

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan telah menjadi salah satu kebutuhan terpenting dalam kehidupan manusia sehari-hari. Melalui memasak, setiap orang belajar mengenali makanan yang disajikan baik di rumah maupun di ruang makan. Seiring berjalannya waktu, ragam makanan yang beredar di Indonesia sendiri semakin meningkat, apalagi dengan adanya globalisasi, budaya luar ditarik ke dalam kehidupan sehari-hari dan diinovasikan. Selain itu, *food and beverage* juga mengikuti perubahan dan diinovasikan tersebut. Dengan perkembangan zaman yang semakin pesat, masyarakat lebih terbiasa dengan makanan modern daripada makanan tradisional.

Makanan tradisional tidak dapat bersaing dengan makanan modern, karena inovasi yang ditawarkan oleh makanan modern lebih diminati masyarakat. Oleh karena itu, bentuk, rasa, tampilan dan warna makanan tradisional perlu dimodernisasi. Makanan yang diterima secara umum oleh masyarakat Indonesia dikenal dengan ciri khasnya, yaitu makanan terbuat dari rempah-rempah dan memiliki rasa yang kuat. Salah satu negara yang tetap mempertahankan ciri khasnya adalah negara Jepang dan Indonesia. Jepang memiliki onigiri, salah satu makanan paling khas yang ditemukan setiap hari di *convenience store*. Dalam hal penjualan dan preferensi konsumen, semua wilayah di Indonesia memiliki preferensi rasa yang berbeda dan cenderung berbeda dari satu daerah

ke daerah lainnya. Onigiri merupakan makanan khas Jepang yang bisa disantap dalam keadaan darurat atau sangat praktis dalam waktu yang relatif singkat.

Umumnya di Jepang, onigiri terbuat dari ikan segar berkualitas tinggi dan terkadang dipadukan dengan ayam, jamur, kacang-kacangan, dan sayuran. Oleh karena itu, ada banyak variasi yang dapat dimasukkan ke dalam onigiri dan dikembangkan lebih lanjut untuk mendapatkan peluang baru untuk diinovasikan. Karena budaya yang sama, terutama tentang mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok, bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan baku onigiri adalah bahan yang mudah didapatkan dari bahan yang biasanya ada di dalam kulkas sehari – hari, sehingga diharapkan dapat memudahkan pembaca dalam memasak, memasak juga merupakan salah satu kegiatan sehari-hari yang biasa dilakukan khususnya di Indonesia.

Makanan bercita rasa Indonesia menjadi salah satu fokus yang ingin penulis bahas, dan cita rasa yang beragam ini dapat dilestarikan dan diterapkan, apalagi dengan kemajuan globalisasi yang diajarkan dari generasi ke generasi. Menurut Mayasari (2021).

Sebagaimana diketahui, buku resep adalah buku yang berisi kumpulan resep dan informasi serta petunjuk memasak. Selain itu, buku resep cenderung datang dengan latar belakang makanan yang dilengkapi dengan alat yang digunakan untuk membuatnya (Hidayat dan Resmadi, 2020). Oleh karena itu, buku ini dimaksudkan untuk membahas inovasi dari bidang memasak, dan diharapkan dengan diadakannya seminar ini, dapat menginformasikan dan mempublikasikan hasil desain Buku Resep INDOGIRI: Onigiri dengan Cita Rasa Lokal kepada masyarakat dari segala kalangan.

B. Tujuan

Tujuan dilakukannya kegiatan seminar hasil produk adalah :

1. Untuk memperoleh informasi dan menunjukkan hasil Rancangan Buku Resep INDOGIRI: Onigiri dengan Cita Rasa Lokal yang telah berhasil dibuat.
2. Memperoleh *feedback* atau masukan dari *reviewer* dalam bentuk arahan dan masukan terkait laporan dan buku resep sebagai perbaikan yang akan diujikan pada saat sidang tugas akhir.

C. Manfaat

Manfaat bagi kelompok penulis dari kegiatan seminar hasil produk adalah:

1. Sebagai media untuk menyampaikan informasi berkaitan dengan Buku Resep INDOGIRI: Onigiri dengan Cita Rasa Lokal sehingga buku lebih dikenal dan diketahui oleh orang-orang.
2. Memperoleh *feedback* atau masukan untuk meningkatkan hasil rancangan buku resep.

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

1. Mengetahui proses pembuatan buku resep dan informasi mengenai kreasi makanan sebagai menu baru.
2. Memperoleh informasi baru dalam bentuk masakan baru atau hasil inovasi.

3. Menambah pengalaman sebagai *reviewer*.

D. Deskripsi Buku Resep

Buku resep yang dibuat merupakan rancangan dari buku yang berjudul INDOGIRI: Onigiri dengan Cita Rasa Lokal dibuat berdasarkan latar belakang dimana banyak masyarakat Indonesia yang suka mengkonsumsi makanan yang bersifat praktis atau mudah, dan dapat dikonsumsi dimana saja. Selain itu, makanan yang berbahan dasar nasi juga menjadi salah satu preferensi masyarakat dikarenakan nasi sudah menjadi makanan pokok bagi masyarakat. Buku resep INDOGIRI dibuat untuk menjelaskan dan memberitahukan resep dari pembuatan produk onigiri yang merupakan makanan dari Jepang.

Buku resep INDOGIRI dibuat dan menampilkan resep dari onigiri yang berbahan dasarnya ayam, ikan, dan sambal yang dibagi dan diklasifikasikan di dalam buku per bagian sesuai dengan bahan dasar yang digunakan. Selain itu, resep-resep yang digunakan di dalam buku diperoleh dari referensi-referensi buku resep yang sudah diterbitkan dan kembali disesuaikan takaran bumbu dan konsistensinya agar cocok untuk dijadikan isi dari onigiri. Selain itu, buku resep ini juga menjelaskan sejarah singkat dari onigiri, cara pembuatan onigiri, dan total 15 resep disertai dengan *fun facts* atau fakta menarik onigiri.

Kemudian proses pembuatan buku dilanjutkan kepada tahap *design* atau pembuatan tampilan dari buku dengan desainer yang bekerja sama untuk menyusun buku resep disertai dengan proses fotografi produk atau

hasil akhir yang akan dimasukkan ke dalam buku resep. Untuk proses fotografi dibantu oleh fotografer dari Ruth Williantous *Food Stylist & Photography* untuk memotret hidangan yang dihidangkan. Proses pemotretan dilakukan pada studio Ruth Williantous *Food Stylist & Photography* yang berlokasi di daerah BSD, Tangerang.

Untuk desain dari buku resep INDOGIRI, warna yang digunakan dominan warna *cream* dan tampilan atau *layout* yang menunjukkan bersih dan *simple* disertai gambar-gambar yang ditujukan untuk menarik perhatian dari pembaca. Selain itu, untuk bagian *cover* atau sampul depan digunakan latar belakang batik untuk menunjukkan batik sebagai budaya lokal yang dipadukan dengan masakan Jepang.

