

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Menurut Saparinto & Hidayati (2010), produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Dengan demikian, makanan adalah kebutuhan manusia yang tidak bisa diabaikan. Pada umumnya, makhluk hidup seperti manusia memproses bahan makanan menjadi sajian makanan dengan cara memasaknya.

Memasak merupakan kegiatan yang dimulai dari menyiapkan bahan makanan sampai mengolahnya agar dapat dikonsumsi. Bahan makanan dapat terdiri dari berbagai macam, seperti hewan, sayuran, buah, kacang, dan sebagainya. Dalam proses pengolahan makanan, diperlukan adanya teknik memasak yang dapat menunjang kegiatan tersebut agar makanan dapat disajikan dengan baik. Teknik memasak pada umumnya yakni, yaitu memanggang, merebus, menggoreng, mengukus, menumis, dan sebagainya.

Dalam proses memasak juga harus diperhatikan tingkat rasa, warna, penampilan, nutrisi, dan juga teksturnya. Jika semua hal itu dapat terpenuhi dengan baik, makanan tersebut akan menciptakan hasil yang diinginkan.

Tingkat kematangan dari sebuah makanan juga penting untuk diperhatikan. Dengan kata lain, harus memastikan makanan tersebut matang dalam tingkat kematangan yang benar dan bebas dari bakteri agar makanan aman untuk dikonsumsi.

*Sushi* merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang mengkombinasikan nasi Jepang dengan sayur – sayuran, rumput laut, dan daging mentah maupun yang sudah matang. Bahan yang paling sering digunakan Akan mentah, kerang, belut, udang, kepiting, gurita, dan *Tamagoyaki* (telur ayam yang dimasak dengan gula dan garam). Akan tetapi, sekarang Indonesia telah menyesuaikan bahan – bahannya sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia. Terutama, Indonesia sudah mulai mengganti bahan mentah menjadi *Chicken Katsu*, *Beef Teriyaki*, *Chicken Teriyaki*, dan sebagainya.

Pada awalnya, masyarakat di China membiasakan untuk menggunakan metode fermentasi ikan di dalam beras untuk mengawetkannya lalu menyantapnya. Seiring berjalannya waktu, metode ini berhasil menyebar ke seluruh daratan China hingga ke Jepang. Mereka mulai mengambil konsep ini dan memodifikasinya lebih lanjut. Awalnya, hidangan *sushi* hanya disajikan berupa nasi dan ikan saja. Akan tetapi, di awal abad ke-18, distrik Matsumoto Yoshiici Edo yang sekarang dikenal sebagai kota Tokyo mulai membumbui nasi dan ikan dengan cuka anggur.

Hal ini memungkinkan para pembeli untuk langsung menyantapnya, tanpa harus menunggu berbulan-bulan seperti yang dilakukan oleh masyarakat China. *Sushi* masuk ke Indonesia di tahun 1969 ketika restoran

Jepang pertama dibuka di Jakarta oleh mantan tentara Jepang yang memilih menetap di Jakarta, yaitu Kikuchi Surutake.

Menurut Soechan (2013, hal. 34), *Sushi* memiliki beberapa jenis. Di Jepang bahkan memiliki 50 sebutan *sushi* yang berbeda. Ada 10 jenis tipe *sushi* yang paling populer di Indonesia seperti:

1. *Norimaki*

*Norimaki* merupakan jenis *sushi* yang paling sering dijumpai di Indonesia. *Sushi* ini dibalut oleh *nori* (rumput laut) dengan isian nasi dan aneka lauk seperti telur, daging sapi, daging ikan tuna atau salmon, gurita, belut, sayur dan irisan sayuran seperti mentimun, wortel, dan sebagainya.

2. *Oshizushi*

*Oshizushi* merupakan jenis *sushi* lainnya, *sushi* ini memiliki kemiripan dengan *Norimaki*, namun perbedaannya hanya ada di bentuk. *Oshizushi* memiliki bentuk yang berbeda dari *Norimaki*, dimana *sushinya* berbentuk kotak atau persegi panjang dan *Norimaki* berbentuk bulat.

3. *Inarizushi*

*Inarizushi* adalah *sushi* yang memiliki perbedaan dari segi tampilannya. Ini disebabkan *Inarizushi* memiliki perbedaan untuk lapisan luarnya. *Sushi* pada umumnya menggunakan *nori*, *Inarizushi* menggunakan tofu yang digoreng dan diisi dengan nasi halus.

4. *Nigiri*

*Nigiri* merupakan salah satu jenis *sushi* yang paling praktis atau mudah untuk dibuat, *sushi* ini disajikan dengan nasi yang di atasnya diberi

potongan makanan laut mentah. Jenis makanan laut yang biasa digunakan adalah ikan salmon, tuna, cumi – cumi, belut, atau gurita.

