

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan berguna untuk memenuhi kebutuhan energi bagi pertumbuhan, pemeliharaan, kerja dan pergantian jaringan tubuh yang rusak yang berasal dari bahan-bahan yang dimakan sehari-hari. Saat ini, banyak jenis pangan yang diolah untuk menambah daya tarik pangan dengan menambah cita rasa, bentuk serta penampilan menarik lainnya. (Kanza, Aufa Aulia; Umar, 2015) Berdasarkan teori Maslow, pemenuhan kebutuhan pangan manusia merupakan hal yang mendasar dan mutlak. Pada masa ini, kebutuhan pangan bukanlah sekedar pemenuh kebutuhan biologis pada manusia melainkan kebutuhan pangan juga dijadikan sebuah gaya hidup oleh masyarakat yang saat ini berkembang menjadi industri kuliner untuk menonjolkan cita rasa serta kebutuhan manusia lainnya seperti berkumpul dan bersosialisasi. (Prabowo, 2014)

Undang Undang Republik Indonesia No. 7 Tahun 1999 tentang pangan menyebutkan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.

Korea Selatan merupakan salah satu negara maju yang terletak di dataran Asia Timur yang meliputi bagian selatan Semenanjung Korea. Negara ini dikenal dengan nama *Hanguk* (한국) Republik Korea Selatan berbatasan langsung dengan Korea Utara. Kedua negara ini awalnya bersatu menjadi satu negara sampai tahun 1948. Di sebelah barat terdapat Laut Kuning, sebelah barat terdapat Laut Jepang (Laut Timur), dan sebelah tenggara adalah Selat Korea. Republik Korea Selatan memiliki ibu kota yaitu Seoul (서울) dan menganut sistem pemerintahan Republik Presidensial yang kepala negaranya adalah seorang Presiden yang dipilih langsung oleh rakyat. Korea Selatan memiliki beragam jenis makanan tradisional. Diantaranya adalah kimchi, bulgogi, bibimbap, japchae, seolleongtang, sundubu jiggae, samgyetang, miyeokguk, tteokbokki. (Tamrin, Richard Kamadjaya; Bedjo, 2018)

Di era sekarang, hampir seluruh negara di Asia mengalami fenomena *Korean Wave* yang populer dalam satu dekade terakhir. Di negara Indonesia sendiri, fenomena *Korean Wave* mulai melanda. Antusiasme para remaja Indonesia pada dunia K-pop sangatlah tinggi. Korea Selatan mengubah paradigma remaja Indonesia sekarang dari yang awalnya tren *Western* sangat terkenal, menjadi K-pop. Seiring berjalannya waktu, tidak hanya industri musik K-pop yang digemari para remaja Indonesia, melainkan drama, *fashion*, kulinernya pun ikut terkenal di Indonesia. Saat ini makanan khas Korea sudah mulai banyak diperjual-belikan di pasaran Indonesia sehingga dapat ditemukan dengan mudah. Negara kapitalis terutama Korea Selatan, melaksanakan ekspansi pasar ke Indonesia, sehingga banyak masyarakat Indonesia yang semakin menggemari budaya Korea dan

semakin tertarik untuk mencoba segala hal yang menyangkut tentang Korea termasuk makanannya. (Masbudi et al., 2014)

Tteokbokki adalah makanan yang terbuat dari tepung beras, berbentuk silinder panjang dan padat yang berasal dari Korea yang sangat populer dan sering ditemukan di setiap sudut di Korea sehingga menjadi makanan ciri khas di Korea. *Tteokbokki* berasal dari kata *tteok* (kue beras) dan dimasak dengan bumbu *gochujang* (*red pepper paste*) yang memiliki cita rasa pedas dan manis. *Tteok* dibuat dengan cara mengukus tepung beras yang ditambahkan bahan-bahan seperti garam yang telah dicampur dengan air panas selama dua puluh lima menit. Setelah itu akan terbentuk tekstur yang padat dan kemudian *tteok* didiamkan selama lima menit. Tepung beras putih berasal dari beras yang digiling hingga lembut yang memiliki kandungan protein yang sedikit dan tidak mengandung gluten. Seringkali tepung beras putih digunakan untuk membuat produk makanan *gluten-free*. Tepung beras memiliki kandungan pati yang dapat mengalami proses gelatinasi yang membentuk karakteristik *tteok* yang kenyal. (Kuswara, 2018) Dengan adanya Korean Wave yang masuk di Indonesia, masyarakat Indonesia sudah familiar dengan *tteok* karena *tteok* sangat umum dalam televisi yang menayangkan drama Korea. (Nadhilah, 2020)

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang mempunyai tingkat kemajemukan yang sangat tinggi. Sebagai negara yang kaya akan keragaman budaya, Indonesia juga mewarisi cita rasa masakan yang sangat beragam yang memiliki kurang lebih lima ribu jenis makanan dan minuman. Saat ini, generasi muda Indonesia terpengaruh akan gaya hidup modern sehingga

generasi muda Indonesia lebih tertarik dengan kuliner khas manca negara daripada kuliner lokal. (Serenami, Carol Nathalie; Palit, 2017) Indonesia terkenal juga dengan sebutan Nusantara. Kata Nusantara berasal dari kata Nusa yang berarti pulau dan antara berarti hubungan yang berasal dari Bahasa Jawa kuno, Jika digabungkan, dapat diartikan sebagai rangkaian pulau-pulau Indonesia atau sebuah negara kepulauan. Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki jumlah pulau yang amat banyak. (Yunani, 2016)

Dalam makanan tradisional Indonesia, rempah-rempah atau bumbu merupakan bahan alami yang bersumber dari tumbuhan maupun hewan. Bumbu digunakan untuk memberikan rasa pada masakan. Sedangkan rempah-rempah digunakan untuk memberikan aroma pada masakan. Adapun fungsi dari bumbu dan rempah-rempah yaitu: memberikan rasa dan warna pada makanan, meningkatkan aroma dan rasa, dan membantu pencernaan makanan. (Sani et al., 2016) Makanan tradisional Indonesia sangat terkenal karena memiliki banyak keragaman dan cita rasa yang lezat sehingga penting untuk dilestarikan. Terdapat filosofi luhur yang terkandung di balik makanan tradisional di nusantara seperti solidaritas, gotong royong, penghargaan akan keragaman, hormat kepada sesama manusia, alam, maupun Sang Pencipta, dan sebagainya yang sudah diwariskan turun temurun sebagai pedoman hidup masyarakat Indonesia. (Setiawan, 2016)

Pemilihan masakan dari beberapa daerah di Nusantara memiliki alasan, yaitu karena terdapat banyak variasi yang sangat beragam dari ujung timur hingga ujung barat Indonesia. Cita rasa dari suatu masakan tiap daerah memiliki peranan

penting yang akan menjadi ciri tersendiri bagi masakan itu. Terdapat indikator yang dapat menilai cita rasa suatu masakan yaitu dari bau, ciri khas dan aroma, rasa serta tekstur atau bentuk dari masakan tersebut. (Kirana, 2018) Masakan di masing-masing daerah memiliki cita rasa khas yang diolah dan dimasak dengan bumbu rempah yang melimpah sehingga masakan Nusantara sesuai dengan lidah siapa saja dan terasa lebih nikmat. Makanan khas Indonesia juga memiliki filosofi dan makna tersendiri pada setiap masakan sehingga menjadi nilai tambah yang menggugah selera. (Rohmitriasih, 2019)

Berdasarkan teori dan konsep yang telah dipaparkan serta rasa keingintahuan yang penulis punya untuk menggabungkan *tteok* dengan makanan khas Nusantara, maka penulis bertujuan untuk membuat dan mengembangkan rancangan buku resep dengan judul Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara.

Target pembaca dari buku resep ini adalah masyarakat dari semua kalangan usia yang memiliki ketertarikan di bidang kuliner, seperti ibu rumah tangga, orang-orang yang sedang ingin berinovasi atau orang yang memiliki keinginan untuk membuka usaha baru dengan menggunakan buku resep ini sebagai pedoman. Dengan adanya peluang usaha baru di dalam dunia kuliner sangat berpengaruh dalam pertumbuhan ekonomi di Indoensia. (Jatmika & Suryakencana, 2017)

B. Tujuan

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep dengan judul Kreasi Tteok dengan Cita Rasa Khas Nusantara. Di antaranya adalah:

1. Memperkenalkan masakan khas Indonesia yang memiliki cita rasa yang unik dan dikemas dengan lebih menarik kepada masyarakat.
2. Membuat kreasi produk makanan dengan menggabungkan beberapa unsur tradisi kuliner yang berbeda dari dua negara.
3. Memberikan peluang untuk membuka usaha baru di bidang kuliner dengan pembuatan rancangan buku resep ini.

