

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia masuk ke dalam negara dengan populasi terbanyak, tepatnya pada urutan ke empat dengan jumlah 276.639 juta jiwa (Irham, 2023). Indonesia juga menjadi negara dengan penganut agama muslim terbesar di dunia dengan jumlah lebih dari 207 juta penganut (Redaksi Indonesia, 2022). Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar dengan memiliki sekitar 17.000 pulau. Terdapat 10 pulau terbesar di Indonesia, yaitu Pulau Papua, Pulau Kalimantan, Pulau Sumatra, Pulau Sulawesi, Pulau Jawa, Pulau Timor, Pulau Halmahera, Pulau Seram, Pulau Sumbawa, dan Pulau Flores (Teniwut, 2022).

Negara Indonesia juga dianugerahi tanah yang subur, sehingga Indonesia menjadi penghasil rempah-rempah yang beragam. Bahkan Indonesia dijuluki “Mother of Spices” karena mendominasi tumbuhnya rempah-rempah. Terdapat beberapa rempah yang sering digunakan dalam masakan Indonesia seperti pala, kayu manis, cengkeh, kemiri, jahe, dan kunyit (Kedutaan Besar Republik Indonesia, 2022).

Seminar hasil dilakukan untuk memperkenalkan buku resep “20 Masakan Di Provinsi Sumatra”. Penulis memilih masakan khas Provinsi Sumatra dikarenakan memiliki rasa yang khas dan kaya akan rempah-rempah. Bahkan, terdapat makanan khas Sumatra yang telah dikenal dunia, yaitu rendang dari Sumatra Barat (Tiofani, 2021).

Masakan di setiap provinsi di Sumatra memiliki cita rasa yang khas dan berbeda, sehingga menciptakan keunikannya tersendiri. Selain rendang asal Sumatra Barat, terdapat juga pempek asal Sumatra Selatan yang memiliki rasa yang pedas, asam, dan menyegarkan (Fikriansyah, 2023). Masakan lainnya yang terkenal terdapat dari provinsi Aceh, yakni mie Aceh dengan cita rasa rempah yang kuat dan juga *seafood* (Amira, 2022). Selain cita rasa yang beragam, terdapat salah satu rempah yang sangat khas asal Sumatra Utara, yaitu andaliman. Andaliman memang cukup sering digunakan dalam masakan khas Batak. Andaliman memiliki rasa yang otentik dan pedas menyengat (Wijaya, 2020). Bagian tanaman yang digunakan sebagai rempah-rempah adalah batang, daun, kulit kayu, akar, bunga, dan bagian tumbuhan lainnya (Hakim, 2015).

Peminat dari masakan khas provinsi Sumatra pun sedang meningkat, hal ini dapat dilihat dari tumbuhnya rumah makan yang menyajikan makanan dari beberapa provinsi di Sumatra. Selain itu, masakan dari setiap provinsi di Sumatra memiliki potensi untuk semakin dikenal di kancah Internasional seperti rendang. Pakar kuliner William Wongso mengatakan minat dan permintaan terhadap makanan Indonesia meningkat (Hens, 2018).

Buku resep ini diharapkan agar dapat memperkenalkan keragaman kuliner khas di setiap Provinsi di Sumatra untuk semakin dikenal. Pengenalan jenis makanan dapat dilakukan melalui media cetak dan dokumen lain, seperti penulisan resep maupun pembuatan buku resep (Notaker, 2017). Selain itu, diharapkan untuk menjadi cara

memperkenalkan mengenai cara pembuatan masakan khas Sumatra. Hal lainnya adalah agar makanan Indonesia khususnya dari provinsi di Sumatra semakin dikenal masyarakat, sehingga eksistensi masakan Indonesia khususnya masakan provinsi di Sumatra dapat terjaga.