#### 5. *Sashimi*

*Sashimi* terdiri dari potongan daging ikan mentah. *Sashimi* ini juga merupakan jenis *sushi* yang berbeda dari jenis lainnya dikarenakan *Sashimi* disajikan tanpa nasi dan hanya disantap dengan saus yang telah disediakan.

#### 6. *Chirashi*

*Chirashi* merupakan jenis *sushi* yang disajikan secara unik dalam *rice bowl* yang di atasnya dilengkapi dengan aneka makanan laut seperti udang, salmon, dan telur ikan.

#### 7. *Uramaki*

*Uramaki* merupakan jenis *sushi* yang menggunakan teknik pembalutan dengan menukar nori dengan nasi. *Uramaki* menggunakan nasi sebagai pembungkusnya, bukan menggunakan *nori*. *Sushi* ini meletakkan *nori* setelah nasi lalu di isi dengan buah, sayur atau aneka makanan laut.

#### 8. *Gunkan*

*Gunkan* adalah *sushi* yang dibungkus dengan *nori* atau irisan mentimun. *Sushi* ini memiliki banyak macam isian di dalamnya. *Gunkan* dalam bahasa Jepang mempunyai arti yaitu kapal perang. Maka dari itu, bentuk dari *Gunkan* sendiri menyerupai kapal perang.

#### 9. *Temaki*

*Temaki* dalam bahasa Jepang memiliki arti yaitu digulung dengan tangan. Jenis *sushi* ini dibuat dengan cara membentuk gulungan sendiri dengan tangan dan tidak menggunakan alat. *Temaki* menggunakan *nori*

untuk membungkus dan untuk isiannya, berupa nasi, sayur dan beberapa macam daging sesuai dengan selera.

#### 10. *Futomaki*

*Futomaki* memiliki ukuran yang lebih besar dari *sushi* lain pada umumnya. *Sushi* ini juga memiliki arti yaitu *Fat Roll*. Untuk isiannya, *sushi* ini memiliki setidaknya 4 hingga 7 macam varian dalam satu *roll*.

Pada zaman sekarang, masyarakat Indonesia yang tinggal khususnya di kota besar sudah terbiasa memakan *sushi* khas Jepang. Ini dikarenakan banyaknya pilihan restoran *sushi* yang mulai tersebar di Indonesia mulai dari restoran kelas menengah ke atas hingga restoran menengah ke bawah. Beberapa contoh restoran *sushi* yang sudah hadir di Indonesia, seperti *Sushi Tei*, *Ichiban Sushi*, *Poke Sushi*, *Sushi Miyabi*, *Sushi Naga*, dan sebagainya. Berikut merupakan daftar *top brand* restoran *sushi* di Indonesia berdasarkan *survey* yang dilakukan oleh *Frontier Consulting Group*:

**TABEL 1**  
*Top Brand Restoran Sushi di Indonesia Tahun 2017*

<b>Merek</b>	<b>Top Brand Index</b>
Sushi Tei	39.8%
Ichiban Sushi	19.3%
D'Sushi Bodo	2.6%
Poke Sushi	2.5%

Sumber: *Top Brand Award* (2019)

**TABEL 2**  
*Top Brand Restoran Sushi di Indonesia Tahun 2018*

<b>Merek</b>	<b>Top Brand Index</b>
Sushi Tei	38.1%
Ichiban Sushi	27.4%
Sushi Box	6.6%
Sushi Naga	6.4%

Sumber: *Top Brand Award* (2019)

**TABEL 3**  
*Top Brand Restoran Sushi di Indonesia Tahun 2019*

<b>Merek</b>	<b>Top Brand Index</b>
Sushi Tei	36.0%
Ichiban Sushi	32.1%
Sushi Box	6.8%
Sushi Naga	4.6%

Sumber: *Top Brand Award* (2019)

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari ribuan pulau. Negara Indonesia sangat kaya atas keanekaragaman suku, bahasa daerah, agama kepercayaan, masakan nusantara, dan lain – lain. Dengan banyaknya keanekaragaman tersebut, Indonesia mampu mempersatukan berbagai keragaman sesuai dengan semboyan bangsa Indonesia, yaitu “Bhinneka Tunggal Ika” yang berarti berbeda – beda tetapi tetap satu jua (Salim, 2017, hal. 66). Dikemukakan oleh Widyakusumastuti (2014, hal. 978), Indonesia merupakan negeri yang sangat kaya akan keanekaragaman suku, adat istiadat, budaya, bahasa daerah, pakaian daerah, tempat wisata hingga makanan tradisional yang harus tetap dilestarikan dan



dikembangkan agar generasi mendatang tetap dapat mengenal kekayaan budaya negerinya.

