

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Ikan Bakar Manokwari

Menurut Perpustakaan Digital Budaya Indonesia (2014), Ikan bakar Manokwari adalah makanan khas dari Papua Barat tepatnya di kota Manokwari. Makanan ini berbahan dasar ikan tongkol yang dibakar kemudian diberi sambal yang terbuat dari bawang merah, cabai rawit, gula dan garam yang ditumbuk kasar kemudian dilumuri dibagian atas ikan. Ciri khas dari hidangan ini adalah rasa manis dan gurih dari ikan tongkol segar dan rasa pedas yang berasal dari sambal.

2.1.1 Sejarah Ikan Bakar Manokwari

Menurut BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) 2013 Ikan Bakar Manokwari adalah hidangan Khas daerah Manokwari. Manokwari merupakan nama salah satu kabupaten yang terdapat di Provinsi Papua Barat Indonesia, Manokwari sendiri merupakan ibukota Provinsi Papua Barat, dan juga menjadi ibukota Kabupaten Manokwari. Kota Manokwari terletak di pantai utara Provinsi Papua Barat, berada di teluk Doreri, dilingkungan bukit-bukit Arfak. Karena letaknya di pinggir pantai, maka Manokwari sangat erat hubungannya dengan kultur laut, sehingga tidak mengherankan salah satu Masakan Khas Manokwari terbuat dari ikan yang terkenal dengan nama Ikan Bakar Khas Manokwari. Ciri yang paling khas dari masakan Ikan Bakar Manokwari terletak pada bumbu tabur ikan bakar tersebut yaitu berupa sambal digiling kasar disajikan mentah.

2.1.2 Kondisi Geografis Provinsi Papua Barat



Gambar 2.1 Logo Provinsi Papua Barat
(sumber : <https://papuabaratprov.go.id/>)

Menurut Pemerintah Provinsi Papua Barat, Papua Barat (disingkat Pabar) adalah sebuah provinsi Indonesia yang terletak di ujung barat Pulau Papua. Ibukotanya adalah Manokwari. Nama provinsi ini sebelumnya adalah Irian Jaya Barat yang ditetapkan dalam Undang-Undang Nomor 45 Tahun 1999. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2007 tanggal 18 April 2007, nama provinsi ini diubah menjadi Papua Barat. Papua Barat dan Papua merupakan provinsi yang memperoleh status otonomi khusus. Provinsi Papua Barat, meski telah menjadi provinsi tersendiri, tetap mendapat perlakuan khusus sebagaimana provinsi induknya.



Gambar 2.2 Peta Provinsi Papua Barat
(Sumber : <https://www.batukarinfo.com/>)

Secara geografis batas wilayah provinsi Papua Barat sebagai berikut:

- Di sebelah Utara : Samudera Pasifik
- Di sebelah Selatan : Laut Banda (Provinsi Maluku)
- Di sebelah Timur : Provinsi Papua
- Di sebelah Barat : Laut Seram (Provinsi Maluku)

Provinsi Papua Barat secara astronomis terletak pada 24° - 132° Bujur Timur dan 0° - 4° Lintang Selatan, tepat berada di bawah garis khatulistiwa dengan ketinggian 0-100 meter dari permukaan laut. Wilayah Provinsi Papua Barat terdiri dari 7,95% merupakan puncakgunung, 18,73% berada di lembah. Wilayah lain lebih dari separuhnya berada di daerah hamparan. Seluruh wilayah kabupaten/kota di Papua Barat berbatasan dengan laut, namun hanya 37,04% desa yang berada di daerah pesisir. Wilayah desa lainnya tidak berbatasan dengan laut (bukan pesisir), yaitu sebesar 62,96%.

2.1.3 Potensi Alam Provinsi Papua Barat

Menurut BAPPENAS (Badan Perencanaan Pembangunan Nasional) (2016) Provinsi Papua Barat kaya akan sumber daya alam berupa hutan, mineral, minyak dan gas bumi, maupun kelautan. Pemanfaatan sumber daya alam tersebut mampu meningkatkan perekonomian Papua Barat dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat meskipun belum merata.

a. Hutan

Provinsi Papua Barat menjadi daerah yang memiliki hutan tropis terluas di Indonesia, bahkan diperkirakan menjadi yang terluas di dunia. Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah (Balitbangda) Provinsi Papua Barat, Charlie Heatubun, mengatakan luas hutan tropis di Papua Barat mencapai 9.730.550 hektare, atau 90 persen dari luas wilayah provinsi ini. Papua barat memiliki luas wilayah sekitar 143.076 kilometer. Hutan di Provinsi Papua Barat terbagi atas beberapa kawasan yaitu; hutan lindung (sekitar 1,6 juta hektare), hutan konservasi (sekitar 1,7 juta hektare), areal peruntukan Lain (sekitar 342 ribu hektare), dan hutan produksi (sekitar 6,03 juta hektare). Kawasan hutan ini terdiri dari berbagai tipe hutan mulai dari hutan mangrove, hutan pantai, hutan rawa, hutan dataran rendah sampai hutan pegunungan rendah.

b. Mineral, minyak dan gas

Papua Barat memiliki potensi sumber daya mineral dan migas yang cukup besar, namun potensi itu masih sebagian kecil yang sudah dieksploitasi. Untuk itu masih perlu dioptimalkan. guna mengoptimalkan pengembangan potensi itulah maka pembangunan Papua Barat berdasar prinsip 'satu tapi dua dan dua tapi satu' yang digagas Gubernur Papua dan Papua Barat dilaksanakan dengan benar. Peran bidang energi dan sumber daya mineral tersebut dapat dilakukan melalui berbagai jalur, seperti investasi di bidang pertambangan dan ekspor hasil-hasil tambang. Selain itu juga berupa penyediaan energi yang mencukupi bagi kebutuhan pembangunan dan sebagainya.

