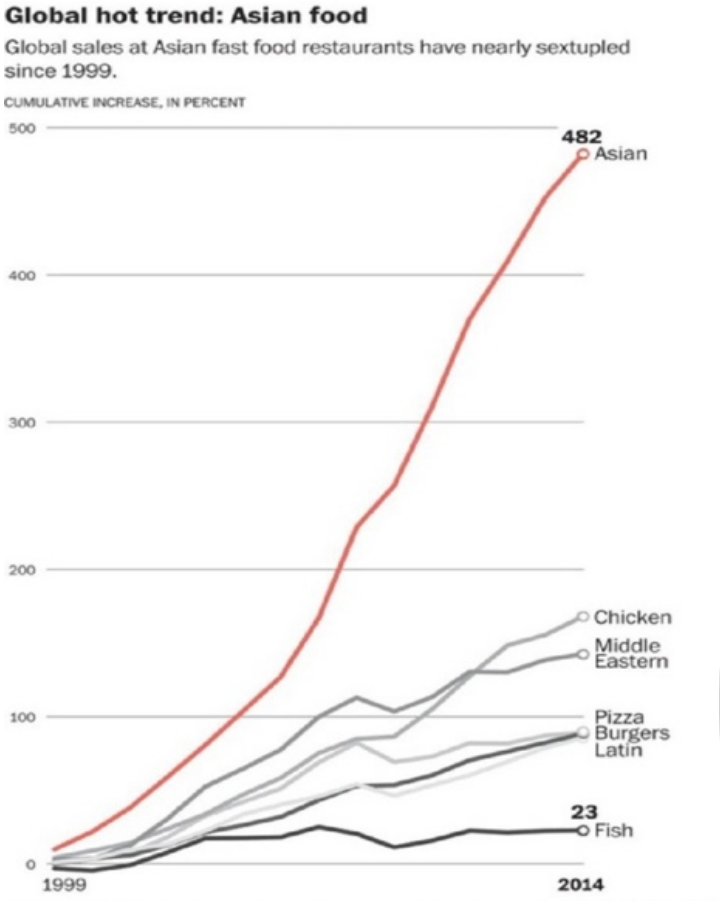
BAB 1
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejak dahulu, makanan merupakan aspek yang paling penting dalam kehidupan kita. Menurut teori Maslow (Hopper, 2020) makanan merupakan suatu kebutuhan fisiologis. 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 (Daliwu et al., 2021). Kuliner berarti berhubungan dengan masak-memasak atau aktivitas memasak. Kuliner secara umum adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak yang berkaitan erat dengan konsumsi makanan sehari-hari. Dalam perkembangannya, digunakan untuk berbagai macam kegiatan maupun seni kuliner, seperti: seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan.

Wisata kuliner merupakan perpaduan menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana, bersantai, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat yang menyediakan makanan khas (Febriana & Herlambang, 2020). Makanan Asia cenderung lebih kompleks dalam hal rasa dan proses pembuatannya, serta makanan Asia menggunakan berbagai bumbu dan rempah-rempah tradisional sehingga membuat makanan Asia cenderung lebih diminati. Kuliner di Asia juga memiliki ciri khas masakan nya di tiap negara contohnya seperti China yaitu makanan yang diolah dengan cepat dan api panas, mudah dikerjakan hanya perlu persiapan memotong sayuran dan bumbu, perlu waktu lebih dulu, tidak terlalu rumit pemasakannya (Nur Biduri et al., 2020).

