

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini, perkembangan dunia telah memberikan adanya sebuah inovasi yang dapat membuat suatu bidang tertentu menjadi *trend* yang *booming* dan menarik perhatian dari para individu (Marta & Monica William, 2016). Sektor kuliner menjadi salah satu bidang yang selalu dapat memberikan inovasi yang cukup menarik perhatian. Kuliner seperti *croffle* saat ini sedang marak-maraknya diminati oleh para individu yang berasal dari Jakarta. Pasalnya, *croffle* menjadi hidangan yang lebih sering ditemukan di restoran maupun kafe yang ada di Jakarta.

Croffle merupakan salah satu contoh hasil inovasi yang terjadi dalam industri kuliner. Menurut Aprillia & Kusumandyoko (2021), masyarakat Indonesia sudah terbiasa untuk hidup berdampingan dengan jenis hidangan *modern* juga selain jenis hidangan lokal. Dalam hal ini, *croffle* menjadi salah satu jenis hidangan *modern* tersebut. Pinem & Purbawati (2018) juga mendukung hal tersebut dengan mengatakan adanya suatu *brand* baru yang memfokuskan penjualan produk pada *croffle* di tahun 2020. Melalui hal itu, maka dapat disimpulkan bahwa *croffle* menjadi *trend* pada tahun 2020.

Kuliner merupakan sebuah kata yang digunakan untuk mengartikan sebuah makanan (Widiastini et al., 2014). Namun, pada dasarnya kata kuliner tidak hanya dapat diartikan sebagai sebuah makanan, namun juga dapat diartikan dengan lebih dalam lagi yaitu segala hal yang dapat

dikaitkan pada pangan yang didasari pada bahan mentah bahkan sampai dengan proses produksi ataupun pembuatan dan disajikan menjadi sebuah bentuk makanan dengan kreasi dan rasa yang dapat menarik perhatian dari setiap individu. Pada dasarnya, pengertian dari kuliner dimana mempunyai hubungan dalam hal proses produksi mulai dari awal sampai akhir sering kali membuat para individu tidak memiliki sebuah keinginan dan susah untuk mempelajari proses dari sebuah kuliner.

Pada dasarnya, kuliner dapat terbagi menjadi beberapa jenis yaitu *appetizer*, *main course* dan *dessert*. Para individu akan lebih sering memesan *dessert* dikarenakan rasanya yang cenderung manis, asin atau kombinasi dari keduanya. Salah satu jenis kuliner yang lebih diminati oleh para individu adalah *pastry* (Chandrawibowo, 2017), makanan tersebut dapat dikatakan sebagai salah satu jenis *dessert* yang dapat dimakan kapan pun. *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan setelah *main course* (makanan utama) dan sering disebut sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut (Mauludi et al., 2021).

Menurut Andrianti et al., (2017), *dessert* pada dasarnya merupakan hidangan yang disajikan pada saat makan malam. Tetapi seiring dengan perkembangan dunia kuliner, *dessert* menjadi bagian yang tak terpisahkan dari *courses menu* pada saat sarapan pagi, makan siang, maupun makan malam. *Dessert* seringkali diidentikkan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut karena rasanya yang manis dan menyegarkan, kemudian ada juga yang rasanya asin atau kombinasinya.

Beraneka ragam makanan yang unik memunculkan suatu *trend* kuliner yang menjadikan gaya hidup masyarakat sebagai tanda bahwa perkembangan kuliner berkembang dengan pesat. Salah satu makanan yang sedang menjadi suatu *trend* di Jakarta pada tahun 2021 ini adalah *Croffle*, yang merupakan gabungan dari *croissant* dan *waffle* yang berasal dari Irlandia pada tahun 2017. Melalui hal ini, dapat dilihat bahwa suatu hidangan yang menjadi *trend* tidak harus berasal dari negara lokal, namun juga dapat berasal dari negara luar.

Croffle dapat ditemukan pada beberapa restoran ataupun kafe yang ada di Jakarta, contohnya seperti *Bakerman*, *Social Affair*, dan *Dear Butter* (Azzahra, 2021). Bahkan ada sebagian besar yang dikhususkan untuk menjual *croffle* sebagai menu utamanya. *Croffle* pertama kali diperkenalkan oleh Koki bernama Louise Lennox yang berasal dari Dublin, Irlandia pada tahun 2017. Ketiga *brand* tersebut memberikan nilai tambah yang berbeda pada produk *croffle* yang dimiliki mulai dari rasa, tekstur, harga, serta jenis pelayanan. *Croffle* menjadi makanan yang diminati oleh para individu karena rasanya yang gurih dan tekstur yang renyah. Penyajian *croffle* juga memiliki kesamaan dengan *croissant* dan *waffle* pada umumnya yaitu dengan penyajian menggunakan sirup maple, es krim, maupun polos (*plain croffle*).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada dua narasumber yang berusia 23 dan 24 tahun, penulis menyimpulkan bahwa *croffle* banyak diminati oleh remaja dan orang dewasa yaitu berkisar dari usia 17 tahun hingga 35 tahun. Dikarenakan para remaja dan orang dewasa

lebih aktif dan memiliki rasa penasaran yang lebih tinggi terhadap hal baru yang unik.

Buku ini ditargetkan kepada para pemilik atau pengusaha baru yang tertarik untuk memulai usaha dalam bidang *pastry*. Diharapkan para target pembaca dapat menggunakan buku ini untuk mempelajari tentang *croffle* yang merupakan salah satu produk *pastry*. Alasan penulis memilih untuk membuat buku mengenai *croffle* adalah karena penulis ingin para pembaca dapat langsung memahami *croffle* mulai dari sejarahnya hingga proses pembuatannya hanya dalam satu buku. Penulis telah mencari beberapa referensi namun tidak dapat menemukan satu referensi yang dapat secara langsung memberikan informasi-informasi terkait.

Selain itu, penulis belum menemukan satu buku yang hanya memberikan informasi mengenai *croffle* secara lengkap. Oleh sebab itu, hal ini menjadi peluang pembuatan buku *croffle* ini. Penulis juga menginginkan materi mengenai *croffle* dapat diajarkan kepada khalayak umum sehingga dapat meningkatkan wawasan.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku

Tujuan dari pembuatan buku berjudul “Mari Mengenal *Croffle*” adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pemahaman tentang *croffle* dan cara pembuatan yang baik dan benar kepada target pembaca, yaitu pelaku usaha.
2. Menjadikan buku yang berjudul Mari Mengenal *Croffle* sebagai referensi yang digunakan oleh target pembaca.