

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert adalah sesuatu yang digemari orang-orang, dimana *dessert* tersebut lebih sering disantap sesudah makan besar sejak dulu. Pada dasarnya, *dessert* dapat disajikan dalam beberapa bentuk seperti *pudding*, es krim, kue, biskuit, pai ataupun cokelat dan juga permen. Namun *dessert* yang beraneka ragam mulai banyak bermunculan seiring dengan berkembangnya waktu.

Dessert memiliki arti hidangan penutup didalam Bahasa Indonesia, dimana hidangan akan disajikan setelah menu utama sudah disajikan. *Dessert* sendiri adalah salah satu dari banyaknya sajian makanan yang terpenting (Hines, 2014). Dengan semakin berkembangnya zaman, *dessert* pun mengikuti perkembangan *trend* yang ada. Awalnya *dessert* hanya merupakan sajian buah-buahan yang segar, namun tidak diolah. Sekarang ini, *dessert* yang disajikan dikombinasikan dengan bermacam-macam hidangan seperti kue, *pie* dan *ice cream* yang akan dipadukan sesuai keinginan pembuatnya, contohnya adalah *cream*, *syrup* dan bahan-bahan lainnya. *Dessert* dapat dimakan sendiri ataupun dijadikan hidangan yang disantap sebagai camilan bersama minuman ataupun bentuk lain seperti *petit four*. Selain itu, *dessert* dapat menetralkan rasa setelah menyantap makanan utama (Ekawatiningsih, 2008). Masyarakat Indonesia

mengonsumsi *dessert* sebagai makanan penutup ataupun *snack* yang juga merupakan gaya hidup di beberapa kalangan masyarakat, dimana *dessert* dikonsumsi kapan saja (Sitorus, 2015). Melalui riset yang dilakukan pada tahun 2020, ditemukan bahwa 65% masyarakat Indonesia sering menyantap makanan kecil seperti biskuit atau *cookies* di rumah (Handayani, 2020).

Dessert terdiri dari *cold dessert* dan *hot dessert*, dimana *cold dessert* merupakan *dessert* yang disajikan dalam keadaan dingin, termasuk dalam proses pembuatannya menggunakan proses pemanasan, *dessert* tersebut dapat dikatakan *cold dessert* karena tetap disajikan dalam keadaan yang dingin. Salah satu contoh dari *cold dessert* adalah *ice cream*. Sedangkan *hot dessert* adalah dimana *dessert* yang disajikan dalam keadaan panas ataupun hangat. Maka *dessert* tersebut harus dipanaskan terlebih dahulu sebelum disajikan. Salah satu contoh dari *hot dessert* adalah *banana flambé* (Adrianti et al., 2014). Pada dasarnya, fungsi dari adanya *dessert* dalam urutan makan dalam *table manner* setelah hidangan utama, yaitu *main course*, yang merupakan suatu hidangan yang memberi kesan menyegarkan setelah makan utama. Adapun alasan yang lainnya yaitu, ketika mencicipi hidangan utama, akan meninggalkan aroma atau rasa yang tidak sedap, maka peran hidangan *dessert* adalah untuk menghilangkan rasa dari hidangan utama tersebut yang telah disantap, dan sebagai pencuci mulut (Indonesian Chef Association, 2020). Pada saat memilih *set menu*, untuk pilihan *main course* serta *dessert*, ada dua hal utama, yaitu kandungan dari hidangan utama yang akan disajikan serta

kondisi cuaca pada saat itu. Dimana jika makanan utama atau *main course* yang dihidangkan berat, sajian *dessert* yang harus disarankan adalah yang ringan. Dengan kata lain, jika *main course* yang diberikan dalam keadaan panas, seperti makanan yang menggunakan teknik *frying*, *dessert* yang disajikan harus dalam keadaan dingin, yang termasuk kategori *cold dessert*. Sedangkan yang dimaksud dari kondisi cuaca adalah ketika daerah sekitar tempat tersebut sedang panas, akan lebih baik jika sajian *dessert* yang dikeluarkan dalam keadaan dingin, dan sebaliknya. Contoh dari *pairing* makanan untuk *cold dessert* dan *hot dessert* dapat dilihat dari *set menu* restoran di Hotel Plataran bernama “Mata Langit” untuk kategori *venue & lounge*. Salah satu menunya bernama *Sunset Dinner Set Menu*, dimana pada pilihan menu 1 terdapat *main course seafood* yaitu “King Prawn Capellini”, yang sangat cocok di *pairing* dengan “Coconut Panna Cotta” yang dikategorikan sebagai *cold dessert*. Kemudian, pada pilihan menu 2 terdapat *main course* daging yaitu “Sirloin Steak Country Style”, yang sangat cocok di *pairing* dengan “Hot Chocolate Fondant” yang dikategorikan sebagai *hot dessert*. (Plataran Hotels & Resorts, 2020).

