

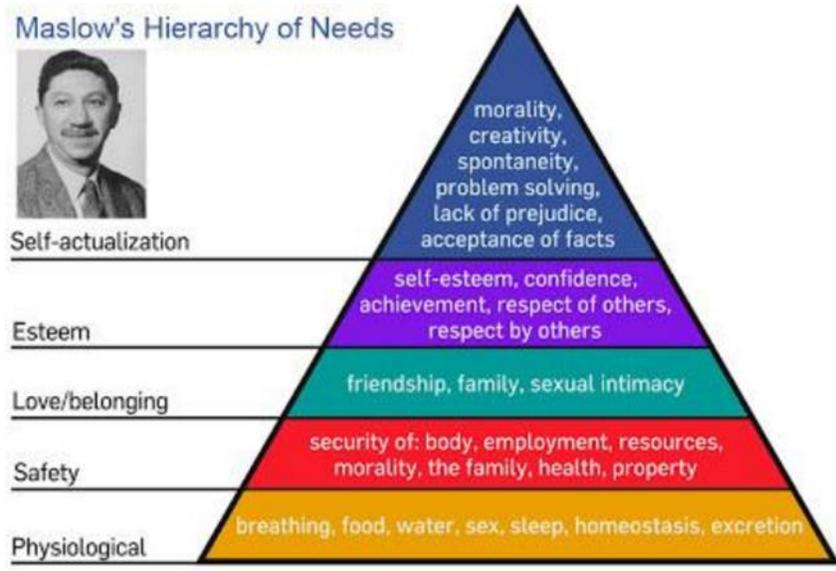
# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Industri makanan sendiri merupakan salah satu bagian dari industri perhotelan, pariwisata, dan merupakan kebutuhan dasar manusia yang melibatkan berbagai metode pengolahan dan penyajian. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang melibatkan berbagai metode pengolahan dan penyajian. Menurut (Utami & Harjono, 2018) *hierarchy of needs* yang merupakan teori psikologi yang dikemukakan oleh psikolog Amerika bernama *Abraham Maslow* yang dalam makalahnya tahun 1943 “*A Theory of Human Motivation*”, ia mengembangkan teori yang menunjukkan bahwa kita termotivasi untuk memenuhi lima kebutuhan dasar. Kebutuhan-kebutuhan ini disusun secara hierarki. Maslow menyarankan agar kita terlebih dahulu berusaha memuaskan kebutuhan pada tingkat yang paling rendah hingga ke tingkat yang paling tinggi yang setiap tingkat kebutuhan tersebut, manusia dapat memenuhi kelima kebutuhan tersebut.

**Gambar 1.**  
Hierarchy of Needs



*Gambar 1 Hierarchy of needs*

Terdapat lima tingkat dalam hirerarchy of needs, yaitu sebagai berikut:

1. Kebutuhan fisiologis (masalah dasar untuk kelangsungan hidup manusia seperti gaji, pekerjaan tetap, dapat makan, minum dan tidur dengan nyaman).
2. Kebutuhan keamanan (masalah dalam lingkungan fisik dan emosional yang stabil seperti tunjangan, pensiun, keamanan lingkungan kerja, dan praktik kerja yang adil).
3. Kebutuhan dalam rasa memiliki (masalah penerimaan sosial seperti persahabatan atau kerja sama dalam pekerjaan; merasa menjadi bagian dari kelompok atau tim).

4. Kebutuhan harga diri (citra diri yang positif dan masalah rasa hormat, serta pengakuan seperti jabatan, pekerjaan yang bagus, dan penugasan pekerjaan bergengsi; diakui atas prestasi/peningkatannya).
5. Kebutuhan aktualisasi diri (masalah prestasi seperti otonomi di tempat kerja, pekerjaan yang menantang, dan ahli materi pelajaran dalam pekerjaan, kebutuhan untuk pertumbuhan dan perkembangan pribadi).

