

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seminar diartikan sebagai pertemuan sekelompok orang yang membahas suatu masalah dan sekaligus mencari solusi terhadap masalah tersebut (Ibeng, 2021). Tujuan seminar sendiri adalah untuk memberitahukan hal-hal baru yang ditujukan kepada peserta (Prawiro, 2019). Fungsi seminar sendiri adalah untuk dapat memperdalam ilmu, untuk bertukar pengalaman, dan untuk memecahkan suatu masalah yang akan dibahas dalam seminar (Satrio). Buku yang telah penulis buat adalah buku resep yang berjudul “Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa”, yang dimana isinya terdapat berbagai resep makanan beserta bahan-bahan yang digunakan untuk membuat makanan tersebut, alat-alat yang digunakan untuk membuat makanan tersebut, dan tahap-tahap pembuatan makanan tersebut. Buku resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa ini dibuat agar masyarakat-masyarakat di Indonesia dapat membuat sendiri dirumah tanpa membeli makanan tersebut dari pasar maupun restoran.

Ada tiga jenis tahapan hidangan yang umum ditemukan, yaitu makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Makanan pembuka adalah makanan yang memiliki porsi yang sedikit dan biasanya makanan pembuka dihidangkan sebelum makanan utama dihidangkan (Zhang & Ai, 2010) Makanan pembuka ada terbagi dua jenis yaitu makanan pembuka panas adalah makanan pembuka yang dihidangkan dengan panas seperti tahu berontak, tahu

pletok, dan lain sebagainya dan makanan pembuka dingin adalah makanan pembuka yang dihidangkan dengan segar seperti asinan bogor sayur, selat usar, dan lain sebagainya (Setiawati, 2021) . Manfaat makanan pembuka adalah untuk mendorong nafsu makan sebelum ke hidangan utama . Makanan utama adalah makanan yang memiliki porsi yang lebih besar dibandingkan makanan pembuka (Weekes, 2014) . Makanan penutup adalah makanan yang dihidangkan setelah makanan utama dan makanan penutup memiliki rasa yang manis (Rahma, 2021), makanan penutup memiliki dua jenis, yaitu makanan penutup dingin seperti *pudding*, *panna cotta* dan lain-lain dan makanan penutup panas seperti donat, *croffle* dan lain sebagainya (Boston, 2021) .

Dalam buku resep ini terdapat 18 jenis resep makanan yang berasal dari berbagai daerah pulau jawa yang telah penulis pilih, yang mana resep- resep tersebut memiliki bahan-bahan yang mudah untuk diperoleh dan juga mudah untuk diaplikasikan di rumah. Buku resep makanan ini juga menyajikan panduan-panduan untuk membuat makanannya secara detail kepada pembaca agar mereka dapat dengan mudah untuk mengikuti langkah pembuatan. Hal ini juga diharapkan dapat membantu pembaca untuk lebih mengenal berbagai menu makanan bercitarasa tradisional jawa dan akhirnya kembali mempopulerkan masakan makanan bercitarasa tradisional jawa ini kepada masyarakat Indonesia.

Target pembaca dari rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa ini adalah untuk semua kalangan. Hal ini karena penulis berupaya untuk mendorong masyarakat di Indonesia agar dapat mengenali dan mencoba membuatnya.

Selain itu, situasi pandemi Covid-19 ini membuat masyarakat tidak bebas untuk keluar dari rumah, sehingga buku resep ini diharapkan dapat membantu masyarakat untuk menikmati berbagai menu makanan khas pulau jawa aini di rumah.

Dengan rancangan pembuatan buku resep ini diharapkan dapat membantu seluruh kalangan untuk dapat membuat makanan bercitarasa tradisional jawa dan memiliki informasi tentang makanan khas pulau jawa itu. Cara pembuatan dari sebagian besar makanan bercitarasa tradisional jawa dalam buku resep ini sengaja penulis susun dengan tahapan yang tidak sulit untuk dibuat dan menggunakan bahan-bahan yang siap untuk dimakan, serta menggunakan saus pendamping yang akan menambah citra rasa dari makanan bercitarasa tradisional jawa tersebut.

Dalam kegiatan seminar ini, penulis akan memberikan informasi secara terperinci kepada dosen *reviewer* agar dosen *reviewer* dapat memberikan masukan untuk buku yang telah dibuat oleh penulis, yang bertujuan untuk kebaikan dan kepentingan buku yang telah dibuat oleh penulis lakukan ini. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memenuhi syarat proyek akhir agar penulis mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

B. Tujuan

Berikut ini adalah tujuan dari diadakannya seminar hasil ini:

1. Menjelaskan proses-proses pembuatan rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa.
2. Menjelaskan tujuan dan isi dari rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa.
3. Menerima masukan-masukan dari dosen *reviewer*, untuk kemajuan pembuatan buku resep.
4. Memperkenalkan makanan bercitarasa tradisional jawa kepada dosen *reviewer*.

C. Manfaat

Seminar hasil rancangan buku resep memiliki beberapa manfaat sebagai berikut:

1. Mendapatkan wawasan yang lebih terhadap hidangan makanan di pulau jawa.
2. Menyampaikan informasi mengenai rancangan Buku Resep Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa.
3. Untuk mengetahui kekurangan dari buku resep, untuk dapat menyempurnakan hasil produk.

4. Memberikan pengetahuan tentang proses pembuatan buku resep.

D. Deskripsi Penelitian/ Pembuatan buku/ Buku Resep

Produk yang telah dibuat oleh penulis merupakan sebuah rancangan buku resep yang berjudul Aneka Ragam Makanan Khas Dari Pulau Jawa. Buku resep ini terdiri atas 18 resep makanan bercitarasatradisional jawa dan juga terdapat cara pembuatan, bahan-bahan yang digunakan, dan alat yang digunakan untuk membuat makanan bercitarasa tradisional jawa.

