

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keanekaragaman kuliner di Indonesia memiliki ciri khas yang berbeda di setiap daerah. Menurut Untari (2018), perbedaan itu dihasilkan dari sumber daya, alat, dan proses memasak serta cara penyajian yang berbeda tiap sukunya. Hidangan tradisional dapat menjadi sebuah identitas bagi masyarakat daerah asalnya. Salah satu hidangan tradisional Indonesia yang sudah terkenal di mancanegara adalah Rendang. Hidangan ini pernah dinobatkan sebagai makanan terlezat di seluruh dunia oleh CNN tahun 2017 (Cheung, 2017). Namun disisi lain masih banyak hidangan Indonesia yang tidak populer bahkan hampir punah. Faktor yang menyebabkan hal tersebut diantaranya adalah konsep modernisasi dan kurangnya rasa bangga terhadap kuliner tradisional (Untari, 2018).

Modernisasi adalah perubahan keadaan dari tradisional menuju modern (Damanik et al., 2018). Bukti adanya modernisasi di Indonesia antara lain adalah generasi milenial di Indonesia tidak banyak mengetahui informasi mengenai makanan-makanan tradisional karena jarang terdapat di media sosial (Hasriyani, 2021). Mereka lebih tertarik pada makanan yang sedang tenar di media sosial yang notabene adalah makanan dari luar negeri baik barat maupun timur. Hal tersebut menjadi dasar pemilihan topik utama dalam penelitian ini, yakni menggabungkan bumbu makanan tradisional Indonesia dengan makanan timur khususnya hidangan yang berasal dari Tiongkok.

Awal mula masuknya kebudayaan Tiongkok ke Indonesia adalah saat jalur sutera tidak lagi digunakan oleh para pedagang Tiongkok dan India. Mereka mulai melakukan bisnisnya melalui jalur laut, dimana Selat Malaka menjadi salah satu jalur yang dilewatinya. Dari situlah para pedagang Tiongkok mulai berinteraksi dengan masyarakat Indonesia. Seiring berjalannya waktu, pedagang tersebut tidak hanya melakukan transaksi jual-beli, namun mereka juga mulai menyebarkan kebudayaan melalui aktivitas yang mereka lakukan saat singgah di Indonesia termasuk kedalamnya hidangan yang mereka konsumsi (Bromokusumo, 2013).

Fokus dari cita rasa makanan Tiongkok adalah menyeimbangkan tampilan, aroma, dan rasa (Liu dan Liu, 2011). Sedangkan, hal yang membentuk hidangan tradisional Indonesia adalah alam, sejarah dan budaya (Wijaya, 2019). Jika kedua hal tersebut disatukan, penelitian ini dapat membantu melestarikan hidangan tradisional Indonesia dengan cara mengemasnya kedalam suatu hidangan yang banyak diminati generasi milenial di Indonesia.

Salah satu kuliner populer di Indonesia yang berasal dari Tiongkok adalah *dim sum*. *Dim sum* merupakan makanan berukuran kecil yang biasanya dihidangkan bersama teh (*yum cha*). Hidangan tradisional Kanton ini meliputi *bak pao*, pangsit, siomai, dan *harkao* yang disajikan menggunakan kukusan bambu dan piring kecil. Biasanya didalam kukusan bambu tersebut terdapat tiga sampai empat *dim sum*. Teknik pembuatan *dim sum* pun berbeda-beda, ada yang digoreng, dikukus, dan dibakar (Wong dan Jun, 2013). Hidangan *dim sum* dapat disajikan dengan saus pendamping,

kuah sup, maupun hanya *dim sum* itu sendiri. Di restoran tradisional Tiongkok, pramusaji akan menawarkan *dim sum* menggunakan meja dorong atau penampakan yang berisi tumpukan kukusan bambu (Ling, 2007).

Menurut Lachtaria (2013), salah satu hidangan *dim sum* yang menjadi makanan favorit bagi masyarakat di Indonesia adalah siomai. Siomai memiliki beberapa kata sebutan lain diantaranya *shao mai* atau *shu mai* (Wong dan Jun, 2014). Siomai terbuat dari daging babi yang diolah dengan udang lalu dibungkus dengan kulit pangsit (Ng, 2014). Namun, di Indonesia siomai biasanya dibuat dengan menggunakan daging ayam, ikan, atau udang. Cara membuatnya adalah dengan mengisi kulit pangsit yang tersedia dengan daging yang telah dicincang sampai halus. Kemudian, cara memasak siomai adalah dengan dikukus. Siomai dapat disajikan begitu saja maupun dimakan dengan saus pendamping. Siomai tergolong cukup tinggi kalori, dimana terdapat 290 kalori dalam satu siomai dengan rincian enam gram lemak, 36 gram karbohidrat, dan 22 gram protein (America's Test Kitchen, 2012).