Dalam tingkat *hierarcy of needs*, dijelaskan bahwa terdapat lima tingkat dalam model kebutuhan manusia yang salah satunya dalam memenuhi kebutuhan dasar untuk kebutuhan fisiologis manusia yaitu memerlukan makanan, air, udara, pakaian, dan istirahat yang cukup. Untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia, makanan mempunyai beberapa peran utama dalam menjaga kesehatan serta untuk menjaga kualitas hidup manusia. Makanan dapat menjadi sumber energi utama yang dibutuhkan oleh tubuh karena memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat, protein dan lemak. Sumber energi dibutuhkan oleh tubuh karena dapat membantu dalam menjalankan fungsi tubuh. Tidak hanya itu, kandungan makanan memiliki nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhannya (Dewi, 2022). Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia, maka makanan sendiri pun dapat dikreasikan menjadi suatu hal yang indah, bahkan makanan sendiri dapat menjadi sebuah seni yang dapat dipelajari lebih dalam lagi, tidak hanya sebagai pemenuh kebutuhan pangan, namun bisa menjadi suatu bentuk ilmu. Ilmu seni dan ilmu memasak ini diberi nama gastronomi. Gastronomi (Krisnadi, 2020) sendiri merupakan ilmu yang mempelajari tentang seni memasak yang didalamnya juga turut

mempertimbangkan banyak aspek diantaranya aspek budaya, sosial, dan seni terkait makanan dan minuman.

Menurut Suwandojo (2022) gastronomi merupakan studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner) yang berhubungan dengan budaya. Gastronomi muncul karena merupakan hasil dari usaha budidaya dalam kegiatan pertanian, yang menghasilkan karakteristik warna, aroma, dan rasa pada makanan. Hal ini memungkinkan kita untuk melacak asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan baku makanan tersebut diperoleh.

Gastronomi berkelanjutan mengacu pada cara makan dan hidup yang mengutamakan kelestarian lingkungan, sosial, dan ekonomi. Hal ini melibatkan pengambilan keputusan secara sadar mengenai makanan yang kita konsumsi dan cara kita menyiapkan, mencari sumber, dan membuangnya, dengan tujuan meminimalkan dampak terhadap planet ini dan mendukung kesejahteraan masyarakat yang terlibat dalam produksi pangan.

Di masyarakat, tidak banyak yang menyadari akan pentingnya gastronomi berkelanjutan dan belum menyadari bahwa perubahan iklim yang drastis di bumi kita itu disebabkan oleh sistem pangan yang menjadi penyebab utama (Richardson & Fernqvist, 2022). Pentingnya gastronomi berkelanjutan perlu dikembangkan karena memiliki dampak besar pada berbagai aspek, termasuk dalam lingkungan, ekonomi, dan sosial. Pentingnya gastronomi berkelanjutan melibatkan upaya bersama dari

berbagai pihak, termasuk konsumen, produsen, pemerintah, dan industri makanan, untuk menciptakan sistem pangan yang lebih adil, ramah lingkungan, dan berkelanjutan dalam jangka panjang.

Oleh sebab itu, penulis ingin memberikan sebuah edukasi kepada masyarakat berumur 16 hingga dewasa dengan cara mempromosikan pendekatan gastronomi berkelanjutan agar masyarakat lebih paham dan mendapatkan ilmu-ilmu yang dapat diaplikasikan di kehidupan sehari-hari, dan menjadi pedoman juga untuk para pembisnis dibidang *FnB* yang baru mau memulai bisnisnya agar lebih *aware* dengan pentingnya penerapan gastronomi berkelanjutan. Edukasi gastronomi berkelanjutan adalah langkah penting dalam mengubah perilaku masyarakat dan menciptakan budaya makanan yang lebih berkelanjutan.

## **B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku**

Dalam pembuatan rancangan buku ini, penulis memiliki beberapa tujuan dalam memilih topik ini, yaitu:

1. Memberikan edukasi dan mensosialisasikan gastronomi berkelanjutan kepada masyarakat.
2. Referensi untuk masyarakat dalam membuat suatu usaha yang berkelanjutan di bidang gastronomi.
3. Mempromosikan penerapan gastronomi berkelanjutan bagi masyarakat.
4. Memberikan beberapa contoh resep sajian makanan gastronomi berkelanjutan.