

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia kuliner di Indonesia sangat berkembang dalam waktu ke waktu terlihat dari banyaknya *café* atau restoran yang berlomba-lomba menciptakan atau membuat sesuatu hidangan yang baru, di kutip oleh CNN Indonesia (2017), bahwa sektor kuliner di Indonesia tumbuh rata-rata 7 hingga 14 persen per tahun. Hal ini dikarenakan makanan bukan lagi sebagai kebutuhan masyarakat melainkan sebagai gaya hidup (*lifestyle*). Dapat di lihat belakangan ini dunia kuliner sering bermunculan di media informasi khususnya *media social* seperti Instagram, facebook, youtube, dan lainnya. Oleh karena itu terbukti penggunaan internet tercatat pada Indonesia Digital 2019 ada 150 juta pengguna internet aktif. Adanya teknologi dan informasi yang semakin muda untuk di akses dan cepat membuat masyarakat semakin tergiur dan ingin mempelajari cara pembuatan suatu hidangan.

Saat ini yang paling disukai masyarakat Indonesia yaitu *dessert*, karena pada umumnya *dessert* memiliki rasa manis yang disukai dan dapat di terima oleh semua kalangan, dan faktor lainnya yaitu faktor cuaca yang ada di Indonesia sangat panas membuat masyarakat menyukai rasa manis ujar Sekjen *Association of Culinary Professional*, Petrus Nugraha pada Okezone (Sompotan, 2012). Semakin berjalannya waktu *dessert* bukan saja sebagai hidangan penutup, tetapi *dessert* juga saat ini dapat dimakan sebagai cemilan yang dapat dimakan kapan saja dengan disajikan dengan bentuk yang lebih kecil (Soewitomo,2005).

Menurut Ekawatiningsih (2008), *dessert* dapat dikategorikan menjadi

2, yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan penutup panas (*hot dessert*).

Cold dessert adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin, walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemasakan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan ke dalam lemari pendingin. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Beberapa jenis hidangan penutup dingin (*cold dessert*) antara lain es krim, puding, *mousses*, *tartlet* dan *cake*.

Hot dessert adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Beberapa jenis hidangan penutup panas (*hot dessert*) antara lain *banana flambé*, *soufflé*, *apple pie* dan *bread pudding*.

Tart adalah jenis *pie* yang atasnya tidak di tutupi dengan lapisan pastru dan memiliki bentuk yang lebih kecil dari pada *pie*, *tart* dapat diisi dengan berbagai macam *filling*. Pastru dari *tart* biasanya ada yang di panggang terlebih dahulu dan ada yang di isi dengan *filling* terlebih dahulu baru di panggang. *Tart* datang dalam berbagai bentuk dan ukuran, yang terkecil adalah *tartlet* (Herrick, 2011). Isitilah *tart* dan *tartlet* berawal pada abad ke-14 yang muncul pada buku resep yang bernama *the forme of curry* atau disebut dengan *the method of cooking*. *Tart* memiliki rasa manis dan gurih, yang gurih biasanya memiliki isian atau *filling* daging. Rasa manis dan gurih dalam hidangan abad pertengahan merupakan rasa yang umum pada saat itu. *Tart* dan *pie* juga sering dihias sedemikian rupa dan disajikan pada pesta makan. Tetapi pada saat ini

lebih pada *tart* yang manis dengan isian atau *filling* berbagai jenis buah-buahan digunakan untuk memberikan warna yang lebih cerah pada *tart* (Davidson, 2014).

Banyak sekali cara untuk mengenalkan *tartlet* kepada masyarakat di Indonesia seperti *social media*, buku resep, *journal*, dan lain-lain. Dan salah satu cara yang kami pilih adalah dengan membuat buku resep untuk mengenalkan *tartlet* kepada masyarakat Indonesia.

