

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kuliner yang berasal dari bahasa Inggris “*culinary*” yang didefinisikan sebagai sesuatu yang terkait dengan masakan atau dapur. *Culinary* lebih banyak diasosiasikan dengan tukang masak yang bertanggung jawab menyiapkan masakan agar terlihat menarik dan lezat dengan kreasinya (Candra, 2009). Pertumbuhan industri kuliner di Indonesia terus mengalami kenaikan (www.kemenperin.go.id). Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu, membutuhkan cara pengolahan makanan yang enak (www.kanalinfo.web.id). Kuliner merupakan hal yang erat dengan kehidupan manusia. Kebutuhan dasar manusia adalah sandang, pangan, dan papan. Kuliner yang merupakan bagian dari pangan, dibutuhkan setiap manusia untuk bertahan hidup. Namun seiring berjalannya waktu, berbagai macam kuliner muncul seiring berkembangnya kreativitas manusia.

Pertumbuhan industri kuliner tetap tumbuh dan menjadi sektor andalan karena didukung oleh kuatnya permintaan di dalam negeri, yang diakibatkan oleh semakin meningkatnya konsumen kelas menengah di dalam negeri. Semakin besar dan terbukanya pasar di dalam negeri yang menjadi daya tarik, namun akan menimbulkan ancaman masuknya produk sejenis dari negara lain. Kuliner di

Indonesia sangat beragam dan banyak dikreasikan oleh masyarakat. Makanan luar negeri juga dapat dikreasikan dengan berbagai jenis cita rasa Indonesia (www.kemenperin.go.id).

Fusion food memiliki arti menggabungkan masakan dari berbagai negara ke dalam satu piring secara sengaja agar membentuk suatu makanan yang unik dan baru (Mehmet SARIOĞLAN, 2014). Fusion food menggunakan teknik masak dan bahan lebih dari satu negara atau daerah (Gisslen, 2007).

Taco adalah makanan khas Meksiko yang terdiri atas gulungan atau lipatan *tortilla* yang diisi dengan berbagai macam masakan didalamnya. Kulit yang digunakan untuk *taco* adalah *tortilla*, biasanya terbuat dari jagung atau tepung gandum, yang menyediakan permukaan untuk *topping* atau isi. *Taco* dibuat dengan berbagai jenis isian dan paling sering diisi dengan daging sapi pedas, babi, ayam, atau daging lainnya, bersama dengan keju, salsa, selada, bawang, tomat, kacang-kacangan, rempah-rempahan, krim asam, dan atau bahan-bahan lainnya. *Taco* juga tersedia dalam berbagai bentuk, ukuran, dan persiapan. Bentuk *taco* biasanya berukuran antara 12 cm hingga 17 cm dan tingginya 5 cm hingga 8 cm. Selama beberapa dekade, restoran telah menyajikan *taco* yang dilipat atau berbentuk U, beberapa perwujudan yang paling disukai dan lebih praktis untuk wadah *taco* adalah kertas (Prawitasari, 2012).

Kuliner luar negeri sudah banyak mempengaruhi kuliner di Indonesia dan masyarakat sudah menerima hal ini. Kuliner luar negeri seperti *taco* dapat kami kreasikan dengan isian masakan Asia seperti ikan kembung balado, *chicken sweet and sour popcorn*, udang bakar, *chicken salted egg*, *salmon mentai*, ayam *pecamke*

dan lain-lain. Antusias masyarakat terhadap perkembangan industri kuliner menjadi salah satu alasan mengapa kami ingin mengkreasikan kuliner Mexico dengan Asia dan membuat buku resep produk dengan proses pembuatan yang mudah, menarik, lezat yang nantinya dapat digunakan untuk kepentingan siswa tata boga, koki, dan bisnis kecil.

Angka penderita diabetes dunia tercatat terus meningkat. Dari tahun 1980 terdapat 108 juta penduduk bumi terkena diabetes. Data terbaru pada 2014, jumlah penderita meningkat hingga 4 kali lipatnya. Seseorang yang terkena diabetes memiliki kemungkinan untuk terkena penyakit lain seperti stroke, gagal ginjal, kebutaan, dan serangan jantung. Untuk itu perlu diperhatikan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi makanan yang sehat (www.kompas.com).

Sebuah *tortilla* dapat menjadi alternatif pangan untuk orang Indonesia selain nasi dengan ukuran *tortilla* sekitar 25 cm. *Tortilla* memiliki karbohidrat 37 g, serat dua gram, gula dua gram, sodiim 570 mg, lemak empat gram, protein lima gram, kalsium delapan persen dan zat besi delapan persen. Dapat disimpulkan bahwa *tortilla* memiliki nutrisi yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Sodiium dapat menjaga kinerja ginjal dan jantung, menyehatkan otot, mengontrol tekanan darah, melindungi jaringan otak, dan melancarkan sistem pencernaan. Kalori merupakan energi yang dibutuhkan tubuh agar dapat beraktivitas dan menjalankan fungsinya dengan baik. Lemak bermanfaat sebagai pelindung tubuh dari hawa panas dan dingin, menjalankan fungsi tubuh dengan normal, sebagai pengangkut vitamin A, D, E, dan K, bagian dari struktur sel tubuh, membantu memastikan produksi hormon, menghindarkan diri dari penyakit. Karbohidrat dapat membantu menjaga

massa otot, meningkatkan kesehatan pencernaan, meningkatkan kesehatan jantung, mengendalikan berat badan, dan menyediakan energi yang disimpan. Serat dapat menurunkan kadar kolesterol, mengontrol kadar gula, dan membantu mencapai berat badan normal. Gula dapat menghaluskan kulit wajah dan bibir, meningkatkan energi dengan cepat, meredakan stress, meningkatkan fungsi otak, dan menyembuhkan luka. Protein diperlukan dalam pembentukan tulang, otot, tulang rawan, kulit, dan darah, membangun dan memperkuat jaringan tubuh, membuat antibodi untuk sistem kekebalan tubuh (Woolley, 2019).

B. Tujuan Pembuatan Buku Resep

1. Membuat *fusion food Taco* dengan Isian Masakan Asia.
2. Membuat buku resep *Taco* dengan Isian Masakan Asia.
3. Memberi pengetahuan tentang