

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia dikenal terdiri dari berbagai ribuan pulau (Nurhikmah, 2021) yang mengandung berbagai kekayaan di dalamnya, seperti keragaman budaya, bahasa, hasil bumi, pakaian adat, tarian adat, dan tentunya berbagai macam kuliner nusantara. Dari keberbagaian kuliner nusantara tersebut hampir di setiap daerah memiliki makanan khas dari daerah tersebut dan terdapat berbagai makanan yang mana memiliki berbagai macam hidangan makanan di seluruh nusantara dengan keunikan masing-masing di setiap daerah nya.

Karena di setiap daerah memiliki ciri khas budayanya masing-masing itu membuat masakan yang berada di Indonesia ini menjadi sangat beragam. Setiap daerah memiliki keunikannya sendiri untuk membuat setiap masakan dari daerah masing-masing dengan keunikan rempah-rempah dari setiap daerah, maka dari itu sangat menarik untuk dibahas karena di setiap daerah pasti memiliki cita rasa yang berbeda dan memiliki cara masing-masing untuk mengolah makanan tersebut. Hidangan tradisional dapat dijadikan sebagai sebuah identitas bagi masyarakat daerah asalnya. Namun terkadang hidangan di Indonesia lambat laun sudah mulai punah karena masuknya budaya asing dari luar yang sedikit demi sedikit masyarakat Indonesia mulai tidak mengenal identitas asli yang berada di Indonesia (Adzkiyak, 2021).

Namun sebaliknya, menurut (Henry, 2021) banyak orang yang berasal dari mancanegara yang tertarik sekali untuk membahas makanan yang berasal dari Indonesia, salah satunya adalah chef terkenal asal Inggris yaitu Gordon Ramsay yang mana beliau sangat tertarik dengan masakan Indonesia yaitu salah satunya adalah masakan khas dari Minang yaitu rendang. Gordon Ramsay sampai membuat suatu video khusus untuk membahas tentang rendang dan unik nya ia langsung mendatangi daerah Sumatera Barat untuk belajar membuat makanan khas Minang tersebut. Memang menurut (Agmasari, 2021), rendang memasuki urutan ke 11 dari 50 makanan terbaik di dunia pada tahun 2021. Dengan masuk nya rendang kedalam urutan masakan yang terenak di dunia membuat tim penulis ingin mempopulerkan masakan lainnya yang ada di Indonesia.

Maka dari itu tim penulis tertarik untuk membahas makanan lainnya yang berasal dari suatu pulau di Indonesia yaitu pulau Jawa. Menurut (Reni, 2021), pulau jawa dikenal dengan surganya kuliner lezat dan memiliki cita rasa yang menakjubkan sehingga membuat para wisatawan ingin berdatangan dan mencoba makanan yang berasal dari pulau jawa itu sendiri. Pulau jawa sendiri memiliki makanan-makanan yang dapat mengenyangkan perut. Beberapa dari makanan yang ada di dalam artikel tersebut ada didalam buku resep yang telah kami susun.

Dalam pembuatan rancangan buku resep tim penulis telah menentukan menu makanan-makanan yang akan dipilih dan setelah melakukan tinjauan lebih lanjut tim penulis memilih pulau Jawa karena di pulau Jawa memiliki banyak makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang sangat beragam

sehingga menarik untuk dijadikan sebuah buku resep yang membahas tentang 18 menu makanan khas dari pulau jawa. Yang mana 18 resep makanan tersebut terdiri dari berbagai daerah dari pulau jawa yang memiliki ciri khas masing-masing dari setiap daerah.

Buku ini ditujukan untuk semua kalangan yang ingin mencoba memasak makanan bercita rasa pulau jawa ini, dengan ini masyarakat dapat mencoba membuat makanan-makanan asal pulau jawa yang telah disediakan resep-resep untuk pembuatan makanan dan tanpa membeli makanan yang terdapat dalam buku resep yang dibuat oleh tim penulis dari pasar maupun restoran. Yang mana makanan yang terdapat didalam buku resep ini bisa dibuat sendiri dengan adanya buku resep yang telah disediakan, resep tersebut tergolong sangat mudah dan memiliki bahan-bahan yang cukup sederhana, sehingga pembaca dapat mudah memahami dan mengerti tahap-tahap apa saja yang akan dilakukan jika ingin membuat makanan yang berasal pulau Jawa ini.

Dengan dibuatnya rancangan buku resep aneka ragam makanan dari pulau jawa, buku tersebut dibuat dalam bentuk digital atau biasanya disebut *e-book* dan pengguna tidak perlu mengeluarkan biaya apapun untuk mengakses buku tersebut melainkan hanya cukup mengunduh buku tersebut di website dengan laptop atau peralatan gadget lainnya, pengguna sudah mendapatkan buku ini di genggamannya pembaca. *E-book* ini mempermudah seluruh masyarakat untuk mengakses Buku Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa.

Buku resep ini diharapkan dapat menambah pengetahuan atau wawasan masyarakat terhadap makanan yang ada di pulau Jawa dan secara tidak

langsung masyarakat ikut terdorong untuk membudayakan masakan dari pulau Jawa. Yang mana dapat mempopulerkan makanan khas Jawa ini sampai ke luar negeri dan orang luar negeri juga dapat mencoba untuk membuat makanan khas Jawa ini sendiri.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

- 1 Mempopulerkan makanan yang berasal dari pulau Jawa
- 2 Menyediakan langkah-langkah pembuatan makanan dari pulau Jawa.
- 3 Meningkatkan pengetahuan pembaca mengenai cara pembuatan aneka makanan dari pulau jawa.

