

BAB 1

PENGANTAR

1.1 Latar Belakang

Sala Lauak adalah salah satu makanan selingan/kudapan khas dari Kota Pariaman. Kota Pariaman adalah wilayah pemekaran dari kabupaten Padang Pariaman. Jenis makanan ini mudah ditemukan di pesisir pantai maupun tempat penjualan makanan – makanan kecil di Kota Pariaman. Di Kota Pariaman tempat yang banyak menjajakan Sala Lauak yakni di Kecamatan Pariaman Tengah dikarenakan di Kecamatan ini merupakan tempat wisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan dan kecenderungan masyarakat untuk mengkonsumsi Sala Lauak.

Sala Lauak terbuat dari campuran tepung beras dan udang rebon dengan bumbu-bumbu cabe, bawang putih, jahe, kunyit. Sala Lauak dibuat dari beras yang digiling bersama dengan bumbu, dimasak dengan air hangat hingga membentuk adonan, dilanjutkan dengan pencetakan adonan bentuk bulat dan diisi dengan ikan yang telah dicincang halus, digoreng hingga kemerahan. Biasanya makanan ini disajikan untuk menu sarapan pagi, sebagai makanan pendamping seperti dicampur dengan lontong ataupun nasi goreng, sebagai makanan ringan atau cemilan yang dapat dikonsumsi setiap hari.

Sala Lauak hanya populer di daerah Sumatra Barat. Oleh karena itu, perlu pengembangan proses pengolahan Sala Lauak, dengan membuat tepung *premix* Sala Lauak untuk memperluas pemasarannya keluar daerah asal dan lebih praktis dalam penyajiannya.

1.2 Identifikasi Masalah

Sala Lauak biasanya digunakan sebagai hidangan pendamping, tetapi tidak praktis dalam pembuatan dan penyajiannya. Pembuatan tepung *premix* Sala Lauak dilakukan guna memperpanjang masa simpan, dan untuk memudahkan masyarakat dalam pemasakan Sala Lauak. Permasalahannya adalah belum diketahui formulasi yang tepat pada pembuatan tepung *premix* Sala Lauak.

1.3 Kerangka Pemikiran

Tepung *premix* adalah tepung jadi yang di dalamnya terkandung bahan-bahan yang berbentuk bubuk dengan komposisi yang sesuai untuk membuat produk yang diharapkan. Tepung *premix* Sala Lauak dapat dibuat dengan mencampurkan bahan baku, bahan tambahan dan bumbu-bumbu berbentuk bubuk sesuai komposisi yang akan dicobakan pada penelitian ini.

Penelitian tentang formulasi bahan Sala Lauak telah dilakukan oleh Yanti (2019), dengan mengkombinasikan tepung beras hitam dan tepung beras putih sebagai bahan bakunya. Menurut Yanti (2019), formula bahan yang digunakan adalah tepung beras 24% (komposisi tepung beras hitam: tepung beras putih = 10% : 90%); bawang merah 0,6%; jahe 0,58%; kunyit 0,38%; bawang putih 1,2%; garam 0,38%; cabai giling 1,92%; udang rebon 4,9%; daun kunyit 0,4%; daun bawang 0,96%; air 60,8%; dan minyak goreng 3,86%.

Formulasi adonan Sala Lauak dari bahan segar belum tentu menghasilkan produk dengan karakteristik organoleptik yang sama dengan produk yang dibuat dari formulasi adonan Sala Lauak berbahan kering, berbentuk bubuk. Perlakuan pada penelitian ini akan fokus pada komposisi tepung beras dan udang rebon. Perbedaan komposisi tepung beras dan udang rebon akan berpengaruh pada karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) produk Sala Lauak.

1.4 Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah memanfaatkan bahan baku Sala Lauak untuk diolah menjadi *premix* Sala Lauak agar memudahkan masyarakat dalam proses pemasakan Sala Lauak. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan formula tepung *premix* Sala Lauak yang terbaik berdasarkan karakteristik organoleptik dengan menggunakan metode uji kesukaan dan metode triangle test, dilakukannya metode triangle test agar mendapatkan hasil yang sama dengan produk Sala Lauak komersial.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai formulasi pada pembuatan tepung *premix* Sala Lauak, serta memudahkan masyarakat dalam pemasakan Sala Lauak.

1.6 Hipotesis

Komposisi tepung beras dan udang rebon berpengaruh pada karakteristik organoleptik produk Sala Lauak.