

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

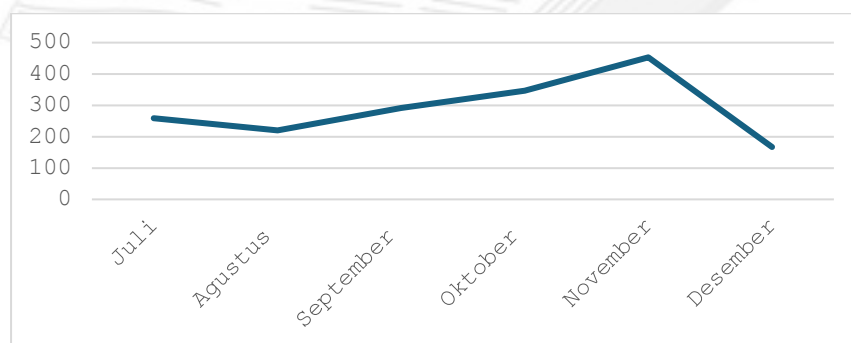
Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya (Alhamid, 2016). Di jaman modern saat ini banyak masyarakat yang tidak lagi memperhatikan akan pentingnya makanan sebagai pemenuhan kebutuhan, melainkan bagian dari gaya hidup (Tandiono, 2017). Peradaban yang terus berkembang memicu globalisasi di seluruh negara termasuk Indonesia (Wardani *et al.*, 2022). Salah satu pengaruh globalisasi di Indonesia adalah budaya mengkonsumsi *dessert* atau makanan penutup.

Dessert merupakan makanan yang biasanya disajikan setelah hidangan utama sebagai makanan penutup (Suryana, 2022). Krondl menjelaskan bahwa kata *dessert* berasal dari bahasa Prancis '*desservir*' yang berarti mengangkat yang sudah disajikan atau membersihkan meja. Dengan kata lain, *dessert* akan disajikan setelah meja bersih dari hidangan yang merupakan bagian utama dari santapan tersebut (Alija & Talens, 2013). Komriah dalam (Suryana, 2022) menyatakan bahwa *dessert* dapat disajikan pada suhu dingin atau panas dan biasanya memiliki rasa manis. Rasa manis pada hidangan penutup dapat membantu menetralsir dan menyegarkan setelah mengkonsumsi hidangan utama (Suryana, 2022).

Hidangan penutup merupakan bagian dari menu kontinental Eropa yang disantap pada makan siang dan makan malam (Hamidah & Komariah, 2018). Adanya perkembangan pada industri kuliner menjadikan *dessert* sebagai hidangan utama yang dapat dinikmati kapanpun dan dimanapun (Wachyuni *et al.*, 2020). Saat ini *dessert* atau hidangan penutup tidak hanya dijadikan menu pelengkap, namun banyak restoran yang menjadikan *dessert* sebagai menu utamanya (Harianja, 2022).

Sitorus dalam (Sebriana, 2020) menyatakan, Konsumsi *dessert* oleh masyarakat Indonesia sudah menjadi sebuah gaya hidup. Pola konsumsi makanan dan minuman jadi di Indonesia mencapai 37,95% pada 2022, angka ini telah meningkat 2,15% dari 2020 (BPS, 2022). Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Indonesia 2018, tingkat konsumsi makanan manis mencapai 87,9% (Sutadrma, 2022). Hal ini menunjukkan sebuah peluang usaha karena adanya pasar (Sebriana, 2020).

GAMBAR 1
Grafik Tingkat Pencarian Resep Makanan Manis 2023



Sumber : Hasil Olahan Data (2023)

Berdasarkan data yang diperoleh dari *Google Trends*, hasil pencarian terhadap “Resep Makanan Manis” mengalami peningkatan dari kuartal tiga ke kuartal empat. Pada kuartal tiga yakni 1 Juli hingga 30 September 2023, terdapat 772 pencarian. Pada kuartal empat, 1 Oktober hingga 9 Desember 2023, terdapat 967 pencarian. Dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan sebesar 195 pencarian pada pertengahan kuartal empat. Hal ini menunjukkan adanya ketertarikan terhadap resep makanan manis, dengan kata lain resep *dessert*.

Pembahasan mengenai *dessert* dari Eropa Barat diambil karena perkembangan dan juga penyebaran konsumsi *dessert* dipengaruhi oleh negara-negara Eropa, khususnya Eropa Barat. Terlihat adanya ketertarikan oleh masyarakat Indonesia terkait hidangan penutup asal Eropa, namun ketersediaanya belum terlalu banyak dan kurang beragam. Sehingga penulis ingin memperkenalkan menu makanan penutup tradisional asal Eropa Barat untuk memperkenalkan tradisi *dessert* Eropa sebelum banyaknya perubahan dan kreasi baru pada *dessert* saat ini, yang dapat dibuat di rumah sebagai camilan maupun dijadikan ide usaha. Menurut Mawarti dalam (Irawan *et al.*, 2021), makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun. Target pembaca dari rancangan buku resep ini adalah penggemar *dessert* dari berbagai usia yang juga memiliki ketertarikan dalam membuat kue.

Rancangan buku resep ini merupakan kumpulan 20 *dessert* dari Eropa Barat yang terdiri dari negara Inggris, Prancis, Jerman, dan Spanyol. Ditetapkan 20 resep *dessert* tersebut dengan mempertimbangkan ketersediaan bahan-bahan serta keterampilan memasak, sehingga resep yang dipilih merupakan *dessert* yang lebih sederhana agar lebih mudah diikuti, dengan pilihan profil rasa dan jenis yang beragam untuk memenuhi selera yang berbeda. Hal ini dilakukan untuk memastikan buku resep ini menarik khalayak yang lebih luas. Judul “Kudapan Manis dari Benua Biru” diambil dari julukan benua Eropa yaitu “Benua Biru”.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep yang berjudul “Kudapan Manis dari Benua Biru” sebagai Karya Kompetensi Profesi, antara lain:

1. Memperkenalkan kepada pembaca mengenai berbagai *dessert* atau makanan penutup tradisional asal Eropa khususnya Eropa Barat yang masih jarang diketahui.
2. Menyediakan kumpulan resep *dessert* atau makanan penutup tradisional asal Eropa khususnya Eropa Barat yang dapat dibuat sendiri di rumah.
3. Memberikan peluang usaha di bidang makanan manis bagi pembaca