GAMBAR 1
Rerata Konsumsi Daging Ayam dan Daging Sapi di Indonesia (2019)



Sumber: PUSDATIN (2019)

Dari Gambar 1 dapat dilihat bahwa konsumsi rata-rata daging ayam di Indonesia diprediksi mencapai 7.10 kg/kapita/tahun. Daging ayam lebih digemari oleh masyarakat Indonesia dibanding daging lainnya. Menurut PUSDATIN (2019), hal itu disebabkan oleh harga yang terjangkau, kemudahan untuk memperoleh dan kandungan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi tersebut adalah 302 kilo kalori dengan 18,2 gram protein dan 25 gram lemak per 100 gram daging ayam (PUSDATIN, 2019). Oleh karena itu, bahan baku utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam.

Menurut penelitian Shelene dan Gozal (2019) yang meneliti penggunaan nasi jagung pada pembuatan siomai dapat disimpulkan bahwa bahwa penggantian bahan dasar pembuatan siomai akan merubah tekstur dan aroma pada adonan. Sedangkan Menurut Trisna (2015) yang melakukan penelitian mengenai penambahan belut pada adonan siomai mengatakan bahwa panelis menyukai warna, tekstur dan rasa namun mereka tidak menyukai aroma yang ditimbulkan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa penambahan bahan pada proses pembuatan siomai dapat dilakukan dengan memperhatikan perubahan pada aspek-aspek tertentu agar siomai dapat diterima.

Dari permasalahan di atas, penulis memutuskan untuk mencoba mengaplikasikan bumbu dari masakan Indonesia pada siomai berbahan dasar ayam. Penulis akan memilih enam masakan tradisional Indonesia, yaitu mie aceh, woku, rendang, betutu, rawon, dan balado. Penulis berharap dengan adanya inovasi terhadap siomai dapat membantu pelestarian budaya

Indonesia dalam bidang kuliner. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi sarana dalam menuntun proses memasak, mulai dari penyiapan bahan-bahan masakan, cara pembuatan, serta penyajiannya sehingga dapat mempermudah pembaca dalam pembuatan siomai dengan aneka rasa nusantara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan di atas maka rumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut:

1. Apakah makanan dengan cita rasa nusantara dapat dipadukan dengan hidangan siomai?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap siomai dengan cita rasa nusantara?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui bahwa bumbu dengan cita rasa nusantara dapat diaplikasikan kepada siomai.
2. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap siomai dengan cita rasa nusantara.

D. Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari hasil penelitian yang dilakukan, antara lain:

1. Kontribusi pengembangan teori

Membantu dalam mengembangkan variasi kuliner nusantara sebagai suatu resep hidangan yang baru.

2. Kontribusi praktik dan manajerial

Memberi referensi baru bagi pelaku maupun penikmat di dalam bidang kuliner dalam mengkreasikan sajian makanan nusantara.

E. Sistematika Penulisan

Tugas Akhir Karya Kompetensi Profesi ini terdiri dari lima bab, antara lain:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi tentang penjelasan umum dari permasalahan yang akan diuraikan. Dalam bab ini terdiri dari lima sub bab yaitu Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Tinjauan Pustaka

Merupakan bab yang membahas tentang pengertian teori dari siomai, teori tentang Hidangan Nusantara, Hasil Penelitian Sebelumnya, Rumusan Hipotesis, dan Rerangka Konseptual.

3. Bab III Metode Penelitian

Dalam metode penelitian, terdapat Gambaran Umum Obyek Penelitian, Rancangan Penelitian, Metode Penentuan Sampel, Metode Pengumpulan Data, Pengumpulan Data, Pengukuran Variabel, dan Metode Analisis Data.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini membahas tentang hasil dari penelitian dan pembahasan yang dilakukan.

5. Bab V Simpulan, Saran, dan Rencana Keberlanjutan Penelitian

Bab penutup ini berisi Kesimpulan dari hasil penelitian, Saran bagi penulis maupun pembaca, serta Rencana Keberlanjutan dari penelitian yang telah dilakukan.

