

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seminar hasil ini dilakukan untuk memperkenalkan buku resep “ kreasi hidangan penutup berbahan dasar mentimun “. Penulis memilih mentimun dikarenakan memiliki citra rasa yang unik dan menarik perhatian terhadap pencicip, *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*). Fungsi dessert sendiri dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama yang terkadang memiliki aroma atau rasa amis (Purwanti, 2017).

Selain itu terdapat pula manfaat timun yang dapat kita manfaatkan 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).

Selain itu penulis memperkenalkan seminar hasil dalam kumpulan resep yang berbahan dasar mentimun kepada pembaca. Kumpulan resep yang penulis

lakukan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru mengenai produk *dessert* yang berbahan dasar mentimun. Suatu hal yang mendorong penulis untuk seminarkan hasil buku resep yang berbahan dasar mentimun dikarenakan masih banyaknya masyarakat untuk menghasilkan sebuah produk hidangan penutup. Mengetahui bahwa mentimun dapat dijadikan bahan dasar untuk menghasilkan sebuah hidangan penutup.

## **B. Tujuan**

Tujuan dari Seminar Hasil:

1. Mendiseminasikan hasil rancangan buku resep
2. Memaparkan hasil rancangan buku resep
3. Mendapatkan umpan balik dari *reviewer* untuk penyempurnaan rancangan buku resep

## **C. Manfaat**

Manfaat dari seminar hasil menjelaskan hasil dari penelitian maka penulis yang sudah dijadikan buku resep dan untuk mensosialikan buku resep yang penulis buat untuk memperkenalkan kepada masyarakat pengelolaan hidangan penutup yang berbahan dasar *dessert*.

## **D. Deskripsi Penelitian/ Pembuatan Buku/ Buku Resep**

Penelitian menggunakan uji penalis, penulis melakukan membuat buku resep. Setelah penulis membagikan kuesioner dan sudah mendapatkan hasil yang positif. Penulis membuat buku resep dengan mengambil beberapa sumberresep yang ada di internet, diolah dan diubah menjadikan makanan hidangan penutup berbahan dasar mentimun.

Hasil penelitian buku resep penulis menjadi sebuah buku Penelitian penulis dilakukan membuat buku resep menggunakan uji penalis, sebelum membuat buku resep penulis membagikan kuisisioner terhadap masyarakat seberapa minat untuk pembuatan *dessert* yang berbahan mentimun.

