

ANALISIS KUALITAS BUMBU DASAR KUNING PADA GULAI SEBAGAI MAKANAN KHAS MINANGKABAU

ANALYSIS OF THE QUALITY OF YELLOW BASIC SPICE IN GULAI AS A TYPICAL MINANGKABAU FOOD

Rahmawana Situmorang, Tirta Mulyadi

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon pasar terhadap masakan gulai pada makanan khas Minangkabau dan menganalisis kualitas bumbu dasar kuning yang digunakan pada gulai. Lokasi penelitian ini bertempat di pasar tradisional Shopping Centre, Bengkong, Kota Batam. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif, kemudian teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi. Adapun hasil dari penelitian ini adalah menganalisis kualitas bumbu kuning pada gulai, dalam penelitian ini diperoleh faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas gulai yang memungkinkan penyempurnaan dalam proses pembuatan dan juga penyempurnaan untuk menarik daya tarik kuliner.

Kata kunci : analisis kualitas, bumbu dasar kuning, gulai

PENDAHULUAN

Sejarah panjang penggunaan rempah-rempah dalam masakan Indonesia telah memberikan dampak yang signifikan terhadap kualitas bumbu dasar alami khas Indonesia saat ini, rempah-rempah dan bumbu juga sangat erat kaitan penggunaannya dalam kegiatan sehari-hari khusus dalam kegiatan memasak, rempah-rempah seperti daun bawang, bawang putih, cabai, kunyit, jahe dan serai tidak hanya menjadi bahan dasar setiap masakan tetapi juga berperan sentral dalam membentuk identitas masakan Indonesia.

Penggunaan rempah-rempah telah menjadi kekayaan tradisi kuliner yang membuat masyarakat Indonesia bangga dengan kekayaan karakteristik rasa, aroma dan tekstur rempah-rempah alami tersebut. Selain itu Indonesia merupakan negara yang istimewa dengan hamparan keberagaman kearifan lokalnya, salah aspek yang paling mencolok dari kekayaan budaya Indonesia adalah masakan khasnya.

Dalam hal ini masakan Indonesia juga mempunyai peranan penting dalam kebudayaan Nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini memiliki cita rasa yang khas serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang berkualitas tinggi khas Indonesia, berbagai aneka bumbu dan rempah-rempah yang di gunakan di dalamnya menghasilkan aroma dan tekstur serta karakteristik bumbu yang kuat pada masing-masing makanan. Berbicara mengenai makanan Indonesia akan selalu berhubungan dengan bumbu yang sudah menjadi bagian penting dalam budaya masakan Indonesia.

Bumbu menurut Agnes Murdiati dan Amaliah (Hikmatulloh et al., 2017) bumbu adalah bahan alami dan bahan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan baik dalam bentuk segar maupun basah.

Pertumbuhan industri bumbu di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir, terbukti dengan semakin banyaknya produsen rempah-rempah dan beragam produk yang ditawarkan kepada konsumen. Permintaan akan bumbu dalam masakan Indonesia saat ini semakin meningkat, baik di pasar lokal maupun Internasional, meningkatnya permintaan bumbu terutama di pasar tradisional menimbulkan banyak pertanyaan bagaimana cara memastikan bumbu-bumbu tetap berkualitas dan sesuai dengan cita rasa khas Indonesia.

Analisis kualitas bumbu dasar tidak hanya memberikan manfaat bagi konsumen yang menginginkan bahan-bahan berkualitas tinggi untuk memasak masakan Indonesia, tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan melestarikan kekayaan masakan Indonesia. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman di konsumsi oleh konsumen setiap pedagang harus melakukan pengendalian kualitas terhadap produk bumbu yang dihasilkan.