c. Kelautan

Provinsi Papua memiliki panjang pantai kurang lebih 1.170 mil laut. Secara umum, Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP) Papua terbagi dua, yaitu perairan utara Papua tergabung dalam WPP 717 yang mencakup perairan Laut Cendrawasih dan Pasifik dengan pantai 509 mil laut (916 km) dan luas diperkirakan 6.110 mil laut (11.000 km²) sebagai kawasan yang kaya akan sumberdaya perikanan Pelagis Besar (Tuna, Paruh Panjang, Cakalang, dan Tenggiri). Sedangkan pada bagian selatan, Papua masuk dalam WPP 718 yang mencakup perairan Laut Arafura dengan Panjang pantai 662 mil laut (1.191 km) dengan luas perairan 7.944 mil laut (14.300 km²) dan merupakan kawasan yang kaya akan sumberdaya Ikan Demersal (Udang, Kakap Merah, Kakap Putih, Bawal, Pari, Cucut dan Ikan Pelagis kecil lainnya (Teri, Tongkol, Kembung).

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Manokwari (2019) hasil tangkapan ikan laut di Manokwari merupakan komoditas favorit masyarakat setempat. Ikan laut menjadi bahan makanan yang wajib ada dalam masakan tradisional Manokwari. Data 2016 menunjukkan jumlah produksi ikan laut tertinggi adalah jenis ikan ekor kuning (tuna) yaitu mencapai 11.220,55 ton. Selain tuna, ikan cakalang juga menjadi komoditi ikan terbesar di Manokwari yaitu sebanyak 5.163,60 ton. Selebihnya berbagai jenis ikan laut banyak ditemukan di kabupaten Manokwari, seperti ikan merah, tongkol, kakap, ikan laying dll. Menurut KKP (Kementrian Kelautan dan Perikanan) (2015) Produksi ikan tongkol dan momar di Kabupaten Manokwari, Papua Barat, mencapai 200 sampai dengan 300 ton per bulan.

2.1.4 Kebiasaan Makan Masyarakat Provinsi Papua Barat

Pola konsumsi pangan adalah jenis dan frekuensi beragam pangan yang biasa dikonsumsi, biasanya berkembang dari pangan setempat atau dari pangan yang telah ditanam di tempat tersebut dalam jangka waktu lama. Jumlah pangan yang tersedia di suatu wilayah akan berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan.

Konsumsi pangan dipengaruhi oleh beberapa faktor agroekosistem, dimana orang mengkonsumsi makanan tergantung pada apa yang diproduksi di daerah lokalnya. Selain itu, faktor budaya juga dapat mempengaruhi nilai sosial dari setiap jenis pangan yang ada.

Wilayah Papua pada umumnya memiliki vegetasi hutan yang luas yang menjadi sumber kehidupan masyarakat. Disamping kekayaan lautnya yang juga sangat luas. Hasil hutan dan ladang yang meliputi air, flora dan fauna merupakan sumber pangan masyarakat Papua. Sudah sangat terkenal bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, tetapi cukup berbeda pada wilayah Indonesia bagian timur, khususnya Papua. Mereka lebih sering mengkonsumsi sagu yang kemudian diolah menjadi papeda untuk makanan pokok sehari-hari. Masyarakat Papua umumnya berladang, apalagi bagi yang tinggal di wilayah cukup dalam. Masyarakat Papua tidak memiliki pasar untuk melakukan transaksi jual-beli bahan makanan. Bagi masyarakat yang tinggal di wilayah pegunungan, sistem perladanganlah yang digunakan. Hingga kini masih sistem ladang berpindah dan tebang pilih tanaman, dan biasanya dilakukan berkelompok atau sesuai kampung untuk memenuhi kebutuhan kelompok mereka sendiri serta dilakukan secara bergotong royong.

Masyarakat desa memiliki kebiasaan makan 3 kali dalam sehari; Makan pagi, makan siang, dan makan malam. tetapi warga desa makan disaat ada makanan, dan makan makanan seadanya. Makan pagi bisa berupa teh maupun kopi, pisang atau buah yang lainnya, dan sisa-sisa makan malam. Apa yang dimakan untuk makanan siang biasanya tergantung pada tempat di mana mereka berada. Kerena banyak pekerjaan dilakukan di luar desa, makanan dikumpulkan di tempat (di hutan atau di perkebunan), Makan malam lebih mudah ditebak. Untuk makan malam, ikan atau hasil buruan disiang hari biasanya dimakan dengan Papeda (sagu) (Kapitaraw, Albertina dkk 2011).

1. Makanan pokok di Provinsi Papua Barat

Pangan pokok adalah pangan yang dikonsumsi oleh penduduk dalam jumlah yang banyak dan merupakan penyumbang energi terbesar dalam pola konsumsi. Mengonsumsi sagu bagi masyarakat asli Papua, terutama bagi masyarakat asli yang hidup di daerah pesisir bukanlah hal baru, karena sagu merupakan makanan pokok yang telah dilakukan dari zaman nenek moyang mereka dahulu. Berbeda dengan masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pegunungan, makanan asli masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pegunungan (sering disebut dengan masyarakat pedalaman) adalah dari jenis umbi-umbian seperti ubi jalar dan ubi kayu yang memang cocok di daerah dataran tinggi, berbeda dengan Sagu (*Metroxylon sp*) yang hanya dapat tumbuh di dataran rendah.

Seiring dengan perubahan kebijakan pemerintah dahulu untuk meningkatkan produksi beras dengan peningkatan lahan pertanian untuk tanaman padi, berdampak pula pada pola konsumsi masyarakat asli di Papua. Istilah yang digunakan adalah “Belum kenyang jika belum makan nasi.” Ini menunjukkan bahwa nasi saat ini telah menjadi makanan pokok bagi masyarakat asli Papua, termasuk masyarakat asli Papua yang hidup di daerah pesisir dan berdampingan dengan lingkungan yang banyak ditumbuhi hutan sagu (Ariani dan Pasandaran 2005).

