

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seminar Hasil Produk dilakukan setelah menyelesaikan produk yang di uji coba oleh tim penulis dan merupakan hasil produk yang terbaik yang dapat diberikan oleh tim penulis. Seminar Hasil Produk ini yang melatarbelakangi penjelasan mengenai judul seminar kami yaitu Rancangan Buku Resep *Aneka Hidangan Olahan Sosis Nabati* yang bertujuan untuk masyarakat yang saat ini lebih menyukai makanan yang praktis dan enak. Sosis adalah produk olahan yang sebagian besar menggunakan daging yang dibuat dengan teknik dihaluskan dan dibentuk dengan cara adonan campuran dimasukkan ke dalam selongsong sosis (Apsittiwong et al., 2018). Berdasarkan data dari Penelitian dan Pengabdian Inovatif pada Masa Pandemic Covid-19 konsumsi makanan olahan yang mulai di gemari seperti sosis meningkat selama pada masa Pandemi Covid-19, konsumsi sosis merupakan yang tertinggi dibandingkan makanan olahan lainnya.

## GAMBAR 1

### Gambar Frekuensi Konsumsi Makanan dari Olahan Daging Dan Ikan

PROSIDING SEMINAR NASIONAL PENELITIAN DAN PENGABDIAN 2021, "Penelitian dan Pengabdian Inovatif pada Masa Pandemi Covid-19", ISBN: 978-623-6535-49-3

**Tabel 5. Frekuensi Konsumsi Makanan dari Olahan Daging Dan Ikan**

Makanan Olahan	Frekuensi						Jumlah
	A	B	C	D	E	F	
Nugget	0.75	0.31	1.23	1.72	0.48	0	4.48
Sosis	1.49	0.50	1.53	1.97	0.51	0	5.99
Sarden	0.50	0.31	0.45	1.07	0.45	0	2.78
Dendeng	0.12	0.12	0.37	0.42	0.26	0	1.31
Bakso	0.50	0.56	2.65	1.07	0.45	0	5.23
Pempek	0.87	0.44	1.72	2.21	0.49	0	5.73
Otak-otak	0.62	0.12	0.90	1.09	0.40	0	3.14
Sempol	0.50	0.12	0.49	0.57	0.30	0	1.98
Abon	0.50	0.06	0.52	0.57	0.30	0	1.96
			Rerata				3.62
			Minimum				1.31
			Maksimum				5.99

Sumber : Data terolah

Keterangan :

A. Setiap hari;

B. 4 sampai 6 kali seminggu;

C. 3 kali seminggu;

D. 1 sampai 2 kali seminggu;

E. Kurang dari 1 kali seminggu

F. Tidak pernah

Sumber : Kamelia et al., 2021

Masyarakat juga lebih dianjurkan untuk memasak dirumah dengan bahan-bahan yang sehat agar lebih bergizi dan kebersihan lebih terjaga (Panduan Gizi Seimbang COVID-19, n.d.). Tim penulis mengolah sosis dari berbagai macam bahan pangan nabati seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, dan sereal yang mudah didapatkan sehingga dapat memudahkan dalam proses pembuatan dari sosis ini sendiri. Bahan pangan nabati adalah bahan pangan organik yang dihasilkan tumbuhan ketika membuat makanannya sendiri. Bahan organik ini baik untuk dimakan secara terus-menerus oleh manusia dan bermanfaat bagi tubuh karena merupakan sumber karbohidrat, lemak, protein dan vitamin (Sundari & Astuti Lamid, n.d.).

Rancangan Buku Resep *Aneka Hidangan Olahan Sosis Nabati* juga menambahkan resep olahan sosis nabati pada masakan 10 nusantara dikarenakan masakan nusantara menjadi salah satu hal yang dapat dibanggakan bagi Indonesia. Masakan nusantara merupakan salah satu ciri khas Indonesia yang perlu dilestarikan keberadaan dan keberlangsungannya. Menurut Menteri

Pariwisata Indonesia, masakan nusantara adalah salah satu pemikat terkuat dalam dunia pariwisata dalam menarik wisatawan ke wilayah Indonesia. Pada saat ini, makanan tidak hanya menjadi kebutuhan seseorang untuk mengisi perut saja, melainkan mencari pengalaman baru dan cita rasa yang unik dari suatu hidangan (Wijaya & Ratnaningrum, 2019). Pada saat ini, budaya luar terutama makanan semakin mudah untuk memasuki Indonesia. Tetapi, masakan nusantara tetap menjadi makanan pokok yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia. Memiliki ciri yang sama dengan masakan khas dari berbagai negara, masakan nusantara juga mempunyai cita rasa yang khas dengan nilai kebudayaan dan nutrisi yang tinggi. Di Indonesia sendiri, Industri kuliner sedang bertumbuh pesat. Namun, sebagian besar masyarakat Indonesia lebih sering menghabiskan uang mereka untuk membelanjakan makanan yang dijual di luar (Veronica et al., 2021).

