

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara di Asia Tenggara dengan populasi sebanyak 275,773,800 jiwa (Badan Pusat Statistik, 2022). Indonesia menjadi negara posisi keempat dengan jumlah penduduk terbanyak secara global dan menjadi negara dengan penganut agama muslim terbanyak di dunia, yaitu dengan jumlah lebih dari 207 juta penganut (Redaksi Indonesia, 2022). Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17.508 pulau dan bertambah seiring berjalannya waktu. Terdapat 10 pulau terbesar di Indonesia, yaitu Pulau Papua, Pulau Kalimantan, Pulau Sumatra, Pulau Sulawesi, Pulau Jawa, Pulau Timor, Pulau Halmahera, Pulau Seram, Pulau Sumbawa, dan Pulau Flores (Teniwut, 2022).

Besarnya negara Indonesia, membuat Indonesia dianugerahi dengan tanah yang subur, sehingga beragam tanaman yang bermanfaat dapat tumbuh di Indonesia. Salah satunya, ialah rempah-rempah. Rempah-rempah Indonesia sendiri sudah dikenal dunia dari masa penjajahan hingga saat ini. Menurut Negeri Rempah Foundation, terdapat 275 rempah di Asia Tenggara, dan didominasi oleh Indonesia. Keberagaman rempah inilah, Indonesia mendapatkan julukan sebagai *Mother of Spices*. Rempah-rempah sendiri merupakan tumbuhan yang memiliki aroma dan rasa yang cukup kuat. Rempah-rempah yang dikenal dan biasa digunakan masyarakat seperti pala, kayu manis, cengkeh, dan kemiri (Kedutaan Besar Republik Indonesia, 2022).

Bagian tanaman yang digunakan sebagai rempah-rempah adalah batang, daun, kulit kayu, akar, bunga, dan bagian tumbuhan lainnya (Hakim, 2015).

Keberagaman rempah-rempah menjadikan keunikan dari masakan yang dimiliki Indonesia. Berbagai kuliner nusantara dari berbagai daerah memiliki ciri khas cita rasa dan penggunaan rempah-rempah. Salah satu pulau dengan keberagaman kuliner dengan cita rasa yang unik berasal dari Pulau Sumatra. Pulau Sumatra merupakan salah satu pulau terbesar di Indonesia, tepatnya masuk dalam urutan terbesar ke-3 di Indonesia. Sumatra terdiri dari beragam agama, kota dan provinsi, dan berbagai macam kebudayaan (Daniswari, 2022).

Pulau Sumatra memiliki luas sebesar 473,481 m<sup>2</sup> dan batas wilayah bagian utara yakni Teluk Benggala, sebelah selatan yakni Selat Sunda, sebelah barat yakni Samudera Hindia, dan sebelah timur yakni Selat Malaka, dan Selat Karimata. Pulau Sumatra terdiri dari sepuluh provinsi, yaitu Aceh, Sumatra Utara, Sumatra Barat, Sumatra Selatan, Riau, Kepulauan Riau, Lampung, Jambi, Bengkulu, dan Kepulauan Bangka Belitung. Selain itu, terdapat lima suku besar yang tinggal di Pulau Sumatra, yaitu Suku Batak, Suku Melayu, Suku Minangkabau, Suku Aceh, dan Suku Mentawai (Daniswari, 2022).

Provinsi Aceh memiliki ibu kota Banda Aceh, memiliki status daerah istimewa dan diberi otonomi khusus. Provinsi Sumatra Utara memiliki ibu kota Medan, merupakan provinsi dengan penduduk terbanyak keempat di Indonesia. Provinsi Sumatra Barat dengan ibu kota Padang, merupakan rumah bagi etnis Minangkabau. Provinsi Riau dengan ibu kota Pekanbaru, terletak di bagian tengah pantai timur Pulau Sumatra dan rumah bagi etnis melayu

Indonesia. Provinsi Kepulauan Riau dengan ibu kota Tanjung Pinang, memiliki kepadatan penduduk yang didominasi di kota Batam (Faisal, 2022).

Provinsi Jambi dengan ibu kota Jambi, memiliki bahan masakan khas yaitu tempoyak yang terbuat dari durian. Provinsi Sumatra Selatan dengan ibu kota Palembang, memiliki masakan yang terkenal yakni pempek. Provinsi Lampung dengan ibu kota Bandar Lampung, merupakan provinsi paling selatan di Pulau Sumatra. Provinsi Bengkulu dengan ibu kota Bengkulu, berbatasan provinsi Sumatra Barat, Jambi, Sumatra Selatan, dan Lampung. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung dengan ibu kota Pangkal Pinang, memiliki dua pulau utama yakni Pulau Bangka dan Pulau Belitung (Faisal, 2022).