2. Lauk pauk di Provinsi Papua Barat

Lauk pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini bisa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, daging ayam, ikan, telur, udang. Sedangkan bahan makanan nabati dapat berupa tahu, tempe atau sejenis kacang-kacangan.

a. Lauk Pauk Berkuah

Lauk pauk berkuah merupakan hidangan protein nabati maupun protein hewani yang mengandung cairan. Contoh lauk pauk berkuah dari Provinsi Papua Barat :

Tabel 2.1 Lauk Pauk Berkuah

NO.	Nama Hidangan	Dekripsi	Gambar
1.	Ikan kuah kuning	Ikan kuah kuning berbahan dasar ikan tongkol. Ikan kuah kuning biasanya disajikan sebagai lauk dari papeda. Warna kuning berasal dari rempah alami yaitu kunyit. Selain itu, campuran daun kemangi jugamenambah cita rasa lezat dari masakan.	
2.	Karaka (kepiting hitam Papua) kuah kuning	Hidangan ini berbahan dasar karaka (kepiting hitam Papua) Rasanya gurih dari daging kepiting, ditambah dengan gurihnya santan, serta rempah-rempah khas Indonesia.	

(sumber : <https://www.limapagi.id/detail/dHx21/uniknya-makanan-khas-papua-dan-papua-barat>)

b. Lauk pauk kering

Lauk pauk kering merupakan lauk pauk yang sama sekali tidak memiliki cairan. Contoh lauk pauk kering dari Provinsi Papua Barat :

Tabel 2.2 Lauk Pauk Tidak Berkuah

NO.	Nama Hidangan	Deskripsi	Gambar
1.	Ulat sagu bakar	Hidangan ini berbahan dasar ulat yang berasal dari batang pohon sagu dimasak dengan cara dibakar dan diberi bumbu.	
2.	Ayam baboto	Baboto Ayam salah satu masakan yang tampilannya mirip botok ayam dan pepes ayam. Sama-sama dibungkus daun pisang, ayam dibumbui dengan kacang kenari dan bawang iris kemudian dikukus. Nikmati bersama sambal goang selagi panas.	
3.	Ikan bakar Manokwari	Hidangan ini berbahan dasar ikan tongkol yang dibakar kemudian diberi sambal mentah yang terdiri dari cabai rawit, bawang merah dan bawang putih.	

4. Aunuve habre Aunuve Habre adalah makanan khas Papua yaitu ikan sakalang yang dipotong-potong dibungkus daun talas dan dimasak dengan air dan garam diatas wajan.



(Sumber : <https://www.limapagi.id/detail/dHx21/uniknya-makanan-khas-papua-dan-papua-barat>)

2.1.5 Karakteristik Ikan Bakar Manokwari

Berdasarkan hasil wawancara dengan Robert pada tanggal 2 Juni 2021, Ikan bakar Manokwari memiliki beberapa karakteristik yang dapat dilihat dari bahan utama, cita rasa, aroma, dan tekstur.

1. Bahan utama

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan hidangan ikan bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat menggunakan ikan tongkol. Ciri khas dari bahan utama yang digunakan yaitu menggunakan ikan tongkol yang masih segar.

2. Cita rasa

Cita rasa hidangan ikan bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat adalah pedas dan manis gurih. Cita rasa pedas diperoleh dari sambal yang terbuat dari cabai rawit merah, bawang merah, gula dan garam yang di tumbuk kasar, dan rasa manis gurih diperoleh dari rasa ikan tongkol segar yang hanya dimarinasi lalu dibakar.

3. Aroma

Aroma dari hidangan ikan bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat adalah aroma bakar yang dihasilkan dari proses memasak hidangan ikan bakar Manokwari dengan cara dibakar menggunakan arang.

4. Tekstur

Tekstur dari hidangan ikan bakar Manokwari dari Provinsi Papua Barat yaitu daging ikan tongkol terasa berserat dan padat ketika dimakan.

2.1.6 Bahan Pembuatan Ikan Bakar Manokwari

Dalam proses pembuatan hidangan ikan bakar Manokwari memerlukan bahan-bahan seperti : bahan utama, bahan marinasi, serta bahan sambal dalam proses pembuatannya.

1. Bahan Utama (Ikan Tongkol)

Ikan tongkol adalah sejenis ikan laut dari suku *Combridae*. terutama menjelajah di perairan dangkal dekat pesisir pantai di Kawasan Indo-Pasifik Barat, tongkol merupakan salah satu jenis ikan tangkapan yang penting bagi nelayan. Dalam perdagangan Internasional dikenal sebagai *kawkawa*, *little tuna*, *mackerel tuna*, atau *false albacore*.



Gambar 2.3 Ikan tongkol
(sumber : <https://rsnas.kulonprogokab.go.id/>)

Menurut Oktaviani (2008), ikan tongkol mempunyai ciri-ciri yakni tubuh berukuran sedang, memanjang, mempunyai dua sirip punggung yang dipisahkan oleh celahsempit. Sirip punggung pertama diikuti oleh celah sempit, sirip punggung kedua diikuti oleh 8-10 sirip tambahan. Ikan tongkol tidak memiliki gelembung renang. Warna tubuh pada bagian punggung ikan ini adalah gelap kebiruan dan pada sisi badan dan perut berwarna putih keperakan. Ikan tongkol memiliki sirip punggung pertama berjari-jari keras sebanyak 10 ruas, sedangkan yang kedua berjari-jari lemah sebanyak 12 ruas, dan terdapat enam sampai sembilan jari-jari sirip tambahan. Terdapat dua tonjolan antara

kedua sirip perut. Sirip dada pendek denganujung yang tidak mencapai celah diantara kedua sirip punggung. Sirip dubur berjari-jari lemahsebanyak 14 dan memiliki 6-9 jari-jari sirip tambahan. Sirip-sirip kecil berjumlah 8-10 buahterletak di belakang sirip punggung kedua (Agustini, 2000).

