

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan penutup atau *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama atau yang biasa disebut dengan istilah makanan pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang rasa asin atau kombinasinya. Tetapi, seiring dengan berjalannya waktu dan perkembangan kuliner, saat ini semua orang bisa menikmati *dessert* dimanapun dan kapanpun. Yang semulanya *dessert* disajikan setelah makan malam, kini *dessert* dapat dinikmati dari sarapan, makan siang hingga menjadi camilan. Saat ini *dessert* tidak lagi sekedar menjadi menu pelengkap di restoran maupun café-café, banyak restoran yang menjadikan *dessert* sebagai menu utamanya. (Radio Heartline Network, 2014)

Salah satu jenis hidangan penutup atau *dessert* adalah *pancake*. Nama *pancake* dimulai pada abad ke-15 di Inggris, dan menjadi standar di Amerika abad ke-19. Sebelumnya, mereka disebut *indian cakes*, *hoe cakes*, *johnnycakes*, *journey cakes*, *buckwheat cakes*, *buckwheats*, *griddle cakes*, dan *flapjacks*. *Pancake* Amerika awal dibuat dengan sorgum atau tepung jagung.

Tetapi, *Pancake* yang kami buat adalah *Pancake* ala Jepang atau yang lebih dikenal dengan nama *Pancake Souffle*. *Pancake souffle* Jepang adalah *pancake* yang dibuat dengan teknik *souffle*, putih telur dikocok dengan gula menjadi *meringue* kental yang mengilap kemudian dicampur dengan adonan yang dibuat dengan kuning telur. Beberapa contoh restoran yang menjual

pancake ala jepang ini di Indonesia, seperti Pan&co, Pablo, Momoiro, Kamakura Japanese Café, The Pancake.co by DORE, Hoshino Coffee, DEL'IMMO Patisserie & Cafe Tokyo, dan lain lain. Kepopuleran *pancake souffle* di Indonesia telah di lansir oleh beberapa media seperti berita Kompas, Nusa Daily, Tribunnews, dan masih banyak lagi.(Kompas, 2019)

Tim penulis ingin memperkenalkan cita rasa Indonesia kepada masyarakat lokal maupun internasional dengan mengombinasikan bumbu, bahan, maupun teknik olah makanan tradisional satu daerah dengan daerah lain sehingga menghasilkan cita rasa baru dan dapat dikonsumsi. Maka dari itu, tim penulis menciptakan suatu sajian baru yang berasal jajanan pasar tradisional Indonesia seperti dadar gulung, klepon, nagasari, jentik cantik, onde-onde, serta sebagainya untuk dijadikan varian rasa dari *pancake fluffy* ala Jepang. *Fusion food* ini menjadi populer sebab memberikan inovasi kuliner terhadap global kuliner, dan menyampaikan pengalaman kuliner yang unik dan spesial, serta menambah variasi di budaya kuliner yang ada (Sanusi, 2014).

Pembuatan buku resep ini bertujuan untuk menyampaikan informasi serta wawasan baru bahwa kuliner tradisional Indonesia bisa dipadukan dengan hidangan makanan negara internasional seperti dari Jepang. Rancangan buku resep ini agar dapat dijadikan sebuah panduan bagi kalangan awam yang ingin membentuk varian baru pada *pancake* ala Jepang yang dipadukan dengan cita rasa jajanan pasar tradisional Indonesia. Berawal dari penjelasan yang telah disampaikan oleh tim penulis, tim penulis telah membuat sebuah rancangan buku resep dengan judul “*Pancake* ala Jepang dengan Varian Rasa Jajanan

Pasar Tradisional Indonesia”. Maka dari itu, tim penulis berusaha untuk membuat buku resep ini mudah dipahami oleh semua orang.

B. Tujuan

Tujuan tim penyusun membuat buku resep ini adalah:

1. Tim penulis juga ingin memberikan inspirasi kepada calon pengusaha bisnis maupun pengusaha bisnis bahwa makanan khas daerah bisa dipadukan dengan menu makanan dari negara internasional.
2. Menambah wawasan dan keterampilan dalam pembuatan pancake souffle.
3. Menjadikan buku ini sebagai panduan resep baru yang unik.