Secara selektif banyak yang dapat diangkat sebagai aset kekayaan budaya bangsa dan dapat dijadikan sebagai perekat serta juga sebagai modal dasar untuk memperkokoh jati diri bangsa (Brata, 2016, hal. 15). Kearifan lokal merupakan pemahaman, keyakinan, maupun adat kebiasaan yang menuntun manusia dalam kehidupan di dalam komunitas ekologis (Keraf, 2010, hal. 369). Indonesia menjadi salah satu negara yang memiliki banyak sekali jenis makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan sebuah tradisi yang pada awalnya makanan tersebut memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan secara terus menerus yang dalam mengolah makanan diturunkan dari generasi ke generasi. Semuanya itu merupakan warisan leluhur yang harus terus – menerus dilestarikan, serta harus tetap terjaga hingga di masa yang akan datang (Syarifuddin & Rohendi, 2018, hal. 58). Selain itu, makanan tradisional juga diungkapkan oleh Tyas (2017, hal. 2), yaitu salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemukan dan dikenali.

Berbagai macam hasil bumi yang berbeda di setiap tempat menjadikan Indonesia memiliki variasi jenis makanan tradisional yang tersebar di seluruh negara ini. Cita rasa makanan tradisional di Indonesia terkenal akan bumbunya yang kaya akan rempah. Rempah yang terdapat dalam masakan tradisional inilah yang membuat keunikan dan menjadikan ciri khas dari setiap masakan di Indonesia. Makanan tradisional Indonesia yang kaya akan beranekaragam bumbu dan rempah dapat diharapkan

menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara lain di dunia (Hendrayana, 2018, hal. 1).

Menurut Murdiati dan Amaliah (2017, hal. 54), bumbu merupakan bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan makanan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan. Pengertian rempah juga diungkapkan oleh Nurani (2010, hal. 1), mengatakan bahwa rempah merupakan bahan aromatik yang digunakan untuk memasak dan kesehatan berasal dari tumbuhan.

Provinsi Sulawesi Utara merupakan salah satu daerah di Indonesia yang dianugerahi dengan keindahan alam dan keanekaragaman budayanya. Sulawesi Utara adalah provinsi yang beribukota Manado. Provinsi Sulawesi Utara berbatasan dengan Laut Maluku dan Samudera Pasifik di sebelah timur, Laut Maluku dan Teluk Tomini di sebelah selatan, Laut Sulawesi dan Provinsi Gorontalo di sebelah barat, dan Provinsi Davao del Sur (Filipina) di sebelah utara. Provinsi Sulawesi Utara merupakan satu dari tiga provinsi yang memiliki keunggulan geoposisi, geostrategik dan geopolitik serta terletak di tepian pasifik (Harahap, 2015, hal. 3).

Secara garis besar penduduk Sulawesi utara terdiri dari tiga suku besar, yaitu suku Minahasa, suku Sangihe, dan suku Bolaang Mongondow. Kurang lebih 76,5% dari seluruh Provinsi Sulawesi Utara memiliki struktur tanah yang termasuk jenis tanah kompleks, sehingga daerah ini merupakan wilayah yang subur untuk pertanian dengan memanfaatkan kondisi alamnya. Karena kesuburan tanahnya, tentunya akan banyak sumber daya



alam yang akan mempengaruhi cita rasa masakan Manado, seperti banyaknya rempah dan sumber daya dari perairan yang unggul.

Cita rasa masakan Manado mempunyai cita rasa yang unik karena bahan bakunya yang kaya akan rempah. Masakan Manado identik dengan rasanya yang pedas sehingga semakin diminati masyarakat Indonesia yang mayoritasnya adalah pecinta masakan pedas. Masakan Manado tidak hanya populer di kalangan masyarakat Sulawesi Utara, melainkan saat ini sudah banyak restoran di luar daerah Manado yang menyajikan khusus masakan Manado. Tentunya mulai dari restoran kecil hingga restoran besar yang berada di sekitar daerah perkantoran atau pertokoan.

Rasa pedas, harum, dan segar dari masakan Manado tentu sudah mencuri banyak perhatian masyarakat di Indonesia maupun luar negeri. Cita rasa dari masakan inilah mempunyai keunikan tersendiri dibandingkan dengan masakan nusantara lainnya. Tingkat rasa pedas dari masakan Manado biasanya memiliki rasa pedas yang ekstra karena masyarakat Manado tidak tanggung – tanggung dalam penggunaan cabai pada masakannya. Ciri khas yang dapat ditemui dalam makanan Manado adalah penggunaan rempah yang kental. Racikan bumbu yang melimpah dengan sentuhan rasa pedas dihampir tiap masakannya (Basrowi dan Waworuntu, 2018, hal. 1).