Ikan tongkol banyak tersebar di seluruh perairan seperti Sumatera, Kalimantan, Sulawesi, Maluku dan Irian. Terdapat dua jenis ikan tongkol yaitu tongkol hitam dan tongkol putih. Tongkol hitam berkulit agak putih sedangkan tongkol putih berkulit agak kehitaman dengan beberapa guratan-guratan di kulit berwarna putih. Daging ikan tongkol berwarna agak gelap menunjukkan banyaknya kandungan vitamin di dalamnya. Namun jika dimasak warna daging akan berubah menjadi putih. Untuk hidangan ikan bakar Manokwari, ikan tongkol yang digunakan adalah ikan tongkol hitam.

Tabel 2.3 Komposisi Kandungan Gizi Ikan Tongkol (per 100 g)

Komposisi	Besarnya
Kimia	
Energi	131 kal
Air	70,4 mg
Protein	26,2 mg
Lemak	2,1 mg
Kadar Abu	1,3 mg
Ca	8 mg
Fe	4 mg
Na	52 mg
K	407 mg
Thiamin	0,03 mg
Riboflavin	0,15 mg
<u>Asam askorbat</u>	<u>2 mg</u>

(Sumber : Nurwahyuningsih, 2010)

Agar ikan bakar Manokwari yang dihasilkan memiliki cita rasa yang maksimal yaitu manis, gurih dan pedas, maka ikan tongkol yang digunakan harus segar, berikut adalah ciri ikan tongkol yang segar menurut Lilly T.Erwin (2013):

- Daging : padat, elastis dan tidak mudah terlepas dengan tulang belakang
- Bau : segar dan spesifik bau rumput laut
- Mata : cerah dan bersih, penuh dan transparan
- Kulit : mengkilap dengan warna cerah

Ciri-ciri ikan tongkol yang sudah tidak segar:

- Mata berwarna kusam dan tenggelam
- Dinding perut lemak
- Sirip berwarna kusam dan mudah lepas
- Insang berwarna kelabu
- Warna sisik kusam dan berlendir

Langkah-langkah mengolah ikan tongkol sebelum dimasak:

- Bersihkan isi perut dan insang, lalu cuci bersih ikan tongkol
- Bila akan dimasak, segera bumbui dan olah ikan supaya tetap termain enak
- Jika waktu memasaknya masih agak lama, masukkan ikan ke *freezer*
- Jika ikan tidak ingin dimasak hari itu, maka bersihkan ikan dan masukkan ke *freezer* (ikan dapat tahan 2-3 bulan di dalam *freezer* dan ikan berlemak tinggi dapat tahan 1-2 bulan)
- Untuk ikan yang baru dikeluarkan dari *freezer*, sebaiknya dimasukkan terlebih dahulu ke dalam lemari es selama 18-24 jam atau dapat dimasukkan ke dalam air selama 1-2 jam. Jangan biarkan ikan dicairkan dalam suhu kamar, karena kemungkinan akan terjadi kontaminasi bakteri.

2. Bahan Marinasi

Salah satu metode pengolahan ikan adalah dengan marinasi. Marinasi adalah proses perendaman ikan dalam bahan *marinade*, sebelum diolah lebih lanjut. *Marinade* adalah larutan berbumbu yang berfungsi sebagai perendam ikan, biasanya digunakan untuk meningkatkan cita rasa, kesan jus dan keempukan ikan setelah dimasak (Brooks, 2011). Bahan *marinade* bermacam-macam, yaitu gula, garam dapur (NaCl), garam sorbat, garam fosfat dan garam benzoate, yang bermanfaat untuk meningkatkan keamanan pangan dan masa simpan ikan (Bjorkroth, 2005). Bahan marinade yang lainnya adalah asam (*vinegar, wine, jus lemon*), minyak makan (*zaitun, almond*) dan bumbu (Syamsir, 2010).

Pengolahan ikan dengan metode marinasi pada awalnya berfungsi sebagai bumbu, tetapi pada perkembangan lebih lanjut juga berfungsi untuk menurunkan kandungan bakteri dalam ikan. Dengan demikian, marinasi ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengawet untuk memperpanjang masa simpan.

a. Jeruk nipis

Citrus aurantifolia (jeruk nipis) adalah tanaman yang berasal dari Asia dan tumbuh subur pada daerah yang beriklim tropis. *Citrus aurantifolia* merupakan salah satu tanaman yang berasal dari Famili Rutaceae dengan genus *Citrus*. *Citrus aurantifolia* memiliki tinggi sekitar 150-350 cm dan buah yang berkulit tipis serta bunga berwarna putih. Tanaman ini memiliki kandungan garam 10% dapat tumbuh subur pada tanah yang kemiringannya sekitar 30° (Rukmana, 2003).

Di Indonesia, terkenal dua jenis jeruk nipis yaitu jeruk nipis berbiji dan jeruk nipis tanpa biji. Buah jeruk nipis dengan berbiji bulat memiliki bentuk kecil memiliki ukuran 3,5 hingga 5 sentimeter. Saat masih belum tua, buahnya berwarna hijau, lalu berubah menjadi kuning kehijauan setelah masak. Buah jenis ini biasanya tumbuh bergerombol. Sedangkan jeruk nipis tanpa biji bentuknya bulat lonjong, memiliki

ukuran yang sama dengan telur ayam. Ketika sudah tua dan matang, warnanya akan berubah menjadi kuning.

