BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, *flora* dan *fauna*, *culture* atau budaya serta kulinernya yang berasal dari berbagai daerah dan memiliki ciri khasnya masing-masing. Berbicara soal makanan tentu Indonesia bisa dikatakan sebagai salah satu surga kuliner di dunia. Berbagai jenis makanan mulai dari makanan ringan hingga berat, kering hingga basah atau sekedar jajanan pasar. Sudah banyak masakan tradisional Indonesia yang sudah menyebar luas diberbagai penjuru dunia seperti rendang, soto, sate, tempe hingga bakso. Klasifikasi masakan tradisional Indonesia dibagi menjadi 2 yaitu makanan berkuah banyak dan makanan berkuah sedikit. Kini masakan tradisional Indonesia sudah banyak yangdijadikan sebagai bisnis bagi sebagian masyarakat. Salah satu pakar kuliner Indonesia William Wongso menyatakan bahwa "Perkembangan masakan tradisional indonesia sekarang sangat baik, investasi yang dilakukan oleh investor dirumah makan yang bagus dan mapan pun sudah mulai terlihat. Kalau dahulu mungkin investasi di makanan barat, kalau sekarang sudah mulai kelihatan di makanan Indonesia. Hotel-hotel berbintang juga sekarang lebih mempersiapkan untuk memperkenalkan kuliner Indonesia dan tidak hanya mendatangkan ahli-ahli kuliner luar negeri" (Hasil wawancara Media Indonesia dengan William Wongso, 2018).

Bahan untuk membuat makanan Indonesia sangat beragam. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas yang mempunyai ciri tersendiri dari makanan tersebut mulai dari bahan, warna, rasa hingga aroma. Bahan yang digunakan untuk membuat masakan tradisional Indonesia seperti daging hewan ternak, unggas, ikan, tumbuhan, dan buah. Bahkan organ dalam atau luar dari hewan ternak seperti kambing, sapi atau kerbau dapat dijadikan bahan untuk membuat masakan Indonesia. Untuk organ dalam bisa menghasilkan makanan seperti soto babat. Sedangkan bagian luar dari hewan ternak dapat dijadikan kerupuk kulit.

Menurut Anonim (2011) Kerupuk kulit adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioca, melainkan dari kulit sapi, kerbau, ayam, kelinciatau kulit ikan yang di keringkan. Kerupuk kulit memiliki nama yang berbeda di berbagai daerah di Indonesia. Di Cirebon masyarakat biasa menyebutnya dengan istilah rambak. Di Sumatra Barat kerupuk kulit memiliki nama lain karupuak jangek. Sementara itu di daerah Garut kerupuk kulit biasa dikenal masyarakat dengan istilah darokdok. Produksi kerupuk kulit di Indonesia sudah banyak tersebar. Mulai dari home industri hingga perusahaan besar. Mengonsumsi kerupuk kulit memliki beberapa manfaat kesehatan bagi tubuh seperti dapat mengobati sakit maag, baik untuk pertumbuhan tulang, menambah cadangan energi, kandungan protein yang tinggi, baik untuk pencernaan dan juga penawar rasa pedas. Akan tetapi, kerupuk kulit juga dapat menimbulkan efek samping apabila di konsumsi secara berlebihan. Efek samping yang akan dirasakan apabila mengkonsumsi kerupuk kulit secara berlebihan yaitu dapat memicu naiknya kadar kolesterol dalam tubuh akibat kandungan minyak yang berlebih dalam kerupuk kulit. Selain itu banyak ditemukan bahan pengawet, pewarna makanan hingga tingginya kandungan MSG yang terdapat pada kerupuk kulit.

Banyak hidangan yang menggunakan kerupuk kulit sebagai bahan utama dalam membuat suatu makanan. Salah satunya yaitu sambal goreng krecek khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang menggunakan kerupuk kulit sayur (krecek) sebagai bahan utamanya.

Sambal goreng krecek merupakan makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang terbuat dari krecek atau kulit sapi. Sambal goreng krecek menjadi salah satu pelengkap dari hidangan gudeg jogja. Memilki cita rasa pedas gurih dan sedikit manis menambah cita rasa dari makanan sambal goreng krecek.. Sambal goreng krecek banyak ditemukan di warung warung penjual gudeg jogja. Namun pada saat ini, Sambal goreng krecek sudah mengalami banyak inovasi di beberapa rumah makan. Sehingga menemukan sambal goreng krecek asli khas Jogja cukup sulit. Namun pada kesempatan kali ini, penulis akan melakukan Standardisasi sambal goreng krecek.

Menurut Fadiati (2011) mengatakan bahwa “Standard resep atau standardisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak serta kualitas yang diharapkan. Standard resep inilah yang sangat penting karena menjadi salah satu factor untuk menghasilkan dan menjaga kualitas dari produk makanan baik dari rasa, warna, aroma, tekstur hingga konsistensi serta menjadi patokan dalam penggunaan bahan, menentukan takaran yang sesuai standar hingga pengolahan dalam suatumakanan. Maka dari itu perlu dilakukan standardisasi resep sambal goreng krecek yang bertujuan untuk mendapatkan formula standard dari hidangan sambal goreng krecek.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal goreng krecekdari Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta?
2. Bagaimana proses pengolahan sambal goreng krecekdari ProvinsiDaerah Istimewa (D.I) Yogyakarta?
3. Bagaimana standardisasi resep sambal goreng krecekdari ProvinsiDaerah Istimewa (D.I) Yogyakarta?
4. Bagaimana analisis biaya harga jual pada hidangan sambal goreng krecekdari Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta?
5. Bagaimana kualitas hidangan sambal goreng krecekdari Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka penulis membatasi masalah yaitu diperlukannya standardisasi resep dari sambal goreng krecek dari Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta. Sehingga mendapatkan formula resep yang standard dalam penggunaan bahan, jumlah takaran serta cara pengolahannya.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk mendapatkan formula resep terbaik yang telah menggunakan takaran secara standard, bahan yang sesuai dan cara pengolahan secara tepat dan berkualitas baik agar menghasilkan dan menjamin kualitas asli dari sambal goreng krecek tersebut.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Memperoleh formula standard resep dalam pembuatan sambal goreng krecek.
2. Menjadi refrensi tambahan bagi mahasiswa Tata Boga dalam mata kuliah Makanan Nusantara.
3. Memberi informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman makanan khas Indonesia terutama pada Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta khususnya sambal goreng krecek.
4. Sebagai salah satu strategi dalam melestarikan budaya kuliner dengan cara memperkenalkan makanan khas Indonesia terutama pada Provinsi Daerah Istimewa (D.I) Yogyakarta khususnya sambal goreng krecek.
5. Sebagai peluang usaha bagi masyarakat dalam mengembangkan makanan khas Indonesia khususnya sambal goreng krecek.