

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Memasak adalah sebuah seni dalam kehidupan manusia, dimulai dengan pemilihan bahan berkualitas yang layak untuk dikonsumsi, pengolahan bahan dengan banyak teknik serta hasil presentasi akhir yang membuat tampilan hidangan cantik dan indah menjadi daya tarik untuk menambah nafsu makan.

Kuliner nusantara merupakan seni memasak dari Indonesia, memiliki banyak ragam hidangan, setiap kuliner daerah memiliki ciri khas masing-masing, dikarenakan setiap daerah mempunyai perbedaan kondisi alam, dari letak geografis yang mempengaruhi iklim daerah sehingga memiliki potensi sumber daya alam setiap daerah, tingkat pendidikan, dan pengaruh masyarakat luar terhadap masyarakat daerah setempat. Perbedaan setiap hidangan daerah walau berada disatu provinsi yang sama, contoh hidangan rendang, pada daerah pesisir yang berada di Kota Pariaman dan Kota Padang, rendang memiliki bumbu dengan warna agak kuning kemerahan, didominasi penggunaan cabai merah dan rawit, berbeda dengan rendang darek yang berasal dari daerah Minangkabau, dibuat dengan bumbu yang hitam pekat, karena didominasi cabai, jinten hitam dan merica, rendang darek memiliki rasa lebih ringan dari rendang pesisir (Sathya, Adhie 2020). Kemudian kemungkinan masyarakatnya merantau dan membawa budayanya di wilayah yang baru dan beradaptasi dengan hasil alam daerah yang didatangi, kerarifan lokal yang dibawa menghasilkan hal baru yang ditemukan pada daerah yang ditempati, adanya rendang dari Tapanuli Selatan, rendang dari Jambi, rendang dari Bengkulu, sampai luar daerah yang dijangkau dan memiliki ciri khasnya masing-masing.

Pengolahan hidangan kuliner nusantara diwariskan turun temurun, disampaikan secara lisan dan diperhatikan langsung cara pengolahan hidangan. Seiringnya perkembangan zaman yang mempengaruhi pengetahuan manusia, mulai adanya resep tertulis pertama berjudul Yale Culinary Tablets pada tahun 1700 SM, tetapi hanya tertulis bahan yang diperlukan dan masih menggunakan ukuran rumah tangga. Pada kuliner nusantara sendiri memiliki buku resep pertama pada tahun

1960 dengan judul Pandai Masak yang ditulis oleh Julie Sutardjana dan masih terus dikembangkan.

Indonesia untuk pertama kalinya memiliki ensiklopedia buku masakan nasional yang diperintahkan Presiden Republik Indonesia pertama Ir. Soekarno, penulisan buku masak tersebut diperintahkan oleh Ir. Soekarno dimulai secara resmi pada tahun 1961 dan selesai dikerjakan pada tahun 1967 dengan judul buku Mustika Rasa.” Penyusunan buku masak nasional dibuat oleh: “Para ahli masak dan pengolah makanan, dengan didampingi para ahli gizi, pertanian, perikanan, peternakan, kesejahteraan keluarga, dan kimia telah dapat menciptakan suatu karya, yang mudah ditiru”. Penulisan buku masak Mustika Rasa telah diuji langsung di dalam dapur, dikonfirmasi langsung dari daerah asal, dan di tulis langsung dengan lengkap dari jumlah bahan sampai cara memasak (Rahman, 2018).

Standar adalah ukuran tertentu yang dipakai sebagai patokan (kbbi), menjadi sesuatu yang dianggap tetap nilainya dan dapat dipakai, standardisasi merupakan upaya dalam meningkatkan kualitas sebagai pedoman yang ditetapkan. Untuk mendapatkan standar resep yang berkualitas harus melalui proses uji coba sehingga didapat hasil yang maksimal terutama dinilai dari organoleptik atau panca indra, yang meliputi cita rasa pada hidangan uji coba, warna hidangan, tekstur, komposisi perbandingan antara isi dan cairan jika suatu hidangan uji coba berkuah, dan hasil lainnya yang diharapkan. Melalui proses uji coba akan menghasilkan standar pada setiap hidangan, standardisasi menjadi pedoman dalam proses memasak karena mempengaruhi hasil akhir sajian hidangan dan menjaga cita rasa makanan. Produksi makanan di dalam dapur dapat diapresiasi bila pemakaian bahan berkualitas, kemampuan memasak atau mengolah makanan, alat dapur yang memadai, pemakaian standar resep (Caserani, Kinton, 2005). Dapat disimpulkan bahwa salah satu faktor untuk menghasilkan standar resep yang baik adalah melakukan uji coba pada standardisasi untuk mendapat kualitas yang terbaik.

Masakan tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara adalah hidangan yang menggunakan bahan utama udang, tauco medan, dan cabai hijau keriting serta bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, dan daun salam diolah

dengan teknik tumis. Memiliki rasa masakan yang pedas, beraroma tauco, udang, dan cabai hijau keiriting, cairan hidangan berwarna coklat muda akibat penggunaan bahan tauco medan. Hidangan tauco udang merupakan salah satu makanan kesukaan masyarakat Sumatera Utara, tetapi dari berbagai formula yang ada baik tertulis pada buku cetak, media internet, maupun ingatan dan kebiasaan masih menghasilkan produk yang berbeda walaupun menggunakan bahan dan bumbu yang sama.

Diperlukannya uji coba standardisasi tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara untuk mendapat formula dengan hasil maksimal sesuai standar yang dianalisis. Hidangan tauco udang dipilih untuk dilakukan standar formula karena tauco udang merupakan salah satu hidangan yang disukai hampir seluruh masyarakat Sumatera Utara, mulai dari suku Batak sampai suku Melayu di Provinsi Sumatera Utara.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Bagaimana membuat standardisasi resep tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara ?
2. Bagaimana menetapkan resep awal yang digunakan untuk membuat hidangan tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara ?
3. Bagaimana melakukan uji coba tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara untuk menghasilkan standardisasi resep yang berkualitas ?
4. Bagaimana membuat standardisasi resep tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara yang berkualitas ?

1.3 Pembatasan Masalah

Mengingat terbatasnya waktu, tenaga, dan dana maka diperlukan pembatasan pada Tugas Akhir ini masalah dibatasi pada standardisasi resep tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara yang meliputi aspek cita rasa, aspek warna, aspek konsistensi dan komposisi perbandingan antara bahan isi dan cairan yang digunakan.

1.4 Tujuan Penulisan

Untuk menghasilkan standardisasi resep tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara

1.5 Kegunaan Penulisan

Berdasarkan tujuan penulisan yang hendak dicapai, maka diharapkan penulisan ini dapat bermanfaat, yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penulisan ini diharapkan akan bermanfaat, yaitu :

- a. Memberikan sumbangsih ilmiah pada prodi Tata Boga berupa penulisan standardisasi resep hidangan Tauco Udang dari Provinsi Sumatera Utara
- b. Memberikan tata cara penulisan dan penelitian sebuah hidangan yang akan dibuat menjadi sebuah resep sesuai standar yang bermutu

2. Manfaat praktis

Secara praktik penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a. Bagi penulis

Dapat menambah wawasan dan pengalaman langsung dalam proses penulisan dan penelitian standardisasi resep hidangan tauco udang dari Provinsi Sumatera Utara.

b. Bagi pembaca

Dapat menjadi referensi dalam menulis sebuah standardisasi sebuah resep untuk hidangan.