Penggunaan jeruk nipis pada hidangan ikan bakar Manokwari berfungsi sebagai penghilang bau amis pada ikan tongkol. Jeruk nipis yang digunakan adalah jeruk nipis yang berbiji, berbentuk bulat, berwarna hijau dengan ukuran sekitar 3,5 sampai 5 senti meter. Jumlah perbandingan air perasan jeruk nipis dengan bahan utama yang digunakan adalah 1:17 atau sekitar 30 ml.

b. Garam

Menurut KEMENDAG (Kementrian Perdagangan) Garam merupakan salah satu dari kebutuhan pokok dan bahan baku berbagai macam industri. Secara fisik, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan kandungan terbesar Natrium Klorida (>80%) serta senyawa lainnya seperti magnesium klorida, magnesium sulfat, kalsium klorida dan lain-lain.

Menurut SNI (Standar Nasional Indonesia), garam dikelompokkan menjadi dua dengan spesifikasi sebagai berikut :

1) Garam Konsumsi

Garam konsumsi adalah garam dengan kadar NaCl 87% atas dasar persen berat kering, kandungan *impurities* (sulfat, magnesium dan kalsium) sebesar 2% dan kotoran lainnya (lumpur, pasir) sekitar 1 % serta kadar air maksimal 7%. Kebutuhan garam konsumsi antara lain untuk konsumsi rumah tangga, industri makanan, industri minyak goreng, industri pengasinan dan pengawetan ikan.

2) Garam Industri

Garam industri adalah garam dengan kadar NaCl sekitar 97.5% dengan kandungan *impurities* (*sulfat, magnesium, dan kalsium*) sebesar 2% dan kotoran lainnya yang sangat kecil.

Kebutuhan garam industri antara lain untuk industri perminyakan, tekstil dan penyamakan kulit. CAP (*Chlor Alkali Plant*) Industrial Salt yang digunakan untuk proses kimia dasar pembuatan soda dan klor, dan *pharmaceutical salt*.

Penggunaan garam pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah garam konsumsi dengan jumlah perbandingan dengan bahan utama sebesar 1: 83 atau sebanyak 3gr.

3. Bahan Sambal

Menurut Fauziah, Adika (2018) Sambal adalah cairan yang berbentuk saus yang berasal dari cabai. Cabai yang digunakan bisa cabai merah ataupun cabai hijau. Tekstur dari sambal sangat beragam tergantung bagaimana masing-masing orang menggunakannya. Sambal merupakan salah satu hidangan khas yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia. Sensasi rasa pedasnya membuat masyarakat Indonesia tertantang untuk menyantap makanan favoritnya menggunakan sambal. Ada bermacam-macam variasi sambal yang berasal dari berbagai daerah. Misalnya antara lain sambal terasi, sambal tomat, sambal ijo, sambal nanas, sambal mangga, sambal bawang, dan sebagainya. Masing-masing sambal pasti mempunyai rasa khas masing-masing sesuai dengan bahan bakunya, akan tetapi tetap saja tidak akan menghilangkan kemutlakan rasa pedasnya sambal yang berasal dari cabai.

Kegunaan sambal yang utama adalah sebagai pelengkap makanan. Tentunya rasa yang ditimbulkan tidak lain adalah pedas. Namun, bagi mereka yang menambahkan banyak campuran, akan menyebabkan pengurangan rasa pedas itu sendiri. Sebagian orang menggunakan sambal hanya untuk menambah rasa ketika hidangan yang akan mereka santap tidak terlalu memiliki rasa yang dominan. Sambal sangat terkenal dan berkembang di Indonesia. Masyarakat Indonesia yang berencana keluar negeri tidak luput membawa sambal sebagai bekal mereka. Banyak pula orang Indonesia yang berdomisili di luar negeri membuka usaha sambal. Di Indonesia sendiri penggunaan sambal hampir diperuntukan untuk segala macam masakan mulai dari lauk pauk hingga

lalapan. Untuk membuat sambal ada sebagian orang menggunakan media ulekan atau sebagian lagi menggunakan blender. Mereka yang menggunakan blender akan menghasilkan sambal dengan tekstur yang halus. Biji cabai umumnya tidak akan dijumpai pada sambal jenis ini. Sebaliknya akan dijumpai banyak biji cabai pada sambal hasil ulekan tangan.

Pada hidangan ikan bakar Manokwari, bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sambal, yaitu:

a. Cabai Rawit

Cabai rawit (*Capsicum frutescens* L) merupakan salah satu tanaman hortikultura dari jenis sayuran yang memiliki buah kecil dengan rasa yang pedas. Cabai rawit memiliki bentuk yang lebih kecil dari cabai merah maupun cabai keriting namun memiliki tingkat kepedasan mencapai 50.000-100.000 pada skala *Scoville*. Selain di Indonesia, cabai rawit cukup populer di negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia. Cabai rawit merupakan tanaman yang mempunyai banyak kandungan. Kandungan-kandungan tersebut meliputi kapsaisin, kapsantin, karotenid, alkaloid, resin, dan minyak atsiri. Selain itu, cabai ini juga kaya akan kandungan vitamin A, B, C (Tjandra, 2011).

Dalam bahasa Inggris, cabai rawit dikenal dengan nama *Thai Pepper* atau *bird's eye chili pepper*. Di Indonesia, cabai rawit biasanya digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat sambal, rujak, dan makanan pedas lainnya. Selain itu cabai rawit juga dibuat menjadi *chili oil* dan digunakan sebagai pelengkap makanan gorengan (KEMENDAG).

Menurut PATIKAB (Pemerintah Kabupaten Pati) Cabai rawit terdiri dari tiga varietas, yaitu cengek leutik yang buahnya kecil, berwarna hijau, dan berdiri tegak pada tangkainya; cengek domba (cengek bodas) yang buahnya lebih besar dari cengek leutik, buah muda berwarna putih, setelah tua menjadi jingga; dan ceplik yang buahnya besar, selagi muda berwarna hijau dan setelah tua menjadi merah. Buahnya digunakan sebagai sayuran, bumbu masak, acar, dan asinan.

