

ABSTRAK

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat luas sehingga memiliki keanekaragaman mulai dari ras, suku dan agama. Terdapat banyak faktor yang mempengaruhi keanekaragaman yang ada di Indonesia salah satunya karena Indonesia merupakan negara kepulauan dengan lokasi yang strategis (Kurniawan, 2021). Karena lokasi Indonesia yang sangat strategis ini menjadikan Indonesia sebagai negara yang memiliki potensi dalam pengembangan sektor pertanian seperti subsektor hortikultura. Hortikultura adalah tanaman yang biasa ditanam oleh orang di perkebunan dan pekarangan rumah (Nur'aini, 2019).

Terdapat banyak golongan komoditas di dalam subsektor hortikultura, seperti komoditas pisang merupakan subsektor yang paling banyak memproduksi di Indonesia. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia telah memproduksi lebih dari 7 juta ton pisang pada tahun 2016 dan meningkat setiap tahunnya. Jawa Timur, Lampung dan Jawa Barat merupakan provinsi dengan produksi pisang terbanyak di tahun 2018. Pisang merupakan buah tropis yang banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, dapat dilihat dari data yang ada pada Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, konsumsi pisang di Indonesia sempat mengalami sedikit penurunan sebesar kurang dari 1% pada tahun 2014 dan 2015, tetapi setelah itu mengalami peningkatan pesat

sebesar 59% pada tahun 2018. Negara-negara di Asia Tenggara juga banyak yang melakukan impor komoditas pisang dari di Indonesia. Berdasarkan sumber dari International Trade Center, 5 negara di Asia merupakan negara dengan tujuan ekspor pisang Indonesia terbesar.

TABEL 1

Tabel Rata-Rata Konsumsi Pisang per Kapita Pisang, 2014 - 2018

	2014	2015	2016	2017	2018
Konsumsi Setahun (kg/kapita/tahun) Yearly Consumption (kg/kapita/tahun)					
1 Pisang Ambon / Ambon Banana	1.408	-	-	2.868	2.304
2 Pisang Raja / Raja Banana	0.886	-	-	-	-
3 Pisang Lainnya / Others Banana	3.911	6.049	5.892	7.039	57.879
Total	6.205	6.049	5.892	9.907	59.912
Sumber : Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Tw. I Maret BPS Source National Survey of Socio Economics, First Quarter, BPS-Statistics Indonesia					

Sumber : Statistik Konsumsi Pangan, 2018

Pisang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dikarenakan rasanya yang enak, harganya murah, dan mudah ditemukan. Selain itu, banyak kandungan di dalam pisang yang sangat berguna bagi tubuh, seperti karbohidrat, vitamin c, vitamin b6, magnesium dan potasium (Linardy, 2014).

Jadi, selain buah pisang yang memiliki rasa yang enak, pisang juga memiliki banyak manfaat yang dibutuhkan oleh tubuh. Pisang juga memiliki manfaat untuk efek farmakologi, farmakologi adalah ilmu yang mempelajari tentang ilmu obat-obatan (Arifki & Barliana, 2018). Efek farmakologi yang dimiliki oleh pisang yaitu anti pulser, penyembuh luka, antioksidan, penangkal gigitan ular dan lainnya.

Terdapat banyak varietas pisang asal Indonesia, menurut Balai Besar Penelitian Tanaman Padi (BBPADI) varietas adalah sekelompok tanaman dari suatu jenis atau spesies tanaman yang memiliki karakteristik tertentu seperti bentuk, pertumbuhan tanaman, daun, bunga dan biji yang dapat membedakan dari jenis atau spesies tanaman lain. Dilansir dari merdeka.com, terdapat 12 varietas pisang asal Indonesia yaitu pisang ambon, pisang kepok, pisang seribu, pisang varigata, pisang mas, pisang genderuwo, pisang nangka, pisang cavendish, pisang susu, pisang tanduk, pisang uli dan pisang merah. Dalam rancangan buku resep ini, akan digunakan 4 jenis pisang varietas lokal Indonesia yaitu pisang susu, pisang raja, pisang ambon dan pisang kepok.

Pisang dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, makanan dan minuman memiliki kontribusi yang sangat tinggi terhadap PDB Indonesia, kontribusinya mencapai 34% pada triwulan ke-3 pada tahun 2017 (Kementrian Perindustrian, 2017). Salah satu jenis hidangan yang biasa kita konsumsi adalah hidangan penutup, pisang sangatlah cocok untuk diolah dalam membuat hidangan penutup karena pisang dikenal dengan rasa yang manis. Hidangan penutup adalah hidangan pencuci mulut yang biasanya dihidangkan setelah hidangan utama dan identik dengan rasa manis sehingga sering dijadikan sebagai hidangan pencuci mulut. Asia Tenggara merupakan benua yang luas dan juga tiap negaranya memiliki hidangan penutup khas yang beragam. Pisang merupakan salah satu buah yang sering digunakan dalam pembuatan bahan dasar kreasi hidangan penutup di Asia Tenggara, maka dari itu, buah pisang dapat

diolah menjadi berbagai hidangan penutup dengan khas cita rasa Asia Tenggara.

Uraian di atas melatar belakangi pembuatan buku resep penggunaan 4 pisang varietas lokal Indonesia untuk kreasi hidangan penutup Asia Tenggara. Dengan banyaknya konsumsi pisang terutama pada beberapa negara di Indonesia, hal ini menunjukkan bahwa penggunaan pisang di negara Indonesia cukup tinggi sehingga sangat memungkinkan penggunaan pisang lokal layak untuk dijadikan sebagai kreasi hidangan penutup. Oleh karena itu, dengan pembuatan rancangan buku resep ini akan memberikan panduan kepada masyarakat dalam mengolah hidangan penutup khas Asia Tenggara dengan menggunakan pisang lokal.

A. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Pembuatan buku resep penggunaan 4 Pisang Varietas Lokal Indonesia untuk Hidangan Penutup Asia Tenggara ini bertujuan untuk memenuhi Tugas Akhir dari Fakultas Pariwisata Pelita Harapan. Rancangan buku resep akan menjadi panduan dalam mengolah hidangan serta berisi informasi mengenai makanan dan juga bahan dan alat yang digunakan. Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep akan diuraikan sebagai berikut :

1. Menggunakan 4 pisang varietas lokal yang dapat diolah menjadi kreasi hidangan penutup Asia Tenggara.

2. Memberikan panduan kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah kreasi hidangan penutup khas Asia Tenggara dengan menggunakan 4 pisang varietas lokal Indonesia.