Dengan provinsi dan keberagaman suku di Pulau Sumatra, menjadikan salah satu hal yang mendorong keberagaman kuliner di Pulau Sumatra. Terdapat beberapa rempah yang khas dalam pembuatan masakan Sumatra, seperti andaliman. Andaliman merupakan rempah asli Sumatra Utara yang memiliki aroma dan rasa yang kuat. Andaliman sering digunakan dalam masakan Batak, dan sering disebut merica batak. Dengan menggunakan andaliman, menjadikan rasa otentik dan pedas yang berbeda (Wijaya, 2020).

Salah satu kuliner dari Pulau Sumatra, tepatnya Sumatra Barat yang telah mendunia karena cita rasanya adalah rendang. Bahkan, rendang masuk dalam urutan ke 11 dari 50 makanan terbaik di dunia pada tahun 2021 (Tiofani, 2021). Selain rendang, terdapat masakan dari beberapa provinsi di Sumatra yang terkenal seperti pempek yang berasal dari Palembang. Pempek sendiri terbuat dari daging ikan dan disajikan dengan kuah cuko (Fikriansyah, 2023).

Kuliner lainnya yang terkenal dari Medan adalah mie gomak, yang terbuat dari mie jenis tertentu dan disajikan dengan saus kacang atau saus longong yang banyak (Fai, 2023). Kuliner lain yang terkenal berasal dari Aceh, yaitu mie aceh. Terbuat dari mie dengan tekstur kenyal dengan bumbu rempah yang gurih dan pekat (Amira, 2022).

Dengan masuknya rendang kedalam urutan makanan terbaik dunia, dan pempek, mie gomak, dan mie aceh yang sudah dikenal di Indonesia, menjadikan makanan Indonesia khususnya Sumatra dapat dikenal lebih luas. Makanan khas Sumatra pun memiliki peminat yang cukup tinggi, salah satunya pendorongnya dapat dilihat dari berkembangnya rumah makan ataupun restoran dengan ciri khas suatu daerah Provinsi di Sumatra. Berikut tabel yang menunjukkan jumlah restoran yang menyajikan masakan khas Sumatra:

**TABEL 1**  
Restoran Makanan Sumatra di Jakarta dan Tangerang

No.	Provinsi	Jumlah	Contoh Rumah Makan Terkenal
1.	Aceh	30	Jambo Kupa, Kanabu, Mie Aceh Seulawah, Ayam Tangkap AR (Atjeh Rayeuk).
2.	Sumatra Utara	22	Lapo Toba Tabo, Lapo Ni Tondongta, Tabo Bah, Toba Dream.
3.	Sumatra Barat	100	Sederhana, Pagi Sore, Padang Merdeka, Sari Ratu.
4.	Riau dan Kepulauan Riau	10	Nasi Lemak 25, Sop Ikan Batam.
5.	Jambi	6	Nasi Gemuk Citra 2, Bakmi Ahiung khas Jambi, Nasi Gemuk Mangga Besar 1.

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

### Restoran Makanan Sumatra di Jakarta dan Tangerang (Lanjutan)

No.	Provinsi	Jumlah	Contoh Rumah Makan Terkenal
6.	Sumatra Selatan	32	Sari Sanjaya, Pempek Cawan Putih, Pondok Wong Palembang, Restoran Putra Sriwijaya.
7.	Bengkulu	1	Bebek BKB.
8.	Lampung	1	RM Yuni Ina Balak Khas Lampung.
9.	Kepulauan Bangka Belitung	10	Kampoeng Bangka, Pondok Ifong, Song Sui Hok Lo Pan, Tjin Tjia.

Sumber: Hasil Olahan Data (2023)

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa masakan pada setiap provinsi di Sumatra dapat dikatakan banyak. Oleh karena itu, terdapat potensi untuk dapat memperkenalkan beberapa masakan lainnya dari provinsi di Sumatra untuk lebih dikenal masyarakat luas.

Ditinjau dari wawancara dengan orang asli dari provinsi-provinsi di Sumatra, hasil yang didapat sebagai berikut: Provinsi Aceh dengan Ibu Audy, cita rasa masakannya kental dan rasa yang tajam. Masakan yang terkenal di mie aceh, ayam tangkap, gulai kambing. Ciri khas dari masakannya menggunakan bumbu yang beragam sehingga cita rasa yg tajam. Dari masakan yang terkenal sudah ada bentuk resep tertulis, tetapi belum menciptakan cita rasa yang autentik. Maka sangat bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Sumatra Utara dengan Ibu S.Sinaga, cita rasa masakannya berempah karena rempah-rempah beragam dan banyak. Masakan yang terkenal adalah arsik, saksang, na ni ura. Ciri khas dari masakannya adalah bumbunya yang seperti asam gelugur, andaliman. Dari masakan yang terkenal sepertinya belum ada resep tertulis, karena masakan ini sangat khas dari suku batak. Maka sangat bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Sumatra Barat dengan Ibu