Pada hidangan ikan bakar manokwari, cabai rawit sangat berfungsi sebagai pemberi rasa pedas pada sambal yang terdapat pada ikan bakar Manokwari. Cabai rawit yang digunakan adalah cabai rawit jenis ceplik yang berbentuk memanjang dan berwarna merah. Jumlah yang digunakan adalah sebesar 30gr atau 1:17 jika dibandingkan dengan bahan utama.

b. Bawang Merah

Menurut Lestari, Yuli (2015) bawang merah merupakan salah satu tanaman dan tumbuhan berjenis umbi lapis. Bawang merah banyak digunakan sebagai bumbu berbagai macam masakan di Asia Tenggara maupun di dunia namun, ada kegunaan lain yang ada dari bawang merah yaitu, bawang merah sebagai obat tradisional karena mengandung banyak *antiseptic* dan senyawa aillin.

Bawang merah menambahkan rasa lezat pada masakan. Dapat digunakan dalam keadaan segar, sebagai produk sayuran acar, bumbu tumisan, hingga jadi taburan bawang goreng. Rasanya agak seperti bawang bombay, tapi lebih ringan. Bawang merah juga mengandung vitamin C, kalium, serat, dan asam folat.

Pada hidangan ikan bakar Manokwari, bawang merah yang digunakan adalah bawang merah lokal dari Brebes dengan ukuran sedang. Jumlah yang digunakan sebanyak 8% dari jumlah bahan utama yang berfungsi untuk menambah rasa gurih pada sambal yang diolah dengan cara dihaluskan lalu dihidangkan di atas ikan bakar Manokwari.

c. Garam

Garam menjadi salah satu bumbu masakan yang bisa menjadi cita rasa sebuah makanan lebih asin dan gurih. Garam digunakan pada beragam jenis masakan apapun. Tanpa garam, maka cita rasa makanan akan jadi hambar.

Jumlah garam digunakan pada saat pembuatan sambal adalah 6gr yang berfungsi untuk memberi rasa asin serta penyeimbang rasa.

d. Gula pasir

Menurut Darwin (2013), gula adalah suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap tubuh untuk diubah menjadi energi. Gula pasir berasal dari cairan sari tebu. Setelah dikristalkan, sari tebu akan mengalami kristalisasi dan berubah menjadi butiran gula berwarna putih bersih atau putih agak kecoklatan (*raw sugar*). Gula jenis ini paling banyak digunakan untuk konsumsi sehari-hari. Karena bentuknya yang berupa butiran kecil, gula pasir mudah larut dalam makanan dan minuman sehingga mudah digunakan.

Pada hidangan ikan bakar Manokwari, gula pasir digunakan saat pembuatan sambal untuk menyeimbangkan rasa serta memberi sedikit rasa manis pada sambal. Jumlah yang digunakan adalah 3gr.

2.1.7 Alat Pembuatan Ikan Bakar Manokwari

Dalam proses pembuatan hidangan ikan bakar Manokwari dibutuhkan peralatan baik peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian. Adapun peralatan yang dibutuhkan dalam proses persiapan sampai dengan penyajian, disajikan dalam bentuk tabel berikut.

Tabel 2.4 Alat Persiapan dan Fungsi

No.	Nama Alat	Fungsi	Gambar
1.	Pisau	Berfungsi untuk memotong dan mengupas bahan	 Sumber : ruparupa.com

2.	Talenan	Sebagai alas untuk memotong bahan	 Sumber : shopee.co.id
3.	Mangkuk kecil	Sebagai wadah untuk mempersiapkan bahan	 Sumber : bukalapak.com
4.	Piring	Sebagai wadah untuk mempersiapkan bahan	 Sumber : ikea.co.id
5.	Timbangan	Sebagai alat untuk mengukur bahan	 Sumber : shopee.co.id

Tabel 2.5 Alat Penolahan dan Fungsi

No.	Nama Alat	Fungsi	Gambar
1.	pemanggang	Sebagai alat untuk proses pembakaran ikan	 <p>Sumber : blibli.com</p>
2.	Kipas angin	Sebagai alat untuk menjaga bara api tetap menyala	 <p>Sumber : moedah.com</p>
3.	Cobek	Sebagai alat untuk menghaluskan bahan sambal	 <p>Sumber : halalina.id</p>
4.	Penjepit makanan	Sebagai alat untuk mengangkat ikan pada saat proses pembakaran.	 <p>Sumber : my-best.id</p>

5.	Kuas	Sebagai alat untuk mengoleskan margarin pada ikan	
			Sumber : ruparupa.com

Tabel 2.6 Alat Penyajian dan Fungsi

No.	Nama Alat	Fungsi	Gambar
1.	Piring oval	Sebagai wadah untuk menyajikan hidangan	
			Sumber : gomax.co.id

2.1.8 Prinsip Pembuatan Ikan Bakar Manokwari

Dalam membuat hidangan ikan bakar Manokwari, melalui beberapa tahapan proses. Berikut ini adalah beberapa tahapan proses dalam pembuatan ikan bakar Manokwari.

1. Pemilihan dan pembersihan bahan

Bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan adalah bahan yang segar dan berkualitas baik. Selanjutnya bahan dibersihkan, dan dipotong.

2. Penimbangan bahan

Setelah bahan dipilih dan dibersihkan, selanjutnya bahan ditimbang untuk menentukan porsi dan menghindari kegagalan dalam pembuatan.

3. Memarinasi ikan

Marinasi ikan dengan cara pemberian air perasan jeruk nipis dan garam kemudian didiamkan selama 60 menit agar ikan tidak berbau amis.

