

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan khas Indonesia memang menyimpan dua hal penting yang selalu menyertai rasa khasnya, yaitu kisah atau filosofi dari kuliner tersebut, dan keragaman bumbu khas Indonesia yang kaya akan rempah-rempahnya. Makanan khas Indonesia bukan hanya sekadar rasa.

Berdasarkan pendataan budaya yang dilakukan oleh Komunitas Sobat Budaya, Indonesia setidaknya memiliki lebih dari 1.458 resep makanan dan minuman tradisional. Di antara data tersebut, terhitung sekurangnya 50 jenis soto, 100 jenis sambal, dan lebih dari 60 jenis masakan sate dari seluruh nusantara.

(Sumber: okezonenews.com/KeberagamanIndonesiadalamCitaRasaKulinerNusantara).

Dengan banyaknya keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini. Menurut Murdijati, 2017 makanan tradisional ini dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, antara lain makanan tradisional yang hampir punah, makanan tradisional yang kurang populer, dan makanan tradisional yang populer (tetap eksis).

Makanan tradisional yang hampir punah ini langka dan hampir jarang dapat ditemui mungkin disebabkan karena ketersediaan bahan dasarnya mulai sulit atau masyarakat pembuatnya mulai tidak mengerjakan lagi atau terdesak oleh produk makanan lain, contohnya karangan, cethot, entog-entog, getas, es semlo, dan hawuk-hawuk. Kelompok makanan tradisional yang kurang populer adalah makanan tradisional yang masih mudah ditemui, tetapi makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat, contohnya kethak, adrem, wedang tahu, lemet, bothok sembukan, dan bajigur.

Kelompok makanan tradisional yang populer merupakan makanan tradisional yang tetap disukai masyarakat dengan bukti banyak dijual, laku, dan dibeli oleh konsumen bahkan beberapa menjadi ikon daerah tertentu seperti gudeg, emping melinjo, gatot, thiwul, tempe benguk, kipo, dan sate klathak. Saat ini masyarakat sedang merasakan akibat perubahan pola konsumsi makanan, baik di negara maju

maupun berkembang, peran makanan tradisional untuk membangun pola makan sehat sangat diperlukan. Dokumentasi masyarakat tradisional diharapkan mampu memberikan informasi bagi generasi muda untuk mengenal dan menyadari pentingnya memanfaatkan produk negeri sendiri untuk membangun kesehatan dan kehidupannya.

Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing masing. Sebagai contohnya antara lain makanan di daerah pegunungan dengan makanan didaerah pesisir pantai. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan seperti umbi-umbian, padi, kacang-kacangan, dan sebagainya. Sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan banyak yang berasal dari laut seperti ikan, udang, cumi, dan lain sebagainya. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya inovasi produk.

Makanan khas daerah memiliki kandungan gizi dan manfaat yang beragam, sesuai dengan bahan baku, bahan tambahan, dan teknik pengolahan yang digunakan. Bahan utama produk makanan khas daerah adalah bahan hewani dan nabati, kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Jumlah komponen-komponen tersebut berbeda-beda terhadap masing-masing bahan, tergantung pada susunan, kekerasan, tekstur, cita rasa, dan warna.

Aceh merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki hidangan khas daerah. Hidangan khas provinsi Aceh merupakan masakan masyarakat Aceh yang ada di Sumatra, Indonesia. Masakan ini populer dan dikenal luas di Indonesia. Pedagang Arab, Persia, dan India memengaruhi makanan di Aceh meskipun rasa telah banyak berubah bentuk aslinya. Kombinasi rempah-rempah dalam masakan Aceh seperti yang biasa ditemukan dalam masakan India dan Arab, seperti jahe, lada, ketumbar, jinten, cengkeh, kayu manis, kapulaga, dan adas. Beragam masakan Aceh dimasak dengan kari atau santan serta daun-daunan yang umumnya dipadukan dengan daging seperti kerbau, sapi, kambing, ikan, atau ayam. Salah satu hidangan khas provinsi Aceh yang sering dijumpai adalah ayam tangkap.