B. Tujuan

Berikut ini adalah tujuan dari pelaksanaan kegiatan seminar:

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

C. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari seminar ini adalah:

1. Orang-orang yang dapat memasak dan tertarik dalam masakan provinsi di Sumatra.
2. Mendapatkan saran atau umpan balik terhadap pembuatan buku resep.
3. Mengetahui masalah yang ada dan mencari solusi terhadap masalah tersebut.
4. Membagikan ilmu atau hasil rancangan yang telah dikumpulkan oleh penulis.

D. Deskripsi Pembuatan Buku

Pembuatan buku resep menggunakan metode studi literatur dalam membuat buku resep. Penelitian deskriptif kualitatif adalah istilah yang biasa digunakan dalam penelitian kualitatif untuk suatu kajian yang sifatnya

deskriptif (Yuliani, 2018). Studi literatur merupakan metode yang digunakan dalam menyelesaikan persoalan dengan cara mencari atau menelusuri sumber-sumber yang sudah ada. Sumber yang sudah didapatkan melalui studi literatur disusun dengan baik sesuai dengan kaidah penulisan. beberapa metode yang dilakukan dalam proses studi literatur yaitu membaca, mengupas, membandingkan, meringkas dan mengumpulkan data (Budiaji, 2013). Proses metode studi literatur yang digunakan berupa wawancara restoran yang menjual masakan dari Provinsi di Sumatra, referensi buku dan wawancara dengan panelis ahli tujuannya untuk memberikan masukan mengenai masakan yang dicoba, sebelum dimasukkan ke dalam buku resep penulis.

Terdapat 7 jenis-jenis panel, sebagai berikut (Masyura, et al., 2019):

- a. Panel perseorangan adalah panel yang yang dapat menilai dengan cepat, efisien, tidak cepat jenuh.
- b. Panel terbatas terdapat 3-5 orang dan memiliki kepekaan yang tinggi agar dapat dihindari, seperti penilaian organoleptik.
- c. Panel terlatih terdapat 15-25 orang yang peka terdapat sifat ransangan. Perlu melakukan beberapa seleksi dan latihan untuk untuk menjadi panelis.
- d. Panel agak terlatih terdapat 15-25 orang yang sudah melewati pelatihan untuk mengetahui sifat sensorik.
- e. Panel tidak terlatih terdapat lebih dari 25 orang awam yang dipilih dari jenis kelamin, suku bangsa, pendidikan, tingkatan sosial.

f. Panel konsumen terdapat 30-100 orang yang berkaitan dengan target pemasaran dalam komoditas tertentu.

g. Panel anak-anak berusia 3-10 tahun, untuk menilai produk-produk yang disukai oleh anak-anak.

Penulisa membuat buku resep dengan mengambil dan melakukan uji coba dari beberapa referensi buku resep yang telah diterbitkan sebagai sumber utama. Buku resep ini menyajikan resep yang autentik. Autentik yang dimaksud ialah masakan ini sudah mengalami perubahan, tetapi tidak merubah sifat yang mendasar dan tidak menyebabkan ketidak aslian lagi atau sebagai pembaharuan dari ide mentah (Atoriq, 2017).

Setelah buku resep 20 Masakan Provinsi Di Sumatra selesai dibuat, terakhir penulis menyebarkan kuesioner kepada masyarakat karena buku resep ini dapat dibaca oleh seseorang yang suka memasak dan ingin mengetahui masakan khas provinsi di Sumatra. Kuesioner ditujukan untuk mengetahui tentang bagian dalam buku resep, indikator yang dinilai, sebagai berikut: seberapa menarik sampul buku resep, seberapa jelas bahasa yang digunakan pada buku resep, seberapa menarik penggunaan warna pada buku resep, seberapa tepat penataan letak buku resep, seberapa menarik desain pada buku resep, seberapa menarik gambar pada buku resep, dan seberapa paham resep yang ada di dalam buku resep. Seberapa tinggi minat masyarakat untuk masakan Provinsi di Sumatra.