BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dessert adalah hidangan penutup merupakan hidangan yang disajikan sebagai pencuci mulut (Afsheena, 2021). Hidangan penutup adalah hidangan yang biasanya manis atau hidangan yang biasanya disajikan setelah hidangan utama atau dengan kata lain, hidangan yang biasanya disajikan dengan krim seperti puding dan es krim, makanan yang dipanggang termasuk kue dan *pie*, kue kering atau *cookies* dan donat (Krondl, 2011). *Dessert* ini biasa memiliki rasa yang manis karena bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *dessert* adalah pemanis atau gula, namun di jaman sekarang sudah banyak *dessert* yang memiliki cita rasa utama asin, contohnya adalah *cheese tart* yang terbuat dari *camembert cheese* dan *gorgonzola cheese* dan biasa dipadukan dengan parutan jamur *truffle* hitam. *Dessert* merupakan makanan yang sangat populer dan memiliki berbagai macam tipe mulai dari rasa, tekstur, bentuk dan biasanya disajikan dengan berat 50-60 gr. *Dessert* pada umumnya dibagi menjadi 2 kategori yaitu *hot dessert* dan *cold dessert* (Hamidah, 2016). Sesuai namanya, *hot dessert* biasa disajikan dalam kondisi panas dan biasanya baru keluar dari *oven*, contohnya adalah *chocolate souffle, molten cake, skillet brownie*, dan lain lain sedangkan *cold dessert* biasa disajikan dalam kondisi yang dingin, contohnya *ice cream, pannacota, pudding*, dan lainnya. Seiring dengan berjalannya waktu, *dessert* tidak hanya dikonsumsi setelah menu utama, melainkan juga dapat dinikmati sendiri. *Dessert* sering kali mulai dijadikan teman minum teh atau *afternoon tea time*, *snack, souvenir*, dan lain sebagainya. Karena adanya perkembangan zaman, *dessert* pun saat ini semakin bervariasi dan salah

satunya jenis *dessert* yang cukup populer adalah kue atau *cake.*

Kue atau *cake* adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, mentega dan dimasak dengan cara dipanggang namun seiring berkembangnya zaman, kue semakin bervariasi dan tidak hanya menggunakan tepung terigu saja untuk membuat *cake* (Gisslen, 2016) melainkan dapat dibuat dari tepung pisang, tepung almond, tepung kelapa, dan lainnya. Di dalam pembuatan kue, telur memiliki peran penting sebagai penyumbang cairan, pembentuk *volume*, tekstur, rasa dan juga warna pada kue. Putih telur yang telah dikocok memiliki kemampuan pembentukan busa atau *foam* yang memiliki peran dalam *foaming* dan memberikan *volume* pada kue supaya kue bisa mengembang. Berdasarkan data dari penelitian yang dilakukan oleh Statista mengenai preferensi makanan yang dipesan secara *online*, 25% dari total 5662 responden memesan *dessert* termasuk kue yang membuktikan bahwa makanan ini sangatlah populer sebagai hidangan penutup. Kue memiliki karakteristik berasa manis dan memiliki bentuk yang beragam dan setiap negara memiliki keunikan dari setiap kue khas negaranya, seperti dari Amerika adalah *cupcake*, kemudian dari Jepang yang terkenal adalah taiyaki yang berbentuk ikan, kue madeline yang berasal dari Perancis, dan lain lain. Bisanya kue memiliki karakteristik dari negara ataupun daerah mereka berasal. Kue yang kita kenal di Indonesia sangatlah banyak, mulai dari kue tradisional maupun kue *modern*. Kue yang cukup dikenal dimasyarakat Indonesia adalah kue bolu, contohnya *sponge cake*, *swiss roll*, *chiffon*, dan sebagainya. Dengan seiring berjalannya waktu, kue tidak hanya melalui proses pemanggangan atau menggunakan *oven*, sudah banyak kue yang dihasilkan dengan cara dikukus atau *steam* yaitu memanfaatkan uap panas dari air yang bisa membuat adonan menjadi

matang. Rasa kue yang dihasilkan dengan cara dikukus juga tidak kalah enak, contoh yang populer dan mudah didapatkan adalah *brownies* kukus.

Biji wijen merupakan hasil dari tanaman wijen atau *Sesamum Indicum* yang mengandung protein, kalsium, vitamin B dan E, dan juga memilki antioksidan. Biji wijen hitam adalah sumber lemak tak jenuh yang sehat sehingga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya adalah menurunkan kolestrol dan resiko penyakit jantung. Biji wijen hitam juga kaya akan magnesium yang dapat membantu mencegah hipertensi dan menurunkan gula darah bagi penderita diabetes. Kandungan nutrisi yang ada di dalam biji wijen hitam seperti zat besi, zinc, antioksidan dan asam lemak dapat membuat rambut lebih sehat dan mengurangi penuaan dini pada kulit. Biji wijen hitam juga dapat mengatasi sembelit karena mengandung serat yang tinggi dan asam lemak tak jenuh sehingga dapat melancarkan buang air besar dan meningkatkan proses pencernaan (Sendari, 2020). Di Indonesia terdapat pusat penanaman biji wijen yang terdapat di Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumbawa, Dompu, Bima, dan Sulawesi Selatan (Astawan, 2016). Di kecamatan Baki, Gatak dan Kartasura, wijen ditanam secara monokultur dan yang dihasilkan adalah wijen putih dan wijen hitam (Damayanti, 2010). Wijen hitam dengan nama Sumberrejo 3 atau Sbr 3 ditanam di Kabupaten Ngawi, Sragen, Surakarta, dan Sukaharjo pada lahan kering pada musim penghujan dikarenakan umurnya yang relatif panjang (Balittas, 2014). Wijen hitam banyak digunakan dalam usaha pembuatan minyak wijen dikarenakan kandungan minyak yang lebih tinggi. Biji wijen bisa di konsumsi secara langsung atau apa adanya, namun biasa digunakan sebagai bahan makanan terutama pada hidangan penutup. Di Indonesia, kita mengenal adanya 2 (dua) jenis biji wijen, yang pertama adalah biji wijen hitam

dan biji wijen putih. Biji wijen putih umumnya dipakai untuk memasak, karena rasa nya yang gurih dengan aroma wangi yang khas membuat masakan lebih sedap. Sedangkan biji wijen hitam lebih banyak di pakai untuk kue atau hidangan penutup. Biji wijen hitam memiliki rasa yang lebih kuat dan memiliki tingkat antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan biji wijen putih. Wijen hitam juga kerap dikenal sebagai makanan *anti aging*, yaitu memiliki khasiat dalam mencegah penuaan. Wijen hitam mengandung nutrisi yang baik sepertti seng selenium, tembaga, zat besi, vitamin B6, dan vitamin E yang mana semua berperan penting dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh kita (Tifani Topan, 2020). Tak jarang, wijen hitam sering juga dijadikan sebagai ramuan herbal untuk menahan daya tahan tubuh manusia, terutama di negara yang memiliki 4 musim.

Wijen hitam bukanlah hal yang asing bagi masyarakat Indonesia, karena *dessert* yang sedang menjadi tren di Asia terbuat dari *black sesame* atau wijen hitam (Teonadi, 2016). Wijen hitam bisa diolah menjadi berbagai macam hidangan yang lezat, misalkan dibuat menjadi *snack*, hidangan penutup, kue, maupun minuman seperti *kuro goma latte* yang dipopulerkan dari negara Jepang. Hidangan penutup yang terbuat dari wijen hitam yang cukup populer adalah *heukimjajuk* yaitu bubur manis berbahan dasar wijen hitam yang berasal dari Korea Selatan, kemudian ada mochi wijen hitam yang berasal dari Jepang, ada juga *laddu* yang merupakan manisan asal negara India yang berbentuk bulat. Di Indonesia pun tidak sulit untuk menemukan hidangan penutup dan kue berbahan dasar wijen hitam, kita bisa menemukannya di *café* atau di restoran yang menyajikan makanan khas Jepang dan China. Wijen hitam memiliki rasa yang lebih unik dibandingkan dengan wijen putih, karena akan memberikan aroma dan rasa yang khas jika diolah

menjadi hidangan penutup atau *dessert*. Maka dari itu, tim penulis memiliki ketertarikan untuk menjadikan wijen hitam sebagai dasar dari rancangan buku resep.

Resep adalah kumpulan instruksi atau perintah kerja yang memuat petunjuk untuk membuat sebuah hidangan baik itu makanan ataupun minuman dan petunjuk yang dimaksud adalah komposisi bahan, cara mengolah bahan tersebut, teknik dan prosedur kerja suatu hidangan sehingga orang yang melihat resep dapat menjadikan resep tersebut panduan untuk mendapatkan hasil akhir yang diinginkan yaitu hidangan makanan atau minuman (Hamidah, 2018).

Dalam rancangan buku resep yang berjudul Rancangan Buku Resep Hidangan Penutup Kue Berbahan Dasar Wijen Hitam akan berisikan berbagai macam produk makanan dengan yang berbahan dasar wijen hitam yang unik serta lebih menarik untuk dinikmati, dan dilengkapi dengan panduan memasak yang telah diuraikan secara rinci. Rancangan buku resep ini ditujukan kepada semua orang mulai dari remaja hingga orang dewasa yang memiliki ketertarikan terhadap wijen hitam.

B. Tujuan Pembuatan Buku Resep

1. Buku resep dengan judul "Hidangan Penutup Kue Berbahan Dasar Wijen Hitam" dapat menjadi referensi dan inspirasi untuk para pembaca dan siswa siswi yang bersekolah di bidang perhotelan yang ingin mencoba berbagai macam hidangan penutup kue dari bahan dasar wijen hitam.
2. Memberikan rancangan buku resep yang mudah dipahami dan dicoba serta memiliki desain yang menarik perhatian para pembaca.
3. Mempopulerkan dan mendedikasikan bagi masyarakat tentang hidangan penutup yang berbahan dasar wijen hitam, unik yang memiliki banyak

manfaat, dan mudah didapat *(e-commerce)* serta harga yang relatif terjangkau.

4. Menjadikan Rancangan Buku Resep Hidangan Penutup Kue Berbahan Dasar Wijen Hitam sebagai referensi ide bisnis dan bisa jadi muatan lokal (ekstrakurikuler) di jenjang pendidikan SMK.
5. Buku Resep Hidangan Penutup Kue Berbahan Dasar Wijen Hitam menjadi pencapaian yang dapat diakses melalui *e-book* secara online (media sosial; *Instagram*, dll) oleh siapapun.

UNIVERSITAS PELITA HARAPAN