

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata, termasuk objek dan daya tarik wisata serta usaha-usaha yang terkait di bidang tersebut (Nurul Utami, 2021). Wisata kuliner merupakan salah satu jenis pariwisata, kuliner sendiri adalah bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari – hari (Jordan, 2015). Ada empat istilah untuk jenis makanan dalam *full course meal* antara lain *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert*.

Dalam rancangan buku resep ini penulis membuat inovasi baru dalam kreasi hidangan penutup. *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Fungsi *dessert* sendiri dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama yang terkadang memiliki aroma atau rasa amis (Purwanti, 2017).

Menurut data yang temukan produksi mentimun yang ada di Indonesia mencapai 471.941 ton pada tahun 2021(BPS, 2022). Hal ini yang menjadi salah satu pendorong penulis untuk membuat rancangan buku resep “kreasi hidangan penutup dengan bahan dasar mentimun” di karenakan bahan mentimun ini sendiri mudah di temukan di Indonesia melihat banyaknya produksi mentimun yang ada di Indonesia. Mentimun juga mempunyai banyak manfaat antara lain mentimun mengandung kalsium, zat besi, magnesium, fosforus, Vitamin A, B1,B2, dan C. Mentimun memiliki kandungan air sebanyak 90% yang bisa membantu

menghilangkan toksin dan asam urat melalui ginjal. Kandungan fosfor, vitamin C dan asam folat pada mentimun berfungsi untuk memperlancar buang air seni dan menghilangkan ketegangan atau antistress. Mentimun juga baik untuk daya tahan dan stamina, karena mentimun juga mengandung *flavonoid* dan polifenol sebagai anti radang. Kandungan serat yang tinggi berguna untuk ,melancarkan buang air besar, menurunkan kolesterol dan menetralkan racun. Bahkan mentimun juga bisa mencegah penyakit hepatitis (Putri, 2019). Oleh karena itu, penulis mempunyai ide untuk membuat kreasi hidangan penutup dengan bahan dasar mentimun.

Melalui tulisan ini untuk membuat dan memperkenalkan kumpulan resep berbahan dasar mentimun kepada pembaca yakni generasi Y atau *millenials* yang memiliki umur berkisaran 27-42 tahun. Dari artikel yang di temukan dapat disimpulkan bahwa generasi Y cenderung sering mengonsumsi buah atau sayuran dalam menjalani gaya hidup yang sehat (Suharjo & Harianto, 2019). Oleh karena itu, kumpulan resep yang di lakukan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru mengenai produk *dessert* yang berbahan dasar mentimun. Hal-hal yang mendorong untuk membuat rancangan buku resep ini dikarenakan masih banyaknya masyarakat diluar sana yang belum mengetahui bahwa mentimun dapat dijadikan bahan dasar untuk menghasilkan sebuah produk hidangan penutup. Untuk membuat buku resep ini dikarenakan untuk memberitahukan pembacanya untuk menjelaskan tentang hidangan penutup yang berbahan dasar mentimun. Buku resep ini juga mengklasifikasi hidangan dan pembangunan dari bahan dasar mentimun, penulis juga mengajak pembaca untuk mendalami tentang hidangan penutup yang berbahan dasar mentimun. Buku resep juga menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh pembaca. Resep ini juga menggunakan resep

yang menggunakan peralatan dan bahan yang sangat mudah dicari . Dalam rancangan buku resep ini berisi 10 resep dari kreasi hidangan penutup berbahan dasar mentimun yang mudah di mengerti.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep ini adalah :

1. Membuat dan memperkenalkan kepada pembaca pengolahan hidangan penutup berbahan dasar mentimun yang mudah di mengerti.