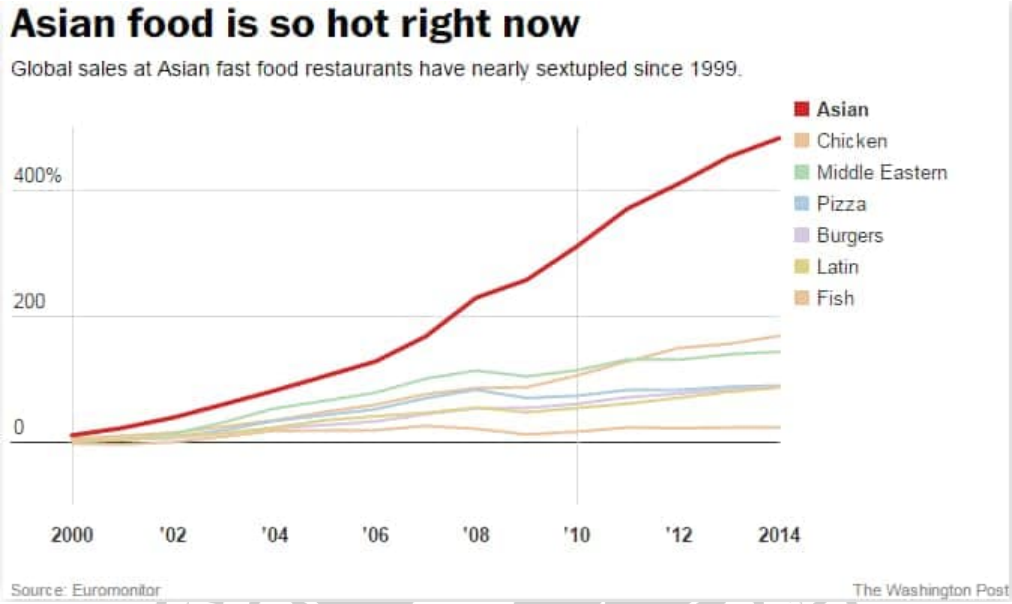
Gambar 1
Data Asian Food



Sumber : Euromonitor (2015)

Gambar diatas merupakan data dari Euromonitor yang memperlihatkan bahwa tren makanan Asia berkembang dengan pesat mulai dari tahun 1999 sampai ke tahun 2014. Kemudian penelitian lain dari Euromonitor juga menunjukan adanya peningkatan global tahunan dalam kategori "*Global sales at Asian fast food restaurants*" dari tahun 2000 hingga 2014. Dalam gambar di bawah ini menunjukkan kenaikan yang sangat pesat dalam makanan Asian dibandingkan dengan makanan *fast food* lainnya.

Gambar 2
Data Asian Food (2)



Sumber : Euromonitor (2015)

Menurut kedua data diatas yang membahas tentang trend makanan asia dapat disimpulkan bahwa makanan asia sedang mengalami peningkatan termasuk juga dengan makanan jajanan (*street food)*. Makanan jajanan (*street food*) di Asia merupakan salah satu makanan jajanan yang paling populer dengan harga yang relatif murah, mudah diperoleh, tampilannya menarik dan peminat yang tinggi serta menjadi mata pencaharian pada pedagang (Stutter, 2017).

Makanan jajanan (*street food)* sudah menjadi makanan sehari-hari bagi kehidupan masyarakat. Makanan jajanan seperti ini menjadi pusat kuliner yang cukup populer karena harga nya yang murah dan aksesibilitas makanan yang mudah sehingga bagi masyarakat, jenis makanan jajanan ini merupakan salah

satu sumber pendapatan mereka. Tidak hanya berkontribusi pada produksi dan distribusi, makanan jajanan juga berkontribusi kepada ekonomi di seluruh negara secara keseluruhan. Maka dari itu, kuliner makanan jajanan ini banyak dikonsumsi oleh seluruh orang di negara berkembang (Aykaç & Buyruk, 2021).

Pada umumnya yang menikmati kuliner makanan jajanan di pinggiran ini adalah para pendatang dari negara lain. Tujuan dari para wisatawan yaitu untuk mencicipi serta mengetahui makanan dan minuman khas dari suatu negara tersebut yang memiliki cita rasa yang berbeda dari cara penyajian, cara memasak dan waktu penyajiannya. Keunikan seperti inilah yang menarik para masyarakat serta wisatawan untuk membeli makanan jajanan yang dijual di pinggiran (Prabandari et al., 2020).

Jenis makanan jajanan yang dijual di pinggiran memiliki daya tarik dan kepuasannya tersendiri. Makanan jajanan seperti ini pada umumnya ber alokasi disuatu tempat untuk berjualan. Tujuan dari dibuatnya lokasi tersendiri untuk berjualan makanan jajanan yaitu agar mempermudah masyarakat ataupun para wisatawan untuk menemukan tempat makanan jajanan yang mereka inginkan. Salah satu pusat makanan jajanan yang terkenal yaitu dari Asia Timur. Asia Timur terdiri dari negara China, Jepang, Taiwan, Korea dan Mongolia. Banyak makanan jajanan yang dijual di pasar malam yang merupakan suatu ciri khas dari tiap negara tersebut. Ciri khas ini lah yang dapat menjadi daya tarik bagi penduduk kota dari negara lain untuk datang mencicipi makanan yang sedang populer dari negara yang di datangi nya. Bagi penduduk china sebagian besar

makanan utama mereka yaitu makanan-makanan jajanan karena dengan harga yang murah, penduduk di china bisa mendapatkan makanan yang sesuai dengan budget mereka (Steven & Carolina, 2018).

