

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Kamadewi, Hidayat, dan Resmadi (2020), buku resep adalah sebuah buku yang berisikan kumpulan resep serta informasi dan panduan untuk memasak. Selain itu, biasanya buku resep dilengkapi dengan latar belakang makanan yang hendak dibahas oleh penulis beserta rincian alat-alat yang akan digunakan. Salah satu hal yang penulis harus fokuskan saat membuat sebuah buku resep adalah bagaimana penulis dapat membuat produk yang berbeda dari buku resep lainnya (Yorio, 2015). Oleh karena itu, Rancangan Buku Resep ini akan membahas sebuah inovasi dari suatu hidangan.

Keanekaragaman kuliner di Indonesia memiliki ciri khas yang berbeda di setiap daerah. Menurut Untari (2018), perbedaan itu dihasilkan dari sumber daya, alat, dan proses memasak serta cara penyajian yang berbeda tiap sukunya. Hidangan tradisional dapat menjadi sebuah identitas bagi masyarakat daerah asalnya. Salah satu hidangan tradisional Indonesia yang sudah terkenal di mancanegara adalah Rendang. Hidangan ini pernah dinobatkan sebagai makanan terlezat di seluruh dunia oleh CNN tahun 2017 (Cheung, 2017). Namun disisi lain masih banyak hidangan Indonesia yang tidak populer bahkan hampir punah. Faktor yang menyebabkan hal tersebut diantaranya adalah konsep modernisasi dan kurangnya rasa bangga terhadap kuliner tradisional (Untari, 2018).

Modernisasi adalah perubahan keadaan dari tradisional menuju modern (Damanik et al., 2018). Bukti adanya modernisasi di Indonesia antara lain adalah generasi milenial di Indonesia tidak banyak mengetahui informasi mengenai makanan-makanan tradisional karena jarang terdapat di media sosial (Hasriyani, 2021). Mereka lebih tertarik pada makanan yang sedang tenar di media sosial yang notabene adalah makanan dari luar negeri baik barat maupun timur. Hal tersebut menjadi dasar pemilihan topik utama dalam Rancangan Buku Resep ini, yakni menggabungkan bumbu makanan tradisional Indonesia dengan makanan timur, khususnya hidangan yang berasal dari Tiongkok.

Fokus dari cita rasa makanan Tiongkok adalah menyeimbangkan tampilan, aroma, dan rasa (Liu dan Liu, 2011). Sedangkan, hal yang membentuk hidangan tradisional Indonesia adalah alam, sejarah, dan budaya (Wijaya, 2019). Jika kedua hal tersebut disatukan, Rancangan Buku Resep ini dapat membantu melestarikan hidangan tradisional Indonesia dengan cara mengemasnya ke dalam suatu hidangan yang banyak diminati generasi milenial di Indonesia.

Salah satu kuliner populer di Indonesia yang merupakan hasil akulturasi antara negara Tiongkok dan Indonesia adalah *dim sum*. *Dim sum* merupakan makanan berukuran kecil yang biasanya dihidangkan bersama *yum cha* atau teh (Law, Meng dan Zhang, 2015). Beberapa jenis *dim sum* diantaranya adalah siomai, *bakpao*, *fung zhao*, lumpia, *hakao*, *xiao long bao*, dan lain-lain. Teknik pembuatan *dim sum* pun berbeda-beda, ada yang digoreng, dikukus, dan direbus (Ng, 2014).

Menurut Lachtaria (2013), salah satu hidangan dim sum yang menjadi makanan favorit bagi masyarakat di Indonesia adalah siomai. Hidangan ini memiliki beberapa kata sebutan lain diantaranya *shao mai* atau *shu mai* (Ng, 2014; Wong dan Jun, 2014). Siomai terbuat dari daging babi yang diolah dengan udang lalu dibungkus dengan kulit pangsit (Ng, 2014). Namun, di Indonesia siomai biasanya dibuat dengan menggunakan daging ayam, ikan, atau udang. Cara membuatnya adalah dengan mengisi kulit pangsit yang tersedia dengan daging yang telah dicincang sampai halus. Kemudian, cara memasaknya adalah dengan dikukus. Siomai dapat disajikan begitu saja maupun dimakan dengan saus pendamping. Hidangan ini tergolong cukup tinggi kalori, dimana terdapat 290 kalori dalam satu siomai dengan rincian enam gram lemak, 36 gram karbohidrat, dan 22 gram protein (America's Test Kitchen, 2012).

GAMBAR 1
Rerata Konsumsi Daging Ayam dan Daging Sapi di Indonesia (2019)



Sumber: PUSDATIN(2019)

Dari Gambar 1 dapat dilihat bahwa konsumsi rata-rata daging ayam di Indonesia diprediksi mencapai 7.10 kg/kapita/tahun. Daging ayam lebih digemari oleh masyarakat Indonesia dibanding daging lainnya. Menurut PUSDATIN (2019), hal itu disebabkan oleh harga yang terjangkau, kemudahan untuk memperoleh dan mengandung gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi tersebut adalah 302 kilo kalori dengan 18,2 gram protein dan 25 gram lemak per 100 gram daging ayam (PUSDATIN, 2019). Oleh karena itu, bahan baku utama yang digunakan dalam Rancangan Buku Resep ini adalah daging ayam.

Target pembaca dari Rancangan Buku Resep ini adalah generasi milenial. Milenial merupakan generasi yang berada dalam fase eksplorasi yang senang mencari pengalaman baru (William, 2019). Rentang usia milenial berada di kisaran 20 tahun hingga 40 tahun yang lahir pada tahun 1981 – 2000 dan usia ini merupakan usia yang produktif (Heryanto, 2020). Dengan usia yang produktif dan ditambah dengan keinginan mengeksplor hal baru, buku resep ini cocok untuk kalangan milenial karena resep-resep yang disajikan adalah resep baru yang belum pernah ada di buku resep lainnya.

Dari pemaparan diatas, Rancangan Buku Resep ini membahas tentang inovasi pada siomai berbahan dasar ayam dengan pengaplikasian bumbu hidangan Indonesia. Terdapat pula informasi mengenai alat, bahan, proses pembuatan, serta cara penyajian akan disajikan dengan rinci. Sehingga, dapat mempermudah pembaca dalam pembuatan siomai dengan cita rasa nusantara.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan pembuatan rancangan buku resep ini adalah:

1. Memberikan wawasan kepada pembaca mengenai bahan, alat, dan langkah pembuatan siomai dengan cita rasa nusantara.
2. Membuat inovasi baru untuk penikmat dan pengusaha siomai.
3. Melestarikan makanan tradisional Indonesia.

