

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lada hitam sudah sangat umum ditemukan di dunia kuliner terutama di Indonesia. Tidak hanya sebagai bumbu tambahan, alasan lada hitam sangat terkenal di Indonesia karena faktanya lada hitam memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan. Piperin yang merupakan senyawa aktif dalam lada hitam dapat membantu meningkatkan metabolisme gula darah, selain itu lada hitam juga dapat membantu meningkatkan imunitas tubuh (Iskandar, 2021). Tidak hanya sebagai bumbu tambahan dan untuk kesehatan, lada hitam juga memberikan kontribusi yang lebih dalam pada kuliner Indonesia. Beberapa masakan menambahkan lada hitam sebagai penyedap utama seperti Daging Sapi Lada Hitam, Nasi Goreng Lada Hitam, Mie Ayam Lada Hitam, dan lain-lain. Makanan dari lada hitam umumnya mudah dibuat dan juga memiliki beberapa variasi. Hidangan ini dapat digoreng, ditumis, dan dipanggang. Karena mudah dibuat, banyak orang yang membuatnya di rumah dan menjadi makanan favorit banyak orang. Biasanya orang yang tinggal sendiri menginginkan sesuatu yang praktis untuk dimakan dan mudah dibuat (Hanna & Collins, 2015).

Hal ini menjadi alasan utama dan juga target utama konsumen kami, yaitu para milenial yang tinggal di rumah atau apartemen sendirian dan

membutuhkan variasi dalam memasak. Faktanya, banyak orang yang tinggal sendirian cenderung memiliki pola makan yang tidak sehat karena tidak ada variasi dalam asupan makanan mereka (Son & Kim, 2019). Hal tersebut menjadi alasan penulis untuk membuat sesuatu yang lebih efisien ketika orang perlu memasak yaitu buku resep. Buku resep adalah salah satu platform bagi orang untuk belajar dan memasak hidangan di rumah. Selain lebih mudah dibaca dibandingkan dengan melihat resep-resep yang ada di handphone, buku masak juga dapat dibuat lebih menarik dan lebih mendidik dibandingkan dengan resep-resep yang ada di internet. Selain itu, penggunaan ponsel di dekat benda-benda elektronik yang menghasilkan medan listrik yang tinggi di dapur seperti microwave, oven listrik, dan lemari es juga sangat berbahaya (Adikoesoemo et al., 2018).

Buku resep masakan telah ada di pasaran sejak abad ke-15. Buku-buku masak yang diterbitkan di Eropa Barat sebagian besar diperuntukkan bagi para raja. Buku masak pertama dalam bahasa Inggris disebut *Forme of Cury*, yang ditulis oleh koki Raja Richard II pada akhir abad ke-13. Seiring berjalannya waktu, teknologi berkembang dan menemukan lebih banyak pembaca untuk buku-buku masak.

Perkembangan percetakan yang tersebar luas di seluruh dunia membuat buku-buku resep masakan diterbitkan untuk lebih banyak pembaca dan tidak hanya untuk pelanggan kaya. Pada abad ke-18, buku-buku resep masakan mulai memiliki pembaca yang lebih luas. Target

untuk orang kaya atau miskin tidak lagi dianggap sebagai pemasaran yang efektif untuk buku masak (Notaker, 2017). Akhirnya, saat ini, maraknya media makanan di seluruh dunia membuat buku resep menjadi lebih mudah diakses dan juga membuat konten buku resep menjadi lebih beragam. Beragamnya buku resep masakan terkadang membuat beberapa bahan sulit didapat sehingga membuat pembaca tidak membuat resep tersebut atau rasa yang diinginkan dari resep tersebut tidak tersampaikan (UCLAHCI, 2021).

