

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

*Dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama. Pada umumnya, hidangan ini memiliki cita rasa yang manis dan menyegarkan. *Dessert* merupakan jenis makanan yang digemari oleh anak kecil hingga orang dewasa. *Dessert* umumnya dibagi menjadi 2 kelompok yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert*. Pada awalnya, *Dessert* hanya disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. *Dessert* sendiri berasal dari kata perancis “*Desservir*” yang memiliki arti yaitu membersihkan meja. Penggunaan kata *Dessert* pertama kali dikenal pada tahun 1600, dimana terdapat di dalam buku pedoman pendidikan kesehatan yang ditulis oleh William Vaughan. Dalam bukunya *A History of Dessert* pada tahun 2013, Michael Krondl menjelaskan bahwa *Dessert* disajikan setelah meja dibersihkan dari hidangan lainnya. Hidangan penutup (*Dessert*) dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang merubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat yang modern. Kondisi yang seperti ini menantang dan memacu para juru masak untuk menemukan, menciptakan, dan membuat *Dessert* yang variatif, kreatif, menarik dan lezat. Seiring dengan perkembangan zaman, *Dessert* tidak hanya disajikan setelah menu utama, melainkan dapat dinikmati sendiri diluar susunan menu. *Dessert* sendiri mulai bervariasi dengan mengambil dasar dari beberapa hidangan seperti pie, kue, *ice cream*, dan

sebagainya yang dipadukan dengan saus, buah, sirup, krim dan bahan dasar lainnya sehingga menciptakan hidangan *Dessert* yang lebih menarik. *Dessert* kini juga sudah menjadi tren tersendiri dan salah satu kreasi *Dessert* yang tengah populer yaitu *Dessert Jar*.

*Dessert Jar* adalah sebuah hidangan penutup atau *Dessert* yang dikemas cantik di dalam sebuah *jar*. Hidangan penutup ini disajikan dalam *jar* yang dapat digunakan dalam rumah tangga seperti misalnya *jar* dari selai roti, dan lain-lain. Karakteristik *Dessert Jar* adalah memiliki rasa yang unik karena didalam satu *jar* terdapat buah sekaligus aneka macam *Dessert* seperti *pudding*, *Black Forest cake*, *brownies*, *mousse*, *parfait*. Selain itu, *Dessert Jar* ini juga terlihat menarik dan unik sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan. Selain itu, *jar* yang digunakan adalah *jar* yang bening sehingga dapat memperlihatkan lapisan buah dan *Dessert* di dalam *jar* sehingga terlihat unik dan menarik. Pengemasan makanan dalam *jar* kaca mulai berkembang pada tahun 2013 dan masih terus diminati konsumen dengan makin banyaknya variasi makanan yang dapat dikemas menggunakan *jar*.

Selain itu, buah juga digunakan sebagai bahan utama dalam *Dessert jar*. Buah yang dipakai dalam *Dessert jar* yaitu buah Mangga, Naga, dan Stroberi. Alasan penulis menggunakan Buah Mangga, Naga, dan Stroberi yaitu karena setiap buah yang dipakai oleh penulis memiliki warna yang menonjol sehingga *Dessert in jar* dapat terlihat menarik dengan dipadukan lapisan lain pada *jar*. Selain itu berikut adalah beberapa hal pendukung yang membuat penulis memilih buah-buahan tersebut :

1. Buah mangga memiliki daging buah yang tebal dan berwarna kuning,

memiliki satu biji dan kulit yang berwarna kekuningan ketika matang (Shah *et al*, 2010).

2. Buah stroberi memiliki warna buah merah menawan dan memiliki rasa asam yang khas membuat buah ini sering dibudidayakan (Cahyono, 2008).
3. Buah naga berbentuk bulat panjang serta berdaging warna merah dan sangat tebal. Daging buah naga sendiri bertekstur lunak dan rasanya manis sedikit masam (Cahyono, 2009).

Berdasarkan penjelasan diatas, maka dari itu penulis bermaksud ingin membuat Buku Resep aneka *Dessert Jar* yang menggunakan buah mangga, naga dan stroberi sehingga melalui Dessert Jar ini diharapkan bahwa masyarakat dapat mengenal *Dessert Jar*. Selain itu, penulis berharap masyarakat khususnya anak muda di jaman sekarang dapat membuatnya sendiri dirumah karena mudah dan praktis. Pemilihan buah tersebut dikarenakan buah mangga, naga dan stroberi karena cukup mudah ditemui di pasaran khususnya di daerah Indonesia.

## B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan buku resep ini adalah sebagai Karya Kompetensi Profesi adalah :

1. Memberikan informasi secara terperinci tentang aneka *Dessert Jar* berbahan dasar buah mangga, naga, dan stroberi.
2. Memberikan dorongan kepada pembaca/masyarakat untuk membuat aneka kreasi *Dessert Jar* dengan menggunakan buah naga, mangga dan stroberi.
3. Memberikan kemudahan kepada pembaca/masyarakat untuk membuat aneka *Dessert Jar* yang mudah dan dapat di kreasikan di rumah.

