

Peneliti UGM Kumpulkan Ragam Sambal dari Seluruh Indonesia

Tuesday, 08 May 2018 WIB, Oleh: Gusti



Tim peneliti UGM berhasil melakukan penelitian untuk mengidentifikasi tentang informasi dan resep sambal dari seluruh Indonesia. Seperti diketahui ada 322 macam sambal yang terdiri dari 257 macam sambal diantaranya digunakan untuk masakan dan hidangan. Lalu, berbagai jenis sambal itu dikelompokkan lagi menjadi sambal mentah 119 macam dan sambal masak 138 macam.

Namun begitu, umumnya bahan utama pembuatan sambal terdiri dari cabai, garam, dan terasi. Dari 257 ragam sambal terdapat 122 variasi bumbu. Adapun bumbu bawang paling banyak digunakan adalah sambal bawang merah, bawang putih, gula kelapa, gula dan minyak goreng.

Prof Mudjiati Garjito selalu ketua tim peneliti menuturkan pendataan sambal ini digunakan untuk mendata dan menyusun profil sambal khas Indonesia yang nantinya akan segera dibukukan. "Seluruh data ini akan kami bukukan," kata dosen Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM ini dalam seminar nasional kuliner cita rasa pedas 'Mengungkap Keunikan Kuliner Bercitarasa Pedas' yang dilaksanakan dalam rangka lustrum XI FTP UGM di Balai Pamungkas Yogyakarta, Selasa (8/5).

Dekan FTP UGM, Prof. Eni Harmayani, menuturkan sambal sudah menjadi identik sebagai masakan dari Indonesia. Menurutnya, sudah saatnya para pelaku usaha kuliner dan pemerintah perlu mendukung agar sambal bisa dikenalkan ke dunia internasional sebagai simbol masakan khas Indonesia. "Sehingga nantinya sambal menjadi identik dengan Indonesia," ungkapnya.

Sejarawan UGM, Fadly Rahman, menuturkan salah satu sensasi yang tidak dapat dipisahkan dari kuliner Indonesia adalah cita rasa pedas. Hal ini dibuktikan dari aneka sambal yang bertebaran

jenisnya dalam tradisi kuliner lokal. “Pedas bukan hanya sekadar rasa, namun dapat direfleksikan secara historis sebagai unsur pusaka dalam pembentukan cita rasa kuliner Indonesia,” katanya.

Owner Warung Spesial Sambal (SS), Yoyok Hery Wahyono, mengatakan sambal menjadi salah satu ikon bisnis warung kuliner yang sudah digelutinya sejak 15 tahun terakhir. Ia menyebutkan ada 34 resep sambal yang disajikan di warung SS. Dari menu sambal yang ada tersebut ia terus melakukan perbaikan agar menghasilkan cita rasa pedas sambal yang disukai oleh para pelanggan. “Dari lima macam sambal yang paling disukai, sambal bawang bisa menghabiskan 1,2 juta porsi per bulannya,” kata alumnus UGM yang menyebutkan warung SS sudah memiliki 84 cabang dan sebagian besar berada di Jawa dan Bali itu. (Humas UGM/Gusti Grehenson)

Berita Terkait

- [FK UGM Kirim Tim Kesehatan ke Magelang](#)
- [Sukses Bisnis dengan Sejahterakan Karyawan](#)
- [Indonesia Miliki 252 Ragam Sate](#)
- [Festival Pangan dan Kuliner Nusantara Sambut Dies Natalis ke-66](#)
- [Tim Mahasiswa UGM Kembangkan Produk Olahan Salak Pondoh](#)