

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penggunaan plastik sekali pakai di Dunia terus meningkat termasuk Indonesia. Hal ini menyebabkan peningkatan sampah plastik dari tahun ke tahun. Penggunaan plastik dalam kehidupan sehari-hari dapat menyebabkan timbunan sampah, sehingga menyebabkan permasalahan baru karena sampah plastik sulit terurai memerlukan ratusan tahun agar sampah plastik dapat terurai oleh alam. Bahkan ketika plastik telah terurai menjadi *microplastic* pun masih sangat berbahaya bagi kehidupan makhluk di bumi.

Industri makanan memiliki potensi untuk mengurangi beban lingkungan dengan menggunakan alternative produksi, pengemasan, distribusi data, pengelolaan limbah, dan mempromosikan produk makanan yang berkelanjutan.

Alat makan menjadi salah satu hal yang paling penting dari menyajikan makanan dan minuman. Alat makan membuat seseorang dapat lebih mudah untuk mengambil, memotong dan mencicipi suatu makanan atau minuman. Alat makan memiliki banyak bentuk dan bahan yang berbeda-beda seperti : Kaca, *Stainless steel*, Kayu, dan Plastik. Solusinya adalah dengan membuat sendok makan *Ice Cream* dengan *style* baru yaitu berbahan dasar *Cookies*.

Gaya hidup masyarakat Indonesia saat ini menyukai hal-hal yang praktis salah satunya peralatan makan yang terbuat dari plastik sekali pakai, peralatan makan yang terbuat dari plastik bisa di dapatkan dengan harga yang jauh lebih murah yaitu sekitar Rp.150 per sendok plastik dibandingkan dengan alat makan

yang terbuat dari Kaca, *Stainless steel*, Kayu dengan harga Rp.600 sampai Rp 5.000. maka dari itu masyarakat Indonesia lebih memilih untuk memakai sendok plastik, tanpa mengetahui bahwa didalam sendok plastik terdapat kandungan zat *BPA (Bisphenol A)*, zat ini sangat berbahaya bagi tubuh manusia karena dapat mempengaruhi hormon tubuh pada manusia.

Berdasarkan data dan pernyataan di atas, penyelesaian yang tepat dengan cara membuat alat makan yang ramah terhadap lingkungan. Dengan membuat *Edible Ice Cream Spoon* yang menggunakan bahan dasar *Cookies*. *Cookies* berasal dari kata *Dutch* yang artinya “*Small Cookies*”, *Cookies* merupakan adonan yang memiliki metode yang hampir sama dengan pembuatan kue tetapi menggunakan lebih sedikit cairan yang dicampurkan kedalam adonan sehingga membuat adonan lebih halus, setiap jenis *Cookies* juga memiliki perbedaan dalam Teknik membentuknya yaitu *rolling, stamping, and molding*. Jenis karakteristik yang digunakan dari *Cookies* adalah *Spread* dikarenakan *Cookies* dapat mengembang dengan sempurna dibanding dengan karakteristik *Cookies* lainnya yaitu *Crispness, Softness* dan *Chewiness*. Dan untuk tahap pembuatannya menggunakan Temperatur yang tinggi dan waktu yang singkat agar cookies matang dengan sempurna. Buku Resep Berbagai Cita Rasa *Edible Ice Cream Spoon* akan diterbitkan dan dijual melalui *E-Commerce* yaitu *Shopee* dan *Tokopedia*. Selain itu Buku Resep Berbagai Cita Rasa *Edible Ice Cream Spoon* akan dibagikan kepada pemilik toko *Ice Cream* yang diharapkan dapat ikut serta berpartisipasi dalam pengurangan penggunaan sendok plastik.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan pembuatan *Edible Ice Cream Spoon* untuk mengurangi pencemaran sampah plastik di Indonesia khususnya di pulau Jawa menduduki peringkat kedua penyumbang sampah plastik terbanyak di Dunia.

Berdasarkan pernyataan di atas penyelesaian yang tepat dengan cara membuat *Edible Ice Cream Spoon* yang ramah terhadap lingkungan dan dapat dimakan. Pembuatan *Edible Ice Cream Spoon* menggunakan bahan resep kue kering (jenis *Cookies*) berupa : Tepung, Telur, Gula, mentega dan lain-lainnya pemilihan bahan kue kering dikarenakan tekstur kue kering ini kuat sehingga paling cocok untuk pembuatan *Edible Ice Cream Spoon*.