4. Pembuatan sambal

Pada proses ini bahan-bahan pembuatan sambal dihaluskan agak kasar di cobek.

5. Pembakaran ikan

Proses pembakaran ikan dilakukan di atas bara api yang terbuat dari arang batok kelapa, sebelumnya ikan dioleskan margarin kemudian dibakar hingga matang.

6. Penyajian

Ikan bakar Manokwari di sajikan di piring oval kemudian sambal yang sudah dihaluskan diletakkan di atas ikan.

2.1.9 Teknik Pembuatan Ikan Bakar Manokwari

Teknik yang digunakan pada proses pembuatan ikan bakar Manokwari adalah Teknik memanggang (*grilling*). Teknik memanggang (*grilling*) merupakan pembakaran atau pemanggangan dengan kontak langsung antara bahan dengan sumber api. Selain itu, metode ini menggunakan *grill* sebagai alat bantu berupa jeruji kawat atau rangkaian kawat untuk menghantarkan panas. Jenis produk pangan yang umumnya menggunakan teknik ini adalah daging merah, daging unggas, dan ikan. Kisaran suhu untuk proses *grilling* adalah 130-170°C atau tergantung pada bahan pangan dan tingkat kematangan yang diharapkan.

2.1.10 Penyajian Ikan Bakar Manokwari

Dalam penyajian ikan bakar Manokwari tidak memerlukan alat saji khusus. Alat saji yang digunakan adalah piring berbentuk oval dengan sambal di atasnya serta *garnish* berupa daun selada dan jeruk lemon di sekeliling ikan.



Gambar 2.4 Penyajian Ikan Bakar Manokwari
Sumber : Dokumentasi Pribadi

2.2 Kualitas Ikan Bakar Manokwari

Kualitas hidangan ikan bakar manokwari dapat diketahui dengan uji organoleptik. Dengan uji organoleptik dapat diketahui, mengukur, menganalisa produk dengan organ sensori dan panca indra untuk mengukur daya penerimaan produk, mutu atau kualitas produk.

2.2.1 Konsep Kualitas

Konsep kualitas dilakukan dengan uji organoleptik, uji organoleptik merupakan uji indra atau sensor dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama. Panca indra yang digunakan yaitu:

- a) Pengelihatatan : indra yang digunakan untuk menilai tampilan suatu hidangan.
- b) Penciuman : indra yang digunakan untuk menilai aroma suatu hidangan.
- c) Perasa : indra yang sangat penting dalam uji organoleptik, karena berfungsi untuk menilai kepekaan rasa suatu hidangan.
- d) Peraba : indra yang mampu untuk menerima rangsangan contohnya yaitu pada rasa sentuhan, tekanan, panas, dingin dan bisa merasakan kasar dan halus.

2.2.2 Aspek-Aspek Kualitas Ikan Bakar Manokwari

Dalam uji validasi standardisasi ikan bakar Manokwari ini karakteristik kualitas dari hidangan dapat dilihat dari beberapa aspek yaitu aspek warna, aroma, rasa, tekstur, komposisi bumbu dan bahan, tingkat kepedasan dan tingkat kematangan hidangan untuk mengukur formula terbaik dalam standardisasi ini.

2.2.2.1 Aspek Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. Aspek warna dalam penilaian diharapkan permukaan ikan bakar Manokwari berwarna agak hitam akibat dari proses pembakaran.

2.2.2.2 Aspek Aroma

Aroma merupakan sifat mutu yang penting untuk diperhatikan dalam penilaian organoleptik bahan pangan, karena aroma merupakan faktor yang sangat berpengaruh pada daya terima konsumen terhadap suatu produk. Aspek aroma yang diharapkan pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah sangat beraoma ikan bakar (*smokey*).

2.2.2.3 Aspek Rasa

Rasa merupakan perpaduan dari bahan dan bumbu yang dihasilkan hidangan yang dapat dirasakan melalui indra perasa. Aspek rasa yang diharapkan dari hidangan ikan bakar Manokwari adalah sangat gurih dan manis khas ikan segar.

2.2.2.4 Aspek Tekstur

Tekstur merupakan keseluruhan penilaian terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut (Rasbawati dan Rauf, 2018). Tekstur yang diharapkan pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah agak lembut .

2.2.2.5 Aspek Tingkat Kematangan

Kematangan suatu hidangan merupakan komponen yang menciptakan tekstur pada bahan makanan. Tingkat kematangan yang diharapkan pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah matang dengan proses masak pembakaran.

2.2.2.6 Aspek Tingkat Kepedasan

Tingkat kepedasan adalah komponen yang dinilai dari sambal yang digunakan pada hidangan ikan bakar Manokwari. Tingkat kepedasan yang diharapkan pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah pedas dengan tidak menggunakan semua biji pada cabai rawit.

2.2.2.7 Aspek Komposisi Bumbu dan Bahan

Komposisi bumbu dan bahan yang dimaksud adalah komposisi dari jumlah ikan yang digunakan dan jumlah sambal yang digunakan. Komposisi bumbu dan bahan yang diharapkan pada hidangan ikan bakar Manokwari adalah sangat seimbang.

2.3 Analisis Biaya Produk dan Harga Jual

Menurut Fadiati (2011) Dalam menentukan harga jual suatu produk, maka diperlukan kegiatan berupa analisis biaya. Analisis biaya dilakukan dengan tujuan untuk menetapkan harga jual yang benar-benar sesuai dengan keinginan. Analisis biaya dapat dilakukan melalui beberapa tahap, mulai dari menentukan total harga bahan baku, memperhitungkan biaya produksi selama proses hingga siap disajikan, menentukan presentase *food cost* sampai dengan menentukan harga jual pokok dari suatu produk.

