

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara yang kaya, mulai dari adat, kepercayaan, bahkan makanannya yang menjadi salah satu aset negara Indonesia. Menurut Dawud (2017), makanan tradisional menjadi bagian dari budaya pada setiap daerah. Dengan adanya budaya masyarakat yang beragam, menjadikan makanan tradisional Indonesia sangat banyak dan memiliki makna mendalam (Dawud, 2017). Makanan Tradisional sendiri juga terbagi atas beberapa macam jenisnya, mulai dari makanan berat, hingga makanan ringan atau yang sering disebut jajanan tradisional, Jajanan pasar sendiri memiliki pengertian makanan tradisional yang didagangkan di pasar, terkhusus di pasar tradisional Indonesia (Mayasari et al., 2021).

Akan tetapi, seiring berkembangnya jaman, apalagi dengan keberadaan media sosial yang semakin marak, membuat keberadaan jajanan tradisional sedikit demi sedikit tersisih, dan tergantikan dengan makanan modern yang terus berkembang dari jaman ke jaman. Menurut Sa'diyah (2019), makanan modern menyebabkan keberadaan makanan tradisional semakin sulit untuk dicari. Konsumen generasi muda lebih tertarik dengan olahan makanan modern. Sehingga makanan tradisional lama kelamaan tidak akan mampu bersaing dengan makanan modern yang lebih menarik minat para konsumen

generasi muda. Untuk meningkatkan daya tarik masyarakat akan makanan tradisional tentunya memerlukan modernisasi untuk membuat makanan tradisional lebih dilirik, perlunya beberapa perubahan dari modernisasi kemasan, bentuk, warna dan juga rasa (Sa'diyah, 2019). Maka dari itu beberapa ahli memprediksi perkembangan akan makanan penutup kedepannya yang akan terinspirasi dengan beragam rasa yang terfokus pada makanan khas daerah tetapi disajikan dengan sentuhan modern dan memiliki rasa yang bisa diterima masyarakat global (Crawford, 2021), serta menyajikan bahan-bahan yang tidak terduga kedalam makanan penutup (Pastry Arts Magazine, 2021).

Kita perlu menjaga warisan budaya ini agar keberadaannya tidak hilang. Penulis akan membuat rancangan buku resep yang akan mengangkat 15 jajanan pasar tradisional Indonesia. Menurut Ferahma (2018), buku resep merupakan keterangan mengenai bahan dan cara memasak suatu makanan. Resep yang memiliki panduan serta takaran dari bahan-bahan dan juga alat yang akan digunakan untuk membuat sebuah hidangan yang sudah teruji keakuratannya. Resep memiliki fungsi untuk menghasilkan sebuah hidangan dengan hasil yang tepat pada setiap porsi. Resep yang dibuat akan mampu menciptakan ketertarikan minat masyarakat untuk melestarikan tradisi Indonesia, terlebih karena proses pembuatan yang tidak rumit dan bahan yang mudah didapatkan (Ferahma, 2018). Oleh karena itu, Rancangan Buku Resep akan membahas mengenai variasi *Choux au Craquelin* dengan Cita Rasa Tradisional Indonesia.

Tertarik terhadap jajanan modern sering ditemukan pada masyarakat Indonesia khususnya yang berada di daerah perkotaan, membuat para generasi muda semakin hari lebih menyukai makanan modern yang populer, seperti salah satu contohnya *Choux au Craquelin*. Mengutip dari beberapa artikel, Mengatakan semenjak kemunculan beberapa *pastry* Prancis yang terkenal, *Choux* juga mulai kembali dilirik oleh masyarakat (Heriana, 2015), belakangan sedang kembali terkenal dan banyak di cari karena memiliki tekstur *crunchy* di bagian luarnya dan lembut di bagian dalam (Anggarini, 2021).

Choux biasa disebut *pâte à choux* merupakan sebuah adonan yang dibuat diatas kompor menjadi *roux*, dan ditambahkan telur (Phillips, 2022). Di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan kue soes. *Choux* yang memiliki bentuk seperti kol dan didalamnya berisikan *choux paste* yang biasa dikenal dengan *cream puff*. Didefinisikan sebagai kue yang memiliki tekstur *crunchy* pada bagian atasnya, lembut serta berongga pada bagian tengahnya untuk diisi dengan berbagai rasa *filling* (Bamantyo, 2019). *Choux* sendiri dapat di variasikan dengan berbagai bentuk, ukuran, dan rasa yang beragam, seperti *Éclair*, *Gougère*, *Chouquettes*, *Croquembouche*, *Paris-Brest*, serta *Choux au Craquelin* (Bettie, 2018), yang mana untuk *Choux au Craquelin* ini memiliki tekstur *crunchy* di bagian luarnya dan lembut dibagian dalam dengan ditambahkan *topping Craquelin* yang memberikan tekstur lebih *crunchy* dan manis pada lapisan atasnya.

Target pembaca dari Rancangan Buku Resep ini adalah generasi Y atau yang biasanya dikenal generasi milenial. Menurut Suherman (2018), generasi

milenial adalah mereka yang lahir mulai dari tahun 1980-an sampai awal tahun 2000-an. Generasi ini yang dinilai sangat produktif dan dinamis yang memiliki gairah yang tinggi akan perubahan yang terjadi pada lingkungan. Generasi ini juga memiliki kebanggaan dan juga kerinduan akan warisan budaya (Suherman, 2018). Maka dari itu, buku resep ini cocok untuk dinikmati oleh generasi milenial dengan modernisasi jajanan pasar yang bervariasi dan melihat generasi yang dinilai sangat produktif juga mengingatkan selalu akan warisan budaya salah satunya jajanan pasar supaya dapat diturunkan ke generasi selanjutnya.

Dilihat dari penerapan yang sudah dijabarkan, Rancangan Buku Resep ini akan membahas tentang modernisasi *Choux au Craquelin* cita rasa Indonesia dengan mengaplikasikan jajanan pasar tradisional Indonesia. Pada buku resep ini akan terdapat informasi alat dan bahan yang digunakan, langkah-langkah pembuatan, tingkat kesulitan, perkiraan waktu yang dibutuhkan, jumlah porsi yang akan dihasilkan yang akan dijelaskan secara rinci dan akan memudahkan para pembaca untuk membuat *Choux au Craquelin* dengan cita rasa Indonesia.

B. TUJUAN PEMBUATAN RANCANGAN BUKU RESEP

Tujuan pembuatan rancangan buku resep ini ialah:

1. Melestarikan warisan budaya Indonesia, khususnya jajanan tradisional Indonesia.
2. Membuat variasi *Choux au Craquelin* dengan cita rasa jajanan tradisional Indonesia.

3. Memberikan edukasi kepada para pembaca mengenai bahan, alat, dan langkah pembuatan *Choux au Craquelin* dengan cita rasa jajanan tradisional Indonesia.