Dari wawancara yang dilakukan peneliti dengan Narasumber Pedagang Bumbu Giling di Pasar Tradisional yaitu Ibu Enim Rahayu. Beliau menjelaskan bahwa kesegaran bumbu dalam konteks ini yaitu tertuju pada penggunaan bahan-bahan utama seperti cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, dan jahe. karena bumbu yang cenderung segar dapat memberikan aroma yang kuat dan autentik pada masakan, yang dimaksud segar dalam konteks ini ya untuk menjaga aroma bumbu dasar alami agar tetap kuat dan tidak terkontaminasi dengan aroma lainnya, bumbu dapat disimpan dalam bentuk wadah yang kedap udara dan rapat serta pastikan wadah tersebut dalam keadaan kering sebelum di gunakan.

Selain itu bumbu juga harus disimpan dalam suhu tepat yang artinya hindari kontak langsung dengan sinar UV karena dapat merusak unsur senyawa aromatic dalam bumbu beliau juga mengatakan bahwa bumbu yang dibiarkan pada suhu ruang hanya dapat bertahan paling lama 2 hari karena pada saat proses pembuatan tidak di campuri oleh garam, berbeda halnya dengan bumbu yang sudah di berikan garam bisa bertahan lama hingga berbulan-bulan akan tetapi balik lagi semakin lama penyimpanan suatu bumbu di lakukan maka akan semakin rendah kualitas bumbu tersebut.

Teknik pengolahan bumbu juga mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas bumbu, setiap bahan baku yang di giling menggunakan mesin giling dan di campur dengan menggunakan garam serta air sesuai dengan kebutuhan bahan utamanya. Pada saat mengolah bumbu dengan menggunakan mesin yang disertai kecepatan tinggi dapat merusak dan mengurangi khasiat bumbu berbeda halnya dengan proses penggilingan yang di lakukan dengan menggunakan gilingan (cobek) yang dapat memberikan hasil sentuhan tradisional dengan tekstur bumbu yang kasar. Selain itu rasa yang dihasilkan juga lebih autentik serta memiliki aroma yang kuat.

Dalam hal ini masakan Minangkabau menjadi salah satu masakan daerah yang menggunakan bumbu giling sebagai salah satu bumbu dasar dalam pembuatan gulai. Menurut (Trisdayanti & Putra, 2021) gulai merupakan masakan yang berbahan dasar daging atau sayuran yang diolah dengan menggunakan rempah-rempah antara lain bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampurkan kemudian ditambahkan dengan santan.

Kesimpulan dari faktor yang telah di uraikan di atas sebelumnya yaitu kualitas bumbu kuning pada gulai apakah berpengaruh atau tidak. Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan dan masalah yang terjadi, maka perlu di lakukan penelitian lebih lanjut dan penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Kualitas Bumbu Dasar Kuning Pada Gulai Sebagai Makana Khas Minangkabau”.

METODE

Desain penelitian merupakan teknik pengumpulan informasi yang diperlukan untuk merumuskan atau memecahkan masalah penelitian. Berkaitan dengan judul yang dipilih yaitu “ analisis kualitas bumbu dasar kuning pada gulai

sebagai makanan khas Minangkabau” maka di perlukan data mengenai kualitas bumbu kuning pada gulai, oleh karena itu metode penelitian yang dilakukan ialah metode kualitatif deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini penulis menyajikan hasil data yang dikumpulkan dari berbagai sumber sesuai dengan rumusan masalah selama penelitian. Adapun hasil yang di peroleh dengan melakukan wawancara kepada pedagang bumbu dasar di pasar tradisional Kota Batam.

No	Komposisi bahan	proporsi	Kesegaran bahan baku	Kebersihan	Kadar garam	Aroma
1	Enim (pedagang bumbu giling)	✓	✓	✓	✓	✓

No	Sumber II	Rasa	Warna	Tampilan	Tekstur
1.	Adi Syamsul (Owner RM. Minangkabau)	✓	✓	✓	✓

HASIL WAWANCARA

1. Bagaimana respon pasar terhadap produk gulai khas Minangkabau dalam menggunakan bumbu dasar giling basah?

Adapun respon pasar terhadap masakan gulai dalam menggunakan bumbu giling basah umumnya positif tergantung pada pandangan (preferensi) konsumen dan juga pola budaya masyarakatnya. Tapi seiring dengan perkembangan globalisasi dan juga minat yang meningkat terhadap peminat kuliner pada masakan gulai dengan bumbu kuning giling dapat dilihat sebagai hasil dari perpaduan keunikan cita rasa tadi mulai dari aroma yang khas, serta manfaat penggunaan rempah-rempah tadi terhadap kesehatan tubuh. Tidak lepas dari situ perlu diingat juga penggunaan bumbu giling kuning juga tidak hanya dipengaruhi oleh rasa dan juga aroma tetapi ada faktor lain juga yang dapat memperdalam respon pasar yaitu daya tarik tampilan (visual) dan juga presentasi hidangan yang disajikan.