## GAMBAR 2

### Demografi Responden

Karakteristik	Frekuensi	Persentase
<b>Terakhir kali membeli masakan lokal Indonesia</b>		
1-3 minggu yang lalu	210	95.0
1-3 bulan yang lalu	10	4.5
3-6 bulan yang lalu	1	0.5
<b>Tahun lahir</b>		
1981-1989 (32 – 40 tahun)	39	17.6
1990-1996 (25 – 31 tahun)	182	82.4
<b>Jenis kelamin</b>		
Laki-laki	78	35.3
Perempuan	143	64.7
<b>Pendidikan terakhir</b>		
< SD	2	0.9
SMP	1	0.5
SMA/SMK	39	17.6
D1-D3	26	11.8
S1/D4	124	56.1
> S1	29	13.1
<b>Pekerjaan</b>		
Pelajar/Mahasiswa	20	9.0
PNS	10	4.5
Wiraswasta	12	5.4
Karyawan Swasta	143	64.7
Lainnya.	36	16.3
<b>Pendapatan per bulan</b>		
< Rp 500.000	20	9.0
Rp 500.000-Rp 2.000.000	19	8.6
Rp 2.000.000-Rp 3.500.000	31	14.0
Rp 3.500.000-Rp 5.000.000	57	25.8
> Rp 5.000.000	94	42.5

Sumber : Elsa Veronica et al., 2021

Sehingga tim penulis membuat rancangan buku resep ini agar masyarakat tetap melestarikan masakan nusantara dan membuat masakan mereka sendiri dirumah agar mengurangi pembelian makanan di luar, penulis membuat inovasi masakan nusantara dengan menggunakan bahan nabati yang sehat, enak dan praktis untuk di praktikkan dirumah.



## **B. Tujuan**

Tujuan dilakukannya kegiatan seminar hasil produk adalah untuk menampilkan dan memberikan informasi mengenai hasil Rancangan Buku Resep Pengolahan Sosis Berbahan Dasar Nabati Serta Pengaplikasian Dalam Masakan Nusantara yang berhasil dibuat oleh tim penulis. Dengan maksud, agar dosen *reviewer* dapat memberikan umpan balik berupa saran dan masukan terkait rancangan buku resep sehingga dapat melakukan penyempurnaan pada buku resep yang selanjutnya akan diperbaiki kembali oleh tim penulis.

## **C. Manfaat**

Manfaat bagi dosen *reviewer* dan *audience* dari kegiatan seminar hasil produk adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan salah satu dari resep yang ditampilkan oleh tim penulis
2. Mengetahui bahan-bahan yang dapat dijadikan olahan sosis menjadi lebih sehat untuk dikonsumsi
3. Mengetahui isi dari buku resep yang ditampilkan oleh tim penulis

Manfaat bagi tim penulis dari kegiatan seminar hasil produk adalah:

1. Dapat memberikan informasi mengenai Rancangan Buku Resep Aneka Hidangan Olahan Sosis Nabati
2. Dapat menjelaskan lebih lanjut mengenai proses pembuatan dari salah satu

resep yang ditampilkan.

3. Mendapatkan saran dan masukan yang dapat dijadikan untuk menyempurnakan hasil produk.

#### **D. Deskripsi Buku Resep**

Rancangan Buku Resep Aneka Hidangan Olahhan Sosis Nabati adalah buku resep yang dibuat oleh tim penulis. Pada buku resep ini menyediakan 10 olahan sosis dari berbagai bahan nabati yang berbeda dan 10 resep masakan nusantara yang dapat dimasak menggunakan sosis-sosis nabati yang telah dibuat, alat-alat yang diperlukan, dan langkah-langkah dalam pembuatan sosis dengan bahan nabati, tips agar mendapatkan hasil sosis dan masakan yang benar.