

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang memiliki keberagaman agama, suku, ras dan keyakinan. Indonesia memiliki luas wilayah yang besar dengan keberagaman geografis dan memiliki ribuan pulau. Berdasarkan sumber data Indonesia adalah negara di Asia Tenggara yang dilintasi garis khatulistiwa dan berada di antara daratan benua Asia dan Australia, serta antara Samudra Pasifik dan Samudra Hindia. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang terdiri dari 17.504 pulau (Badan Pusat Statistik, 2020).

Indonesia juga disebut sebagai negara bahari, karena sekitar dua pertiga luas wilayah Indonesia merupakan perairan laut. Penduduk Indonesia memiliki latar belakang kebudayaan, penampilan fisik, tingkat peradapan, agama, dan gaya hidup berbeda yang saling berdampingan. Hal itu yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman penduduk dan kebudayaan (Farukhi, 2018).

Masakan Indonesia merupakan suatu bentuk pencerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing-masing pulau yang berada di sepanjang gugusan Sabang hingga Marauke. Masakan Indonesia juga memegang peranan penting dalam budaya nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini memiliki cita rasa yang khas serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang berkualitas tinggi khas Indonesia.

Sebagai salah satu provinsi di Indonesia, Sulawesi Utara memiliki banyak destinasi tempat wisata, khususnya wisata kuliner. Kekayaan cita dan rasa yang diwujudkan dalam aneka macam kuliner menjadikan kuliner khas Sulawesi Utara terkenal sebagai salah satu kuliner Indonesia. Hal ini menjadi kelebihan untuk menarik minat para wisatawan, baik lokal maupun mancanegara untuk lebih mengenal Indonesia, khususnya Sulawesi Utara.

Provinsi Sulawesi Utara dengan ibu kota Manado ini dikenal sebagai daerah penghasil rempah, rempah ini pun yang dimanfaatkan oleh para penduduk asli untuk memanfaatkan rempah-rempah sebagai bahan untuk pembuat makanan yang nantinya akan menjadi sebuah cita rasa yang khas, banyak dari pecinta kuliner menyebut makanan Manado adalah makanan yang banyak mengandung berbagai rempah.

Masyarakat Manado merupakan keturunan dari suku Minahasa yang memiliki filosofi hidup cukup unik. Terutama pada hal-hal yang bersifat menyakitkan seperti halnya ketika menyantap sajian bercita rasa pedas. Rasa sakit yang timbul di lidah ketika memakan makanan pedas, rupanya mengajarkan masyarakat Manado akan hidup bertoleransi terutama pada hal-hal yang menyakitkan. Meski rasa pedas menimbulkan rasa yang mungkin tidak enak tetapi tidak untuk masyarakat Manado yang justru semakin menggemari makanan pedas. Kuliner Manado yang terkenal salah satunya adalah Ikan Woku Belanga, hidangan berbahan dasar ikan tuna yang memiliki rasa pedas. Ikan Woku Belanga dibuat dengan cara perebusan ikan kedalam bumbu hingga bumbu meresap dan kuahnya mengental.

Banyak variasi resep pada cara pembuatan Ikan Woku Belanga, sehingga dibuatlah uji coba standardisasi untuk mendapatkan resep standar dari Ikan Woku Belanga. Resep standar berfungsi sebagai acuan pembuatan hidangan agar kualitas yang dihasilkan tetap sama walau pembuatnya berbeda orang. Kualitas hidangan meliputi aspek cita rasa, warna, aroma, tekstur, dan konsistensi kuah. Proses standardisasi hidangan Ikan Woku Belanga ini telah melalui beberapa proses, yaitu triangulasidari beberapa resep sebagai referensi lalu dipilih resep yang paling banyak memiliki kesamaan dengan resep lain. Selanjutnya dilakukan ujicoba dan penilaian oleh panelis ahli menggunakan tes organoleptik.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis mengidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana formula standardisasi dari hidangan Ikan Woku Belanga?
2. Bagaimana proses standardisasi resep Ikan Woku Belanga yang dilakukan?
3. Bagaimana proses pengolahan Ikan Woku Belanga berdasarkan standar resep?
4. Bagaimana hasil hidangan Ikan Woku Belanga berdasarkan standardisasi resep?
5. Bagaimana menentukan biaya produksi yang dibutuhkan dalam upaya penerapan harga jual Ikan Woku Belanga?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Untuk menghindari terlalu luasnya cakupan penulisan ini, penulis memberikan batasan masalah yang diberikan dalam penulisan ini yaitu membahas tentang Standardisasi resep Ikan Woku Belanga berdasarkan komposisi formula agar memiliki aspek kualitas yang meliputi warna, aroma, rasa, dan konsistensi yang sesuai.

## 1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan tugas akhir ini memiliki tujuan agar mahasiswa dapat mengetahui formula standardisasi yang digunakan agar menghasilkan resep Ikan Woku Belanga yang benar sehingga menghasilkan kualitas yang sesuai. Serta merupakan sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) guna menyelesaikan program pendidikan Diploma 3 pada Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

### **1.5 Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Sebagai sarana untuk menerapkan pengetahuan tentang mata kuliah pengolahan makanan nusantara, teknologi bumbu rempah, ilmu bahan makanan serta pengetahuan resep dan menu.
2. Memberikan informasi kepada pembaca tentang pembuatan Ikan Woku Belanga sesuai dengan formula standardisasi yang telah ditetapkan.
3. Melestarikan dan mengembangkan Masakan Indonesia khususnya provinsi Sulawesi Utara yang jarang diketahui.