Berdasarkan prediksi tren dalam konsumsi makanan, baik makanan pembuka ataupun makanan penutup di beberapa negara akan berubah, dikarenakan wabah Covid-19, termasuk Indonesia. Masyarakat diseluruh negara akan lebih cenderung untuk memasak dirumah, dibandingkan dengan mengunjungi restoran, sehingga popularitas makanan restoran akan menurun. Menurut survei, sebesar 32% orang dewasa akan mengurangi kunjungan ke restoran untuk menghindari Covid-19 dan

cenderung untuk memasak dirumah untuk meminimalisir kontak antar manusia (Awaliyah, 2020).

Pengeluaran per kapita untuk makanan masyarakat Indonesia adalah sebesar 49,14%. Pada masa pandemi Covid-19, seluruh masyarakat diminta untuk mengubah pola hidup mereka agar kondisi setiap orang sehat, sehingga daya tahan tubuh akan meningkat, sesuai yang dianjurkan oleh pemerintah, dimana masyarakat dianjurkan untuk menjaga kesehatan guna mengurangi resiko terkena Covid-19. Selain itu, pemerintah melakukan PSBB yang adalah pembatasan sosial berskala besar yang mengakibatkan seluruh aktivitas dilakukan dari jarak jauh, termasuk bekerja dan belajar, sehingga hal tersebut mempengaruhi pola konsumsi penduduk (Supriyanto, 2020).

Berdasarkan kategori umur yang ditentukan oleh Depkes RI (2009) masa remaja awal adalah umur 12 hingga 16 tahun, masa remaja akhir adalah umur 17 hingga 25 tahun, masa dewasa awal adalah umur 26 hingga 35 tahun, masa dewasa akhir adalah umur 36 hingga 45 tahun, masa lansia awal adalah umur 46 hingga 55 tahun, dan masa lansia akhir adalah umur 56 hingga 65 tahun. Maka, target dari rancangan buku resep ini adalah remaja awal hingga lansia akhir.

Rancangan buku resep ini memiliki tema yang unik karena berisikan *dessert-dessert* populer yang berasal dari berbagai negara di Eropa. Tema ini dipilih sebagai gagasan utama karena untuk mendalami wawasan dalam pembuatan *dessert*, khususnya *dessert-dessert* populer yang berasal dari Eropa dan menginspirasi pembaca rancangan buku resep

untuk mencoba membuat *dessert* Eropa dimasa pandemi ini dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan.

Populer memiliki arti yaitu suatu budaya yang dapat dirasakan oleh semua orang dan terkenal melalui penyebaran informasi atau melalui media massa (Bungin, 2015). Terpopuler yang dimaksud dalam rancangan buku resep ini adalah dimana *dessert-dessert* yang disajikan didalam rancangan buku resep ini memiliki makna tertentu atau sering disajikan di setiap waktu oleh masyarakat di berbagai negara di Eropa, seperti contohnya orange *teacake* yang sering dibuat oleh masyarakat Inggris pada saat acara *Halloween* atau disajikan saat *tea time*.

Isi rancangan buku resep ini berisi 15 *dessert* yang terdiri dari berbagai jenis seperti biskuit, kue, es krim, *mousse*, *choux* dan lainnya. Negara-negara Eropa yang dipilih untuk dimasukkan setelah pemilahan resep dan memiliki makna yang tepat dengan kata terpopuler dalam rancangan buku resep ini adalah Italia, Belgia, Norwegia, Perancis, Skandinavia, Yunani, dan Inggris.

Dessert Eropa dipilih sebagai bahasan rancangan buku resep ini karena *dessert* Eropa tidak mudah untuk ditemukan di pasaran. Contohnya seperti gerai yang menjual *dessert* asal Yunani baru diperkenalkan kepada masyarakat akhir-akhir ini dan menjadi populer. Sedangkan *dessert* yang berasal dari Indonesia banyak dijual di pasaran dan sangat mudah untuk ditemukan.

Dari latar belakang yang tertulis, dapat disimpulkan bahwa rumusan masalah yang ditemukan adalah :

1. Bagaimana cara merancang buku resep *dessert* yang akan diminati oleh pembaca?
2. Bagaimana rancangan untuk buku resep *dessert* sehingga menjadi buku yang dapat dinikmati oleh pembaca?

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Dessert Eropa memiliki banyak jenis dan pilihan yang dapat membingungkan ketika bahan yang dibutuhkan didalam sebuah resep tidak tersedia di Indonesia. Selain itu, yang menjual *dessert* Eropa masih jarang ditemui di Indonesia dan jika ada, tidak selalu tersedia di seluruh kota atau seluruh tempat. Maka dari itu, rancangan buku resep ini memiliki beberapa tujuan, yaitu :

1. Memperkenalkan dan menambahkan wawasan pembacanya akan banyaknya jenis makanan penutup yang berasal dari berbagai negara di Eropa, dimana resep-resep yang ada memiliki bahan-bahan yang tersedia di Indonesia, sehingga siapa pun dapat mencoba untuk membuat *dessert* tersebut.
2. Mempersembahkan kumpulan resep yang mudah dibuat dan minim kegagalan dari yang telah dikumpulkan, sehingga pembaca yang ingin mencoba untuk membuat *dessert* tersebut dapat mengerti cara pembuatannya.