Shanty, cita rasa masakannya bumbu yang beragam dan rasa yang kuat. Masakan yang terkenal adalah rendang, ayam balado, sate padang. Ciri khas dari masakannya adalah memiliki cita rasa yang kuat karena proses memasaknya. Dari masakan yang terkenal sudah ada bentuk resep tertulisnya, tetapi terkadang bahan-bahannya tidak sama sudah mengalami modifikasi. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Riau dengan Ibu Gaby, cita rasa masakannya asam, dan gurih. Masakan yang terkenal adalah gulai ikan patin, sop tunjang, nasi lemak. Ciri khas dari masakannya adalah memiliki cita rasa yang gurih dan asam. Dari masakan yang terkenal belum banyak bentuk resep tertulisnya. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep.

Provinsi Kepulauan Riau dengan Bapak Didit, cita rasa masakannya gurih. Masakan yang terkenal adalah sup ikan batam, mie lendir. Ciri khas dari masakannya adalah cita rasa yang gurih, kebanyakan masakan seafood. Dari masakan yang terkenal belum banyak bentuk resep tertulisnya. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Jambi dengan Ibu Natalya, cita rasa masakan gurih. Masakan yang terkenal adalah nasi gemuk, tempoyak. Ciri khas dari masakannya adalah gurih dan bumbu yang khas seperti tempoyak. Dari masakan yang terkenal sudah ada bentuk resep tertulisnya, tetapi kurang autentik. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep.

Provinsi Sumatra Selatan dengan Bapak Hadi, cita rasa yang menyegarkan, asam, dan pedas. Masakan yang terkenal adalah pempek, tekwan, rujak mie. Ciri khas dari masakannya adalah menyegarkan, kebanyakan berkuah. Dari masakan yang terkenal sudah ada bentuk resep tertulisnya, tetapi kebanyakan hanya makanan yang terkenal seperti pempek,

tekwan. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Bengkulu dengan Ibu Inga neng rustam, cita rasa yang kental, gurih. Masakan yang terkenal adalah bagar hiu dan gulai pisang. Ciri khas dari masakannya adalah gurih. Dari masakan yang terkenal belum ada resep tertulis. Maka sangat bermanfaat bila dijadikan buku resep.

Provinsi Lampung dengan Ibu Hevy, cita rasa yang gurih, pedas, dan asam. Masakan yang terkenal adalah pindang ikan patin, dan ayam cabai hijau. Ciri khas dari masakannya adalah menggunakan nanas untuk cita rasa asam pada beberapa masakan. Dari masakan yang terkenal belum banyak bentuk resep tertulisnya. Maka bermanfaat bila dijadikan buku resep. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung dengan Bapak Ifong, cita rasa yang asam, kental, dan gurih. Masakan yang terkenal adalah lemah kuning, selada bangka. Ciri khas dari masakannya adalah menggunakan buah seperti belimbing untuk asamnya. Dari masakan yang terkenal belum banyak bentuk resep tertulisnya. Maka sangat bermanfaat bila dijadikan buku resep. Daftar pertanyaan wawancara dapat dilihat pada bagian lampiran A. Dari wawancara dengan orang asli dari 10 Provinsi di Sumatra, bahwa masih sedikit resep tertulis yang membahas masakan Sumatra, maka dari itu dibutuhkan suatu media yang bisa memfasilitasi makanan-makanan yang jarang di publikasikan yaitu dalam bentuk buku resep.

Target pembaca buku resep ini adalah semua orang yang suka memasak dan ingin mengetahui beberapa masakan dari Sumatra. Buku resep ini memuat beberapa masakan dari Sumatra dengan hidangan yang autentik dan dapat diikuti dengan memasak dirumah. Autentik dalam arti ini adalah masakan ini

sudah mengalami perubahan, tetapi tidak merubah sifat yang mendasar dan tidak menyebabkan ketidak aslian lagi atau sebagai pembaharuan dari ide mentah (Atoriq, 2017)

## **B. Tujuan Pembuatan Buku resep**

Tujuan dalam pembuatan buku resep adalah:

1. Menyediakan resep masakan dari beberapa Provinsi di Sumatra bagi semua orang yang suka memasak dan ingin mengetahui beberapa masakan dari Provinsi di Sumatra.
2. Memperkenalkan resep, alat, bahan, tingkat kepedasan porsi masakan, waktu pembuatan dari beberapa Provinsi di Sumatra.