Aspek tampilan yang dimaksud itu seperti penggunaan kunyit yang merupakan salah satu bahan dalam bumbu kuning yang cerah dan mencolok dan ditambahi dengan adanya potongan daging lembut, kentang dan sayuran yang

warnanya cerah seperti wortel. nah dengan penggunaan bumbu kuning giling seringkali memberikan warna yang khas dan kecerahan pada masakan, sehingga menciptakan tampilan yang bisa menggugah selera.

Dalam dunia kuliner, terdapat aspek tampilan (*visual*) dimana aspek visual ini menjadi elemen yang sangat krusial dimana dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Setiap hidangan yang menarik dimata dapat menciptakan rasa ingin mencoba, hal ini lah yang nantiya dapat memperluas pangsa pasar masakan. Dalam hal ini perbedaan warna yang dihasilkan oleh bumbu kuning juga dapat memberikan kesan segar dan alami pada hidangan gulai, dimana dapat memberikan kesan segar dan alami pada hidangan gulai sehingga dapat memberikan nilai estetika yang dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen. Oleh karena itu seperti yang dijelaskan oleh Ibu Enim diatas bahwa respon positif pasar terhadap masakan gulai tidak hanya didasarkan oleh cita rasa ataupun aroma tetapi juga presentasi hidangan yang menarik dan menggugah selera dapat mempengaruhi suatu produk.

2. Bagaimana kualitas bumbu giling basah di dalam produk gulai sebagai makanan khas Minangkabau?

kualitas bumbu giling yang baik digunakan pada pembuatan gulai yaitu terdiri dari rempah-rempah seperti kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih yang memiliki kualitas tinggi. Dalam hal ini warna kuning yang dihasilkan oleh bumbu ini memberikan kualitas kunyit yang segar dan tanah asalnya itu terjamin dan memiliki kadar kurkumin yang tinggi sehingga dapat memberikan warna yang cerah serta rasa yang khas. Selepas itu proses penggilingan harus dilakukan dengan hati-hati dengan memperhatikan suhu dan juga tingkatan pada penggilingannya karena ketika suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan gesekan berlebihan dan panas yang bisa merusak atau bahkan dapat mengubah karakteristik bahan.

Oleh Karena itu menjaga dan mengontrol suhu dalam proses penggilingan bumbu kuning menjadi bagian penting untuk menghasilkan setiap produk yang berkualitas. Selanjutnya beliau mengatakan bahwa dalam pembagian bahan dan penentuan jumlah bahan seperti pada jahe, kunyit bawang, bawang putih harus dipertimbangkan secara teliti. Dalam hal ini tidak dianjurkan juga menggunakan kunyit yang berlebihan karena akan menghasilkan rasa yang pahit, akan tetapi jika penggunaan kunyitnya kurang juga dapat mengurangi intensitas warna dan juga karakteristik rasa yang diinginkan.

Disamping penggunaan kunyit, penggunaan jahe juga seharusnya dapat memberikan kehangatan untuk tubuh diikuti dengan bawang merah dan juga bawang putih yang harus memiliki ataupun memberikan keharuman dan

