

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seminar hasil dilakukan untuk memperkenalkan buku resep “10 Hidangan *Western* Berbahan Dasar Ubi Ungu”, dari seminar hasil kami mulai memperkenalkan buku kepada dosen *reviewer*, dan juga dosen yang ikut bergabung kedalam seminar hasil yang kami lakukan, Pengenalan buku resep dilakukan dengan menjelaskan isi buku resep dan *design* buku resep, mulai dari *font*, gambar, dan *icon* yang digunakan di dalam buku resep. Desain grafis yang kami gunakan dalam rancangan buku resep kami adalah desain grafis publikasi. Yakni dengan pembuatan *layout* (tata letak) dengan melibatkan tipografi, fotografi, grafik, ilustrasi, dan elemen lain secara cermat dan terorganisir dengan sempurna. (Awita, 2018)

Buku resep ini bertujuan untuk memperkenalkan hidangan *western* berbahan dasar ubi ungu. Makanan *western* merupakan makanan yang berasal dari Eropa, maupun dari negara bagian barat, seperti Amerika, dan Amerika Latin (Wiranata, 2021). Istilah ini merupakan pembagian dari keanekaragaman makanan yang ada di dunia. *Western food* memiliki ciri menggunakan beberapa bahan sendiri dalam penggunaan dalam memasak. Makanan *western* identik dengan 5 (Lima) saus dasar dalam pembuatannya, diantaranya : *Hollandaise*, *Bechamel*, *Velouté*, *Tomato*, dan *Espagnole (Brown Sauce)* dimana masih ada turunannya dari ke lima saus diatas. (Renold, 2012)

Buku resep “10 Hidangan *Western* Berbahan Dasar Ubi Ungu” mengangkat tema *western*, karena makanan *western* memiliki penggemarnya masing-masing, makanan *western* dapat dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan negara asalnya. Setiap negara memiliki ciri khasnya masing-masing seperti Italia: Pasta, Pizza, dan lainnya. Negara Belanda memiliki: *Croquet*, *tatter tots*, dan lainnya. Setiap negara memiliki ciri khas khusus seperti penggunaan bahan baku yang melimpah di negaranya, di Indonesia ubi ungu menjadi salah satu bahan pokok yang melimpah di Indonesia, namun menurut (Trisady, 2018) olahan ubi ungu hanya diolah menjadi beberapa makanan saja seperti : Talam Ubi, Kolak Ubi, Bola Ubi, Dan

Roti rasa Ubi, maka dari itu kami mengolah ubi ungu menjadi bahan dasar makanan *western*. Hal ini menjadi perhatian karena kebosanan menjadi alasan utama masyarakat jarang untuk mengonsumsi Ubi Ungu. Perbandingan konsumsi ubi ungu dengan kentang memiliki jumlah yang signifikan yaitu 7,000 ton dibandingkan 44,200, ton (Rohman, 2018). Perbandingan ini di dasari oleh keragaman jumlah kreasi makanan berbahan kentang lebih banyak dari pada ubi ungu. (Trisady, 2018).

B. Tujuan Yang Dicapai

Berikut ini adalah tujuan yang berhasil dicapai dalam pelaksanaan seminar ini :

1. Mensosialisasikan buku resep yang sudah kami buat
2. Memaparkan dan menjelaskan hasil penelitian pembuatan buku resep
3. Mendapatkan umpan balik dari para dosen penguji untuk menyempurnakan hasil penelitian dan buku resep.

C. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari seminar hasil ini adalah, untuk menjelaskan hasil dari penelitian makan kami yang sudah dijadikan buku resep, dan untuk mensosialisasikan buku resep yang sudah kami buat. Seminar hasil ini juga bermanfaat bagi kami untuk mendapatkan masukan dari dosen penguji, untuk dijadikan masukan untuk menyempurnakan hasil penelitian buku resep.

D. Deskripsi Penelitian

Penelitian yang kami lakukan untuk membuat buku resep adalah uji panelis, sebelum membuat buku resep kami juga membagikan kuisisioner untuk mengetahui minat masyarakat terhadap olahan ubi ungu untuk menjadi bahan makanan *western*, setelah membagikan kuisisioner, dan mendapatkan hasil yang positif, kami membuat resep dengan mengambil dari beberapa sumber buku resep, yang kemudian diolah dan diubah untuk bisa dijadikan makanan *western* yang berbahan dasar ubi ungu. Hasil dari penelitian buku resep ini, kami buat menjadi sebuah buku dengan judul “10 Hidangan *western* Berbahan Dasar Ubi Ungu”, yang berisi tata cara pembuatan makanan, dan bahan bahan yang diperlukan dalam pembuatan hidangan *western* berbahan dasar ubi ungu.