Kenikmatan masakan Manado berasal dari aneka rempah yang digunakan serta sentuhan rasa pedas yang selalu melekat pada masakan ini. Rempah yang digunakan dalam masakan Manado memegang peranan penting karena masakan Manado banyak menggunakan rempah dalam

pembuatannya (Indriaty dan Kaseke, 2016, hal. 118). Bumbu rempah yang biasa digunakan dalam masakan Manado, seperti serai, kunyit, jahe, bawang putih, bawang merah, serta cabai merah. Keharuman dan kesegarannya diperoleh dari pemakaian aneka dedaunan, seperti daun kemangi, daun jeruk purut, serta daun pandan. Dengan adanya penggunaan bumbu inilah yang membuat cita rasa makanan Manado menjadi semakin nikmat.

Masyarakat Manado pada aslinya mempunyai kebiasaan memasak yang menggunakan bahan daging babi, serta beberapa hewan yang dijadikan kuliner ekstrem oleh masyarakat Manado, seperti daging anjing, daging kelelawar, daging tikus, daging ular, serta berbagai daging dari hewan yang biasanya bukan untuk dikonsumsi. Namun tidak semua makanan olahan dari Manado ini tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Banyak juga bahan makanan Manado yang menggunakan bahan daging ayam serta daging ikan. Masyarakat Indonesia tentu sudah banyak yang akrab dengan nama makanan Manado seperti Cakalang Rica, Ayam Woku, Sambal Dabu – Dabu, Sambal Roa, Bubur Tinutuan, Cakalang Fufu, dan sebagainya. Makanan Manado tersebut memiliki keunikan dan keistimewaan rasa tersendiri yang membuat cita rasanya menjadi lezat.

Buku resep merupakan sebuah panduan dalam membuat suatu produk makanan atau minuman (Tarigan, 2009, hal. 27). Dorongan penulis dalam membuat buku resep ini adalah karena dari suatu kesadaran yang dimana Indonesia memiliki kekayaan akan rempah yang dihasilkan. Dengan adanya keunggulan ini, penulis termotivasi untuk memperkenalkan salah satu masakan tradisional Indonesia yaitu masakan Manado agar dikenal di

seluruh dunia. Setelah penulis mengamati pertumbuhan restoran *sushi* dan kemudahannya untuk dibuat, penulis terinspirasi untuk menciptakan inovasi baru. Penulis mengkombinasikan makanan *sushi* dengan cita rasa makanan Manado dan menjadikannya sebuah buku resep yang diharapkan dapat berguna bagi para pembaca.

Penulis memilih kata “SHIDO” sebagai judul dari buku resep yang telah dirancang. Pemilihan kata “SHIDO” sendiri diambil dari dua kata, yaitu *sushi* dan Manado. Dalam pemilihan kata tersebut, penulis ingin menyampaikan makna yang lebih sederhana agar mudah untuk diingat dan disebut. Oleh karena itu, penulis berharap pemilihan kata tersebut tepat dan dapat tersampaikan kepada para pembaca. Ide untuk membuat buku resep yang berisikan berbagai *sushi* dengan cita rasa makanan Manado, menawarkan sensasi baru di lidah serta menciptakan rasa yang unik. Diharapkan buku resep ini dapat membuat para pembaca untuk mencoba sendiri di rumah sehingga pembaca dapat mencicipi langsung keunikan dari masakan tersebut.

Pemilihan dari setiap resep makanan Manado yang telah diobservasi penulis, buku resep tersebut akan dibuat menggunakan bahan makanan yang dipilih sesuai dengan ide penulis. Segmen yang dituju dari buku resep ini adalah masyarakat dari semua kalangan usia yang ingin mempelajari masakan ini, seperti ibu rumah tangga, anak muda, serta orang dewasa. Selain itu, dapat menjadi pedoman untuk memulai usaha baru dengan bermodalkan buku resep ini.

## B. Tujuan

Tujuan pembuatan rancangan buku resep yang berjudul “20 RESEP *SUSHI* DENGAN CITA RASA MAKANAN MANADO” sebagai Karya Kompetensi Profesi, antara lain:

1. Membantu pembaca untuk mampu membuat sushi dengan cita rasa Manado.
2. Memberikan peluang untuk menjadikan pembuatan buku resep ini sebagai sebuah usaha.

