

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki banyak sekali ragam jenis kuliner yang dapat dijumpai, mulai dari makanan modern hingga tradisional. Pada dasarnya tidak ada bentuk tunggal yang membentuk makanan Indonesia melainkan keanekaragaman masakan. Keanekaragaman masakan tradisional muncul karena adanya dukungan kondisi geografis Indonesia. Keanekaragaman makanan pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia yang dapat menjadi sebuah sarana penunjang ketahanan pangan dan pariwisata. Keragaman sumber pangan di Indonesia menyebabkan makanan tradisional menjadi bervariasi (Wahjudi, 2015).

Indonesia kaya dengan berbagai sumber pangan baik bahan pangan nabati seperti serelia, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah, sayuran, dan bahan pangan hewani seperti daging, susu, telur, dan hasil laut. Indonesia memiliki beragam masakan, mulai dari Sumatera hingga Papua yang memiliki resep masakan khas warisan leluhur. Sejak bertahun-tahun silam, masyarakat Indonesia yang masing-masing memiliki dapur (*cuisine*) telah menciptakan dan mengembangkan berbagai cara pengolahan dan seni memasak makanan yang merupakan hasil perkembangan budaya dari daerah setempat. Selain karena kondisi geografis Indonesia kuliner Nusantara dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat yang telah menyatu di dalam sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah masing-masing. Makanan tersebut bias disukai karena memiliki rasa, tekstur, dan ciri khas sesuai dengan selera masyarakat setempat. Makanan dan kuliner Nusantara adalah aset budaya yang tinggi nilainya dan harus dilestarikan dan dikembangkan agar tidak punah atau kalah saing dengan masakan modern dari luar negeri.

Secara geografis Provinsi Yogyakarta terletak di tengah-tengah Pulau Jawa, dimana dengan bentuk peta Provinsi Yogyakarta menyerupai segitiga dengan puncak Gunung Merapi di bagian utara yang mempunyai ketinggian 2.911 m di atas permukaan air laut. Kondisi geografis Yogyakarta yang merupakan daratan rendah membuat potensi sumber daya alam yang sangat beragam. Kondisi tanah

Kota Yogyakarta cukup subur dan memungkinkan ditanami berbagai tanaman pertanian seperti tanaman jagung, kedelai, kacang tanah, ubi, singkong, sayuran, dan buah-buahan. Dalam sektor peternakan di Yogyakarta umumnya didominasi oleh peternakan seperti peternakan sapi potong, sapi perah, kambing, ayam petelur. Sehingga menghasilkan beragam masakan dengan sumber daya alam yang ada. Cita rasa masakan khas Yogyakarta tidak jauh beda dengan Jawa Tengah yaitu rasa manis yang sangat dominan. Ditarik dari sejarah yang berkembang di Jawa Tengah menjadi tempat komoditas gula (tebu) sehingga rasa manis menjadi ciri khas makanan Jawa Tengah dan Yogyakarta, namun selain rasa manis yang menjadi dominan, masyarakat Yogyakarta tidak terlepas dari rasa pedas. Makanan dengan rasa pedas biasanya dijadikan pendamping makanan manis sehingga menghasilkan kuliner yang beragam rasa. Salah satu contoh makanan Yogyakarta dengan cita rasa sangat pedas adalah oseng-oseng mercon.

Oseng-oseng Mercon adalah makanan tradisional yang sangat pedas dengan cabai rawit sebagai bahan ciri khasnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) arti dari mercon adalah petasan atau peledak. Hidangan oseng-oseng mercon merupakan masakan dengan cita rasa pedas yang meledak di lidah. Penamaan hidangan oseng-oseng mercon berasal dari pemberian dari budayawan Emha Ainun Najib. Bahan utama dalam pembuatan oseng-oseng mercon adalah sandung lamur (*brisket*) atau sebagian masyarakat Yogyakarta menyebutnya tetelan. Sandung lamur (*brisket*) diperoleh dengan melakukan potongan lurus dari pertemuan tulang rusuk pertama dan tulang sternum pertama menuju bagian belakang sampai rusuk ke-12. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan oseng-oseng mercon adalah bumbu merah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan lain-lain.

Untuk mendapatkan cita rasa yang sama dalam pembuatannya, maka diperlukan resep standar atau resep baku. Resep standar adalah instruksi yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Resep standar ini menjadi salah satu faktor untuk menghasilkan dan menjaga kualitas dari produk makanan baik dari segi rasa, aroma, warna, tekstur hingga konsistensi serta

menjadi patokan dalam penggunaan bahan, menentukan takaran yang sesuai standar hingga pengolahan dalam suatu makanan. Resep standar diperoleh dengan melakukan standardisasi secara berulang-ulang hingga menghasilkan cita rasa yang tepat dan standar.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka identifikasi masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses standardisasi resep oseng-oseng mercon dilakukan ?
2. Bagaimana proses pengolahan oseng-oseng mercon yang benar?
3. Bagaimana penyajian oseng-oseng mercon?
4. Bagaimana aspek kualitas oseng-oseng mercon yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, konsistensi kekentalan, dan komposisi bumbu dan cairan?
5. Bagaimana analisis biaya harga jual dari oseng-oseng mercon?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka tugas akhir ini hanya dibatasi pada:

1. Pembuatan formula resep oseng-oseng mercon.
2. Aspek kualitas oseng-oseng mercon yang baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, konsistensi kekentalan, dan komposisi bumbu dan cairan untuk mendapatkan standardisasi resep.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah di atas, maka masalah yang akan diteliti adalah “Bagaimana standardisasi hidangan Oseng-Oseng Mercon dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta?”

### **1.5. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan penulisan pelaksanaan peneliti antara lain adalah :

1. Untuk memperoleh formulasi standard pembuatan oseng-oseng mercon.
2. Untuk menganalisis kualitas oseng-oseng mercon dalam aspek rasa, warna, aroma, terkstur, konsistensi kekentalan, dan komposisi bumbu dan cairan.

### **1.6 Kegunaan Penulisan**

Hasil yang dicapai dari penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Memperoleh standar resep yang baik dalam pembuatan oseng-oseng mercon.
2. Melestarikan resep masakan tradisional Indonesia.
3. Menambah wawasan dan informasi tentang hidangan oseng-oseng mercon baik bagi penulis ataupun pembaca.
4. Sebagai peluang usaha bagi masyarakat umum untuk dikembangkan.