Isi dari buku masak ini akan berisi resep-resep yang mudah dibuat dan juga resep-resep baru yang bisa dipelajari oleh para ibu. Konten akan disampaikan dengan gambar langkah demi langkah yang memudahkan para ibu untuk mengikutinya. Penggunaan gambar tidak hanya mempermudah cara memasak, tetapi juga membuat buku resep ini menjadi lebih menarik dan menyenangkan untuk dibaca dan diikuti. Selain konten langkah demi langkah, buku ini juga menyediakan cara menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur dengan cara yang benar. Orang terkadang perlu mempelajari teknik dasar daripada langsung ke teknik yang lebih rumit, terutama bagi mereka yang belum mengenalnya. Selain itu, bahasa dalam dunia kuliner terkadang sulit untuk dipahami sehingga dapat menyebabkan kesalahan dan langkah yang salah (Stetzel, 2022).

Buku ini akan memberikan pengetahuan dasar tentang penggunaan alat-alat dapur terutama pisau, pengupas, mandolin, dan lain-lain. Buku

ini juga menyediakan bahasa yang digunakan sehari-hari. Jika ada, penulis akan menjelaskannya se jelas mungkin.

Lada hitam akan menjadi rasa utama dalam buku masak ini. Mungkin akan membingungkan bagi pasar mengapa ada buku masak yang menggunakan lada hitam. Namun, inovasi baru dari jenis buku masak tertentu akan membuka persepsi mereka tentang hidangan lada hitam; buku ini akan menyediakan berbagai hidangan yang dimulai dengan masakan Indonesia, diikuti dengan masakan Barat, dan diakhiri dengan masakan Asia. Data dari Tabel 1 tidak hanya menunjukkan berapa besar persentase ekspor dari masing-masing negara, namun secara tidak langsung juga menunjukkan seberapa besar kesukaan terhadap lada hitam di setiap negara (Jacewicz, 2018). Keberadaan lada hitam telah melalui budaya masing-masing negara, baik di Indonesia, Barat, maupun Asia.

Tabel 1
Refrensi Buku Resep

Judul	Penulis	Tahun
100 Resep Nusantara Favorit Keluarga ala Dapur Susie	Susie Agung	2020
80 Resep Masakan Nusantara Populer Hits di Instagram ala Cheche Kitchen	Mince Sriwati	2020
The Meat Cookbook	Nichola Fletcher	2021
50 Resep Hidangan Internasional Favorit Ala @justryandtaste	Endang Indriani	2022
Mexican Food Made Simple	Thomasina Miers	2011

The Ultimate Beginner's Guide Smoking Meat 101	Bill West	2019
Sajian Mi Favorit	Primarasa Indonesia	2003
Hidangan Daging Serba Tim & Kukus	Mary Winata	2010
210 Resep untuk Sarapan Pagi, Makan Siang, Makan Malam, dan Hidangan Selingan	Sisca Soewitomo	2009
Inspirational Ideas for Home Cooking Ala Xander's Kitchen	Junita	2018
The Japanese Grill from Classic Yakitori to Steak, Seafood, and Vegetables	Tadashi Ono & Harris Salat	2011
Asian Tofu	Andrea Nguyen	2012
The Ultimate Japanese Noodles Cookbook	Masahiro Kasahara	2022



Dari Tabel 2 di atas adalah referensi untuk buku masak yang akan penulis kembangkan. Tak satu pun dari buku resep di atas yang menggunakan lada hitam. Hanya ada beberapa masakan dalam satu buku resep yang menggunakan lada hitam. Oleh karena itu, penulis memiliki peluang besar untuk membuatnya, penulis ingin membuat lebih banyak resep masakan dalam satu buku yang membahas tentang lada hitam dan juga menyajikannya. Penulis ingin memperbesar kesadaran masyarakat akan banyaknya variasi masakan yang bisa dikembangkan dari lada hitam. Penulis juga ingin orang-orang belajar bagaimana membuat masakan dan menyadari betapa mudahnya memasak dengan sedikit usaha namun dapat menghasilkan masakan yang lezat. Dalam buku resep ini, penulis akan mengembangkan masakan lada hitam yang sudah ada di restoran dan hotel, namun dengan inovasi dan kreasi baru menjadi masakan yang berbeda. Penulis akan menginovasikan penggunaan lada hitam pada semua masakan dengan kombinasi bubuk biji pepaya atau biji pepaya yang dihaluskan sehingga menghasilkan esensi baru pada masakan. Buah pepaya dapat dengan mudah dinikmati dengan mengkonsumsinya langsung atau diblender menjadi jus atau smoothies. Banyak orang yang tidak menyadari bahwa bijinya juga mengandung nutrisi yang tinggi dan juga membantu sistem pencernaan. Karena bentuknya yang bulat dan memiliki rasa pedas dan pahit, biji ini sangat cocok sebagai pengganti lada hitam.