2.3.1 Menentukan Total Bahan Baku

Untuk menentukan total harga seluruh komponen bahan baku, ada beberapa hal yang harus disusun dan dihitung terlebih dahulu. Komponen terdiri dari resep baku (*standard recipe*), takaran baku (*standard portion*), *standard yield*, dan *cost factor*.

1. Resep baku (*standard recipe*)

Resep baku (*standard recipe*) berfungsi sebagai manual yang memberikan patokan bahan makanan, teknik, cara membuat serta cara menghidangkan pada satu jenis hidangan. Standar resep yang baik sudah melampaui proses uji coba berulang kali, sehingga menghasilkan produk yang sama pada setiap kali pembuatan, selain itu menjadi ciri khas yang dimiliki dari usaha jasa boga.

2. Takaran baku (*standard portion*)

Takaran baku (*standard portion*) adalah istilah yang digunakan untuk mengukur banyaknya makanan dan minuman dalam satu (1) porsi. Hal ini sebagai patokan bahwa makanan dan minuman memiliki ukuran yang sama pada setiap kali disajikan. Untuk alat ukur yang digunakan tergantung pada jenis makanan dan minuman yang disiapkan.

3. *Standard Yield*

Standard yield adalah berat bersih yang diperoleh setelah bahan makanan segar telah melalui proses pra-persiapan sehingga siap untuk dimasak, siap diolah (*ready to cook = RTC*), atau siap saji (*ready to eat = RTE*). *Standard yield* dinyatakan sebagai rasio, yaitu perbandingan antara berat bersih setelah melalui proses pra-persiapan dengan berat awal bahan tersebut dibeli.

4. *Cost Factor*

Cost factor adalah suatu konstanta yang merupakan rasio antara harga pokok bahan makanan yang telah diproses dengan harga pokok bahan makanan sebelum diproses.

$$\text{Jumlah porsi} = \frac{\text{Berat bahan yang telah ditrimming}}{\text{Berat per-porsi}}$$

2.3.2 Biaya Produksi Selama Proses Hingga Siap Disajikan

Biaya produksi adalah biaya yang timbul karena pemakaian energi seperti listrik, gas, uap, dan lain-lain. Perhitungan ini dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satu diantaranya yang termudah perhitungannya adalah 10% dari grand total cost. Biaya produksi pada makanan disebut dengan *food cost*. *Food cost* adalah hasil dari total biaya bahan makanan. Biaya produksi ini memiliki peranan yang sangat penting untuk mendapatkan perhitungan harga jual.

2.3.2.1 Menentukan Presentase *Food Cost*

Tinggi rendahnya presentase *food cost* ini tidak sama antara jasa boga yang satu dengan jasa boga yang lain. Kebijakan manajemen tentu berbeda, ada yang memberikan angka 33%, 34%, atau 35%, dan dengan toleransi cost antara 1%

sampai 2%. *Food cost* menjadi patokan untuk menentukan harga jual total dan harga pokok penjualan.

2.3.2.2 Menentukan Harga Jual

a. Perhitungan Harga Jual secara Konvensional

Perhitungan harga jual secara konvensional merupakan perhitungan harga jual yang paling sederhana. Semua biaya bahan makanan dan biaya transportasi belanja dijumlahkan, lalu menentukan harga jual yang dikehendaki. Penentuan harga jual ditetapkan berapa persen kenaikan harganya, seperti 60%, 55%, 50%, 45%, 40%, 30% dan seterusnya. Semakin rendah persen kenaikan harganya yang diambil, maka semakin tinggi harga jualnya. Laba kotor diperoleh dari selisih antara harga jual dan biaya bahan makanan (*food cost*). Laba kotor mencakup upah buruh, penyusutan alat, dan bahan bakar. Penentuan upah tenaga kerja berkisar 30% sampai dengan 38% dari laba kotor, sedangkan penyusutan alat dan biaya umum masing-masing berkisar 2,5% sampai dengan 5% dari laba kotor.

b. Perhitungan Harga Jual dengan Metode Prima (*Prime Cost Method*)

Metode prima (*prime cost method*) adalah perhitungan harga jual yang hampir sama dengan metode konvensional, hanya saja perhitungan upah buruhnya lebih realistis, karena dihitung berdasarkan hasil yang diperoleh dan tidak dihitung dari laba kotor, tetapi perhitungannya dengan cara harga jual lebih mahal. Metode prima ini disebut juga *dengan cost approach to pricing (mark-up pricing)*. Persentase keuntungan (*profit*) ditetapkan berapa persen kenaikan harganya, seperti 60%, 55%, 50%, 45%, 40%, 30% dan seterusnya. Semakin rendah persentase kenaikan harganya yang diambil, maka semakin tinggi harga jualnya.

c. Perhitungan Harga Jual Menurut Jenis Pengeluaran

Perhitungan harga jual menurut jenis pengeluaran adalah perhitungan yang merinci seluruh biaya yang telah dikeluarkan dalam suatu produksi. Hitungan dengan cara ini populer dengan sebutan *cost to price*.

d. Perhitungan Harga Jual dengan Constanta 2.9

Constanta 2.9 adalah menentukan harga jual makanan dengan menghitung biaya bahan makanan (*food cost*) yang mempertimbangkan *trimming*, dan kehilangan berat yang diakibatkan oleh proses pengolahan makanan. Dari biaya tersebut dikalikan *constant 2.9* maka akan diperoleh harga jual.

e. Pricing to The Market

Perhitungan harga jual dengan metode *pricing to the market* adalah pengelola usaha jasa boga melakukan *survey* pasar terhadap produk yang akan dijual, yaitu dengan mengecek harga pasar dengan kualitas produk yang sama pada harga tertinggi dan terendah. Kemudian pengelola menentukan harga yang tepat sesuai segmen dan persaingan pasar.