Berdasarkan Wikipedia, ayam tangkap adalah masakan khas Aceh yang terbuat dari ayam yang digoreng dengan bumbu dan rempah-rempah khas. Kebiasaan menyantap ayam tangkap sudah menjadi bagian dari budaya masyarakat Aceh. Pengolahan ayam ini tidaklah sulit yaitu hanya dengan menggoreng setelah sebelumnya sudah terlebih dahulu diberi bumbu agar gurih saat disantap. Bumbu yang digunakan seperti bawang putih, lengkuas, kunyit, dan ketumbar. Setelah dibumbui, ayam lalu digoreng sekitar 5–10 menit. Pada saat yang bersamaan, dimasukkan pula beberapa genggam daun yang akan disajikan bersama ayam sehingga rasa rempah dedaunan turut meresap ke dalam daging ayam. Daun yang digunakan di antaranya adalah daun kari dan potongan daun pandan. Dedaunan itu pula yang kemudian menutupi sajian ayam tangkap pada setangkup piring bersama dengan cabai hijau besar. Setelah ayam matang, dedaunan ini memang tetap disajikan dengan menutupi ayam sehingga terlihat ayam sengaja diletakkan di bawah dedaunan. Dedaunan ini selain sebagai daya tarik hidangan, sekaligus bisa dijadikan sebagai lalapan kering pelengkap potongan ayam. Jika masih dalam keadaan hangat, dedaunan ini bercita rasa kering seperti kerupuk.

Ciri khas dari hidangan ayam tangkap yaitu penggunaan ayam kampung atau ayam pejantan yang dipotong kecil-kecil. Lalu bahan utama direbus dengan jumlah air kelapa yang sedikit bersama dengan bumbu dasar dan bumbu pelengkap. Ciri khas lain pada hidangan ini adalah penggunaan daun khas Aceh yaitu daun kari dengan jumlah yang banyak. Daun kari, daun pandan, dan cabai hijau utuh digoreng dan disajikan bersama ayam dalam jumlah banyak dan menutupi permukaan ayam.

Hidangan ayam tangkap memiliki banyak resep yang bersumber mulai dari, media elektronik, buku, majalah, dll. Sumber-sumber tersebut memiliki ciri khas karakteristik yang berbeda-beda. Mulai dari penggunaan bahan-bahan yang berbeda, takaran bahan-bahan yang tidak standar seperti penggunaan alat sendok sebagai berat bahan. Selain itu, setiap resep memiliki tahap memasak dan penggunaan bahan pelengkap yang juga berbeda. Sumber-sumber resep tersebut juga menghasilkan rasa, warna, aroma, dan konsistensi atau penggunaan cairan yang berbeda. Maka dari itu, diperlukan uji coba standar resep dari hidangan ini yang mempermudah dan memperjelas penggunaan bahan dan teknik masak yang benar. Menurut Ayu Rahadiyanti, 2020 standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap

individu berbeda sesuai dengan kebutuhan gizinya. Pemorsian yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan.

Standar porsi sangat berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Banyak masyarakat tidak mengetahui bahwa di dalam dunia makanan perlu adanya perhitungan takaran saji atau porsi yang berdasarkan penyiapan dan pengolahan bahan-bahan baku hingga hasil biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi hidangan makanan tersebut. Perhitungan penggunaan bahan-bahan serta biaya yang tepat dinamakan food cost. Menurut Martina,2019 food cost adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk dapat menghasilkan suatu menu makanan dan minuman dengan standar resep dan porsi tertentu dari penggunaan bahan yang digunakan. Menentukan harga jual makanan dan minuman diperlukan suatu rumusan atau formula yang biasanya mengacu pada food cost. Hal ini dilakukan agar mendapatkan harga jual ideal atau tidak berdasarkan perkiraan atau taksiran. Aktivitas menentukan standar resep, standar porsi dan food cost dengan cara melakukan uji coba sampai menemukan rasa, aroma, warna, konsistensi, maupun tekstur setiap resep hidangan dinamakan standardisasi resep.

Berdasarkan latar belakang di atas, untuk mendapatkan formula hidangan terbaik ayam tangkap perlu dilakukan kegiatan triangulasi resep yang bersumber dari 5 resep. Dari hasil triangulasi tersebut maka dilakukan uji coba standardisasi resep ayam tangkap.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

- 1) Apakah hidangan ayam tangkap yang ada saat ini masih otentik atau sudah dimodifikasi?

- 2) Apa saja teknik pengolahan yang digunakan untuk menghasilkan hidangan ayam tangkap berkualitas baik?
- 3) Apa saja karakteristik hidangan ayam tangkap dari Provinsi Aceh?
- 4) Bagaimanakah standardisasi hidangan ayam tangkap dari Provinsi Aceh?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka masalah dalam uji coba ini dibatasi pada Standardisasi Hidangan Ayam Tangkap dari Provinsi Aceh.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memperoleh standardisasi resep ayam tangkap dari Provinsi Aceh.

1.5 Kegunaan Penulisan

- 1) Memberikan informasi secara maksimal tentang resep dan cara pembuatan ayam tangkap.
- 2) Memberitahukan bahan-bahan pembuatan ayam tangkap yang baik.
- 3) Memberitahukan teknik memasak yang benar khususnya dalam masakan ayam tangkap.
- 4) Memberikan informasi cara penyajian makanan yang benar.