Buku resep adalah alat bantu yang penting untuk memasak yang merupakan serangkaian catatan yang berisi tentang informasi penting tentang masakan tertentu. (Cut Risa Nurzina, 2013). Perancangan buku resep ini bertujuan untuk mengenalkan masyarakat Indonesia terhadap karakteristik dari *tartlet* dan bagaimana cara mengolahnya agar mereka memiliki tampilan estetika dan cita rasa yang juara. Dan faktor pendukung pembuatan buku resep “*lé Artistic Homemade Tartlet*” adalah antusiasme masyarakat terhadap kuliner terutama hidangan penutup pada saat ini sangat tinggi. Penulis membuat rancangan buku resep *dessert Tartlet* karena *tart* sangat diminati oleh masyarakat Indonesia terbukti Kue *Tart* sempat populer di Indonesia ada beberapa toko kue *tart* yang berasal dari Jepang dibuka di Indonesia salah satunya yaitu *Pablo Cheese tart*. Di kutip dalam *kompas.com* (F, 2016), sejak dibukanya salah satu gerai yang menjual *tart* di Indonesia pada tanggal 17 November 2016 antusias masyarakat sangat baik sehingga setiap pembeli harus rela menunggu satu jam untuk membeli kue *tart* tersebut. Hal ini dikarenakan *tart* memiliki keunikan yang bermacam-macam mulai dari *filling* yang digunakan, kulit *tart* yang digunakan, dan *topping*. Selain itu penulis sempat melakukan pencarian referensi-referensi buku resep *tartlet* yang ternyata sangat

sulit untuk ditemui di Indonesia. Maka dari itu penulis lebih tertarik lagi untuk membuat rancangan buku resep *tartlet*.

Sesuai dengan judul buku resep yang diambil penulis. Penulis memutuskan untuk membuat 10 varian rasa *tartlet* untuk dimasukkan ke dalam buku resep *Lé Artistic Homemade Tartlet* agar mudah untuk dibuat di rumah dengan berbagai macam varian *filling*.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Dalam memenuhi Tugas Akhir Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan, kami memutuskan untuk membuat Buku Resep "*Lé Artistic Homemade Tartlet*" dimana *tartlet* yang dibuat akan menggunakan bahan-bahan yang sangat beraneka ragam dan kaya akan cita rasa. Berikut tujuan kami memilih untuk membuat buku resep "*Lé Artistic Homemade Tartlet*" :

1. Memberi informasi pengetahuan mengenai jenis dan variasi *dessert tartlet*.
2. Memperkaya kreativitas pembaca dalam membuat olahan *dessert tartlet*.
3. Sebagai panduan untuk mempermudah cara pembuatan *tartlet* di rumah dengan berbagai kreativitas yang beragam tanpa menghilangkan cita rasa.

C. Target Pembaca

Dalam rancangan buku resep yang diberi judul *Lé Artistic Homemade Tartlet* adapun target pembaca yang di targetkan penulis, yaitu pembaca umum. (Kusuma, 2016), pembaca umum tidak menanggung tingkat

pengetahuan khusus tentang suatu subjek atau pokok penulisan. Pembaca umum yaitu mereka yang ingin mendapatkan suatu informasi tanpa harus menguasai bidang tertentu mungkin, mereka bisa menjadikan buku resep ini sebagai pedoman untuk pembuatan hidangan *tartlet* pada saat mengisi waktu luang di rumah yang dapat dipraktikkan langsung selain itu, mereka juga dapat mempelajari dan memahami proses pembuatan *tartlet* mulai dari bahan-bahan, peralatan, serta metode cara pembuatan yang lengkap dan mudah dipahami. Rancangan buku resep *Lé Artistic Homemade Tartlet* ini juga di tartgetkan kepada pembaca pemula dan ahli. (Kusuma, 2016), antara pembaca yang memiliki spesialis mungkin ada tingkat keahlian yang berbeda-beda. Bagi pembaca pemula buku resep ini dapat memberikan pengetahuan yang lebih lagi mengenai *tartlet* dikarenakan di dalam buku resep *Lé Artistic Homemade Tartlet* ini dijelaskan asal-usul dari *tartlet* dan juga pembaca dapat mengetahui yang dimana *tartlet* dapat dibuat dengan varian rasa yang beragam dan sangat praktis. Pembaca ahli dapat mempergunakan buku ini untuk membantu mereka dalam mempelajari 10 varian rasa *tartlet* agar mereka mendapatkan ide-ide baru untuk dikembangkan menjadi peluang usaha, atau hanya ingin mencoba hal-hal yang baru.