memberikan rasa yang gurih tanpa kita harus mengurangi atau bahkan menghilangkan identitas si kunyit itu agar nantinya tidak menggeser karakteristik gulai yang dijaga keautentikannya. Namun dalam hal memahami konsistensi ini tidak hanya mempengaruhi kepuasan rasa tetapi juga dapat membentuk citra dan kepercayaan dari setiap konsumen dalam memilih.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2018). Teori lengkap Pedagang Pasar Tradisional menurut Para Ahli dan Contoh Tesis Pedagang Pasar Tradisional. In *Idtesis.Com*. <https://idtesis.com/teori-lengkap-pedagang-pasar-tradisional-menurut-para-ahli-dan-contoh-tesis-pedagang-pasar-tradisional/>
- amos, Neolaka, metode penelitian. (n.d.). *Amos Neolaka, Metode Penelitian dan Statistika, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2014), h. 22. 39. 39–45.*
- Angkasawati, & Devi Milasari. (2021). Pengembangan Pasar Tradisional Dalam Meningkatkan Minat Pengunjung Di Pasar Tradisional Boyolangu Kec. Boyolangu Tulungagung. *Publiciana, 14*(1), 169–187. <https://doi.org/10.36563/publiciana.v14i1.296>
- Aniar. (2014). Metode Penelitian. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents, 7*(2), 107–115.
- FRICILIA YESICA SIMBOLAN. (2017). Metode Penelitian. *Physics Education, 23*(4), 8.
- Gabetta. (1989). teori pasar tradisional. *NBER Working Paper Series, 58*(58), 99–104. <https://www.unhcr.org/publications/manuals/4d9352319/unhcr-protection-training-manual-european-border-entry-officials-2-legal.html?query=excom> 1989
- Hadi, S., Anwar, K., & Fitriana, M. (2023). Peningkatan kualitas dan produksi bumbu masak tradisional banjar pada ukm umibilal food banjarmasin. 5, 421–425.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). definisi bumbu. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner, 6*(1), 42–50.

Ii, B. A. B. (2016). *Bab ii tinjauan pasar tradisional 2.1*. 17–50.

Kriyantono. (2020). Metode Wawancara. *Teknik Pengumpulan Data*, i, 16–28.

https://kc.umn.ac.id/14232/5/BAB_III.pdf

Lestari, P. I., Priatini, W., & Andriatna, W. (2017). Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 37–50. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22179>

Mathematics, A. (2016). *Penambahan Bumbu Giling*. 1–23.

Mengenal Macam-Macam Bumbu Dasar_ Kunci Utama Membuat Masakan Indonesia yang Lezat - Official Ast.
(n.d.).

Moeleg. (2018). Metode penelitian. *Oxford Art Online*, 31–38.

<https://doi.org/10.1093/gao/9781884446054.article.t057475>

Moelong, lexy J. (n.d.). *Lexy J. Moelong, Metode Penelitian (Bandung: Remaja Rasdakarya, 2001)*, 37. 38–47.

Nilawanti, L. (2021). 30 Macam-macam bumbu dapur dan manfaat lengkapnya. In *Gramedia Blog*.

Pramesthi, D., Ardyati, I., Slamet, A., Biologi, P., Buton, U. M., & Tenggara, S. (2020). *Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar*. 6, 225–232.

Rachman, N. R. M. (2019). *defenisi bumbu dasar*. 5–33.

Safitri, E. E. (2020). preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di desa mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul. *Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 8–41.

Simanullang, E., Chatri, M., Fevria, R., & M., D. M. (2021). defenisi gulai. *Bioscience*, 5(2), 111.

<https://doi.org/10.24036/0202152109798-0-00>

Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F. T., & Soegijapranata, U. K. (2022). *TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KOTA SEMARANG THE CORRELATION OF USING INSTANT SEASONING IN FOOD ON CONSUMER SATISFACTION IN SEMARANG CITY*.

Sugiono(2019). (2021). metode pengumpulan data. *Skripsi STT Kedirgantaraan Yogyakarta*, 34–50.

Trisdayanti, P. eka, & Putra, I. M. A. K. (2021). defenisi gulai. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 8–18.

<https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.468>

Zuldafrial. (2021). *Mengungkap Dampak Coivd-19 Pada Pelaku UMKM Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun)*. 20–30. <http://repository.stei.ac.id/id/eprint/4853>

Котлер, Ф. (2008). *faktor faktor yang mempengaruhi penjualan bumbu*. 282.