

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Masyarakat Bugis dan Makassar, yang tinggal di Provinsi Sulawesi Selatan, memiliki karakteristik kuliner yang sangat khas dan menarik, terutama dalam hal pengolahan rempah-rempah dan bumbu yang digunakan dalam masakan tradisional mereka. Keberagaman dan kekayaan rasa dalam kuliner Bugis dan Makassar mencerminkan sejarah panjang interaksi mereka dengan berbagai budaya dan sumber daya alam lokal. Rempah-rempah memainkan peran sentral dalam masakan mereka, dan teknik pengolahan yang digunakan telah diwariskan turun-temurun, menghasilkan hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga sarat dengan makna budaya.

Rempah-rempah adalah bahan pangan yang banyak dimanfaatkan dalam pembuatan bumbu yang digunakan dalam masakan. Bumbu adalah salah satu bahan kebutuhan yang sangat penting di masyarakat sebagai penyedap rasa pada makanan yang banyak tersedia di pasar tradisional dalam bentuk basah, namun sifatnya tidak tahan lama sehingga tidak awet untuk disimpan dalam waktu yang panjang. Dengan meningkatnya kesibukan masyarakat dan keinginan untuk segala sesuatu yang praktis, termasuk bumbu, maka bumbu kini tersedia dalam dua bentuk bumbu basah dan bumbu bubuk. Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar, sedangkan bumbu bubuk adalah bumbu basah yang telah dikeringkan. Salah satu bumbu yang terkenal di Sulawesi Selatan adalah bumbu *nasu palekko*. *nasu Palekko*, sebuah hidangan tradisional dari Sulawesi Selatan. *Nasu Palekko* dikenal dengan rasa pedas dan asam yang khas, yang berasal dari campuran rempah-rempah segar yang digunakan dalam proses memasaknya ( Rijal, dkk 2020).

*Nasu palekko* adalah salah satu olahan kuliner tradisional yang ada pada Kabupaten Sidrap yang memiliki sensasi rasa pedas dan asam, karena *nasu palekko* ini menggunakan rempah-rempah yang segar. kekhasan dari palekko ini sendiri terletak pada protein utamanya yaitu itik. Rempah- rempah yang digunakan dalam pengolahan ini diyakini mengandung antikoksidan tinggi (Fatmawaty, 2019).

Umumnya masyarakat mengolah *nasu* palekko menggunakan bumbu segar yang dicampur bersama dengan daging itik yang mempunyai sensasi rasa pedas dan penggunaan asam mangga kering pada daging itik atau ayam yang diolah menjadi potongan kecil yang menjadi ciri khas *nasu* palekko (Pangerang, dkk, 2022). Meskipun *Nasu* Palekko kaya kan rasa dan budaya, hidangan ini masih kurang dikenal diluar daerah asalnya. Makanan ini kurang dikenal disebabkan kurangnya pengenalan dan akseibilitas, serta kekuatan preferensi lokal terhadap masakan daerah masing-masing. Namun, terdapat potensi besar untuk mengembangkan dan memperkenalkan *nasu* palekko ke pasar yang lebih luas melalui bentuk inovasi dan pengembangan produk dalam hal pengolahan pangan.

Pengolahan pangan dipahami sebagai proses modifikasi bahan mentah menjadi produk pangan (Hartel & Heldman, 2012), yang dimana dalamnya terdapat topik *Characteristic of food*, adalah kajian sensori atau inderawi tentang karakteristik makanan yang mencakup konsep *texture, taste, flavour, aroma, and colour of food* (Fellows, 2000). Pengolahan pangan adalah sebuah inovasi pangan dengan tujuan untuk memperluas persaingan melalui peningkatan nilai suatu produk (Asmoro & Indriani, 2021). Seiring dengan perkembangan zaman dan teknologi khususnya dalam inovasi pengolahan pangan, teknologi dapat dimanfaatkan guna perkembangan produk baru. Teknologi pangan memungkinkan orang untuk mengonsumsi makanan dalam bentuk segar dan awetan atau olahan yang siap saji kapan saja. Hal ini menghasilkan sikap pragmatis pada masyarakat yang ingin serba cepat, efisien, dan praktis dalam penyimpanan, penyiapan, dan konsumsi makanan atau yang kita kenal sebagai makanan instan (Widodo, 2014). Pada zaman yang modern ini, dimana teknologi semakin berkembang masyarakat yang semakin sibuk dengan segala aktivitas dan pekerjaan, khususnya diperkotaan membuat masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi makanan yang siap saji atau mengolah makanan menggunakan bumbu instan.

Bumbu instan merupakan campuran dari rempah rempah yang telah dikeringkan dengan komposisi bahan pangan dan terdiri dari beberapa perasa serta permintaannya mengalami peningkatan, permintaan terhadap produksi rempah-rempah meningkat bukan hanya dalam bentuk kuantitas tetapi juga dalam kualitas,

dengan peningkatan tersebut dalam keperluan industri maupun rumah tangga menjadikan sebuah trend “*back to nature*” (Hambali, dkk, 2005). Rempah rempah kering dapat langsung digunakan pada masakan tertentu dan masyarakat lebih tertarik pada penggunaan bumbu instan kering pada masakan karena lebih praktis, memiliki daya umur simpan yang lebih lama, dan takaran bumbu yang pas. Terdapat dua jenis bumbu instan yaitu bumbu basah dan bumbu kering. Salah satunya bumbu kering ini di proses melalui pengeringan kemudian diolah menjadi bubuk dengan memanfaatkan perkembangan teknologi. Pada penelitian yang diselenggarakan, merupakan sebuah bentuk inovasi terkait bumbu palekko yang diolah menjadi bumbu instan kering yaitu *Dry Rub*.

*Dry rub* atau bumbu kering adalah bumbu marinasi instan yang terdiri dari perpaduan beberapa jenis rempah-rempah dan bahan perasa seperti garam, gula, dan lada yang dicampur menjadi satu bagian yang digunakan untuk mengolesi dan memarinasi permukaan luar daging mentah sebelum dimasak, *dry rub* bertujuan untuk menambah rasa pada olahan daging hewani dan membentuk kerak pada saat dimasak (Hprc, 2021). *Dry rub* juga disebut sebagai “*Spice Rub*” karena terbuat dari bumbu halus yang dioleskan pada daging atau ikan mentah sebelum dimasak dimana berfungsi sebagai pelapis pada daging atau ikan yang dimasak bersama dengan bumbu tersebut, bumbu ini biasanya digunakan untuk memarinasi agar bumbu meresap kedalam daging sebelum dimasak dan juga biasanya langsung digunakan untuk masakan tertentu, dimana pada umumnya bumbu ini dibuat melalui penggilingan kasar, *dry rub* memiliki perbedaan di seluruh dunia, dimana variasi bahannya tergantung pada pembuatnya (Meskipun literatur ilmiah dan penelitian mengenai *dry rub* belum banyak dilakukan, produk *dry rub* sendiri sudah menjadi pengetahuan umum dimasyarakat dan industri pangan dimana diketahui adalah bumbu kering yang dikeringkan melalui Metode pengeringan.

Metode pengeringan adalah salah satu teknik yang digunakan untuk mengurangi kadar air dalam bahan makanan dengan cara menguapkan air dari bahan pangan basah menggunakan suhu panas. Tujuan utama dari pengeringan ini adalah untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan bahan pangan dengan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan mengurangi potensi

terjadinya reaksi kimia serta biokimia yang dapat menurunkan mutu makanan. Dengan demikian, produk makanan yang telah dikeringkan umumnya memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan bahan makanan dalam keadaan basah. Selain berfungsi sebagai metode pengawetan alami, pengeringan juga memiliki manfaat dalam menghemat ruang penyimpanan karena prosesnya mengakibatkan penyusutan volume bahan makanan sehingga menjadi lebih kecil. Penggunaan metode pengeringan tidak hanya umum diterapkan pada daging hewani, tetapi juga pada buah-buahan, sayuran, dan bahan pangan lainnya untuk menjaga keamanan dan kualitasnya dalam jangka waktu yang lebih lama. Dengan teknologi yang terus berkembang, pengeringan menjadi salah satu solusi efektif dalam industri pengolahan makanan untuk memenuhi kebutuhan akan produk pangan yang lebih tahan lama dan praktis disimpan. (Asiah & Djaeni., 2021). Dengan demikian penulis akan menginovasi bahan bumbu palekko menjadi kering.

Metode penelitian yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah *experimental*. *Experimental* adalah penelitian yang bertujuan untuk mencari tahu pengaruh pengaruh antara variabel satu dengan variabel lainnya (Ratnaningsih, 2010). Dengan demikian metode ini digunakan untuk mengetahui proses pembuatan *dry rub* berbasis bumbu palekko dan pengaplikasiannya dari segi rasa dan aroma. Dengan demikian, Penulis memilih bumbu palekko menjadi *dry rub* sebagai obyek penelitian karena kompleksitas dalam menghasilkan produk baru yang tetap menjaga rasa dan aroma serta tetap praktis untuk disajikan. Dalam upaya untuk mencapai tujuan ini, metode eksperimen menjadi sangat penting bagi peneliti untuk dapat menyesuaikan variabel seperti proporsi bahan, teknik pengeringan, teknik penghalusan dan tetap menjaga kualitas produk. Dengan pendekatan ini, peneliti dapat secara akurat menganalisis perbandingan berbagai komposisi dan teknik untuk menghasilkan hasil yang optimal pada setiap percobaan, agar mendapat resep yang tepat, sehingga dapat mengetahui karakteristik pembuatan bumbu *dry rub* palekko yang meliputi rasa dan aroma dan mengetahui kualitas rasa dari *dry rub* palekko yang di aplikasikan pada produk poultry. Dari latar belakang yang telah dijabarkan diatas maka peneliti menyelenggarakan penelitian dengan judul **Pembuatan *Dry Rub* Berbasis Bumbu Palekko**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjelasan diatas terdapat dua rumusan masalah yang dibahas pada penelitian ini, yaitu.

1. Bagaimana proses pembuatan bumbu *dry rub* palekko menggunakan metode *dehydrate*?
2. Bagaimana hasil akhir penerapan *dry rub* palekko pada produk *poultry*?

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas terdapat tujuan yang akan dibahas pada penelitian ini

1. Mengetahui bagaimana proses pembuatan bumbu *dry rub* palekko dengan metode *dehydrate*.
2. Mengetahui bagaimana hasil akhir penerapan dari *dry rub* palekko pada hidangan *poultry*.

## **D. Manfaat Hasil Penelitian**

Secara teoritis manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah

1. Bagi Program Studi Seni Kuliner

Manfaat penelitian bagi Program Studi Kuliner adalah untuk menambah wawasan dengan adanya pengembangan makanan khas lokal menjadi produk baru dalam pembuatan bumbu *dry rub*. Hasil penelitian ini dapat menjadi wawasan pengetahuan lanjutan tentang proses pembuatan *dry rub* bagi mahasiswa Seni Kuliner.

2. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan, kreativitas dan pengalaman lebih dalam mengelolah bumbu dan dapat merealisasikan dan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dari kampus Politeknik Pariwisata Makassar selama menjadi Mahasiswa, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program diploma III di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

3. Bagi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar

Penulis harap hasil penelitian ini dapat menambah pemahaman dalam pembuatan *dry rub* dan menambah referensi kepustakaan serta sebagai bahan

masukannya bagi mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar, khususnya untuk Mahasiswa Prodi Seni Kuliner.