Indonesia, yaitu Rawon dari Provinsi Jawa Timur.