Proyek buku resep ini tidak hanya menyoroti rasa dari bumbu biji pepaya tetapi juga bagaimana bumbu biji pepaya dikombinasikan dengan lada hitam ke dalam beberapa hidangan untuk menciptakan rasa yang baru. Dalam penelitian, biji pepaya terbukti dapat mengurangi risiko kanker paru-paru, kandung kemih, leher rahim, dan juga kulit (S.Saba, 2022). Orang cenderung langsung membuangnya seperti biji-bijian lainnya, namun jika disimpan dan diolah, biji pepaya bisa menjadi inovasi baru.

Buku resep ini dibuat dengan tujuan untuk memperkenalkan betapa banyak variasi yang dapat dibuat dari lada hitam yang sudah banyak digemari oleh masyarakat dengan beberapa inovasi dari biji pepaya untuk memberikan cita rasa dan pengalaman baru bagi masyarakat, khususnya para ibu yang ingin mencari inspirasi dalam memasak di rumah.

B. Tujuan

Pengembangan proyek buku masak yang berjudul "Inovasi Resep Lada Hitam dengan Bumbu Biji Pepaya" sebagai Proyek Kerja Kompetensi Profesi memiliki beberapa tujuan, yaitu:

1. Membuat resep masakan yang berbahan dasar kombinasi lada hitam dan biji pepaya.
2. Menguji resep-resep yang ada di dalam buku masak untuk diverifikasi oleh panelis, dan mengevaluasi hasil resep dan menyesuaikan resep sesuai dengan hasil evaluasi.

3. Mengembangkan buku resep yang mudah dibuat dan berbahan dasar kombinasi lada hitam dan biji pepaya.

C. Manfaat

Dilaksanakannya seminar hasil penelitian produk rancangan buku resep inovasi lada hitam dengan bumbu biji pepaya memiliki manfaat besar. Salah satunya adalah memungkinkan tim penulis untuk memperkenalkan rancangan buku resep yang telah dibuat. Selain itu, seminar tersebut memberikan kesempatan kepada tim penulis untuk mendapatkan tanggapan dan saran konstruktif dari ketiga dosen panelis. Dengan adanya umpan balik ini, tim penulis dapat mengidentifikasi kekurangan dalam rancangan buku tersebut dan memiliki kesempatan untuk melakukan perbaikan sebaik mungkin.

D. Deskripsi Kegiatan Seminar Hasil Penelitian Produk

Kegiatan seminar hasil produk rancangan buku resep “Inovasi Resep Lada Hitam dengan Bumbu Biji Pepaya” dilakukan dengan tujuan utama untuk memperkenalkan rancangan buku resep yang telah disusun oleh tim penulis kepada dosen panelis. Setelah tim penulis melakukan presentasi terkait rancangan tersebut, dosen panelis memberikan pandangan dan saran yang bertujuan untuk membantu tim penulis memperbaiki rancangan buku resep tersebut. Proses ini menjadi kesempatan bagi tim penulis untuk mendapatkan umpan balik konstruktif dari para ahli yang dapat meningkatkan kualitas dan relevansi dari inovasi yang mereka usung.