Dengan seiring berjalannya waktu, seluruh dunia sudah terpapar oleh virus Covid-19 yang membuat ekonomi para pedagang menjadi menurun di karenakan masyarakat takut untuk makan jajanan diluar untuk mencegah virus semakin menyebar dan masyarakat pun menghindari terpaparnya virus Covid-19 (Zeb et al., 2021). Penyebaran virus covid-19 ini dapat berpindah dari manusia ke manusia itu sendiri, dari barang-barang yang mereka pegang maupun dari makanan yang mereka makan. Covid-19 merupakan virus yang gampang menyebar dari orang ke orang lain sehingga para konsumen yang ingin makan di tempat terbuka seperti di pinggiran (*street food*) merasa takut karena tidak ingin terpapar oleh virus tersebut.

Dengan begitu, ada beberapa cara agar mencegah penyebaran virus Covid-19 dari pedagang kepada konsumen yaitu membersihkan tangan yang baik, menggunakan sarung tangan, menggunakan hand sanitaiser, face shield dan mengatur jarak antar pembeli (G et al., 2020). Cara lain untuk pencegahan virus Covid-19 yaitu dengan *take-out* atau dengan cara membungkus makanan yang mereka inginkan lalu dibawa pulang ke rumah sehingga mereka lebih leluasa untuk makan makanan yang mereka minati tanpa rasa takut terpapar dengan virus Covid-19. Maka kepatuhan terhadap kebersihan pribadi yang baik dan penanganan makanan yang aman merupakan salah satu cara yang efektif

untuk mencegah penularan penyakit yang dapat berpindah dari penjual kepada konsumen (Ranka, 2020).

Oleh karena itu, tim penulis memiliki ketertarikan untuk membuat rancangan buku resep tentang makanan jajanan yang dapat dibuat dari rumah dan ditujukan kepada ibu rumah tangga yang ingin membuat jajanan tanpa harus membeli diluar rumah dikarenakan wabah virus yang menyebar sekarang ini. Selain itu, siapa saja diperbolehkan untuk menggunakan resep yang tertulis dalam rancangan buku tersebut sesuai dengan kebutuhan masing-masing. Sebelumnya tim penulis sudah di lalui uji coba produk dan uji organoleptik terhadap 37 Jenis Makanan Jajanan Asia Timur kepada panelis dan terpilih lah 30 resep yang lulus dari uji organoleptik sehingga akan di masukkan ke dalam buku resep.

Buku resep sendiri artinya adalah kumpulan resep yang digunakan untuk memberi informasi serta memandu seseorang dalam memasak (Kamadewi et al., 2020). Dalam rancangan buku resep yang berjudul Makanan Jajanan Asia Timur, berisikan berbagai macam produk makanan jajanan dari 5 negara yang berbeda yaitu China, Korea, Jepang, Mongolia, dan Taiwan yang telah diuraikan secara rinci. Setiap resep makanan yang dimasukkan ke dalam buku resep ini telah melewati proses uji coba dan uji organoleptik terlebih dahulu sehingga sesuai dengan yang diharapkan oleh tim penulis. Rancangan buku resep ini diharapkan bisa menjadi referensi dan panduan dalam pembuatan makanan jajanan yang berasal dari Asia Timur.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep yang berjudul Makanan Jananan Asia Timur sebagai Karya Kompetensi Profesi, antara lain :

1. Menambah pengetahuan serta wawasan para pembaca mengenai cara mengolah bahan makanan menjadi makanan jajanan yang layak di konsumsi.
2. Memberikan berbagai pilihan makanan jajanan dari beberapa negara sehingga para pembaca dapat memilih resep makanan jajanan yang diinginkan.

UNIVERSITAS PELITA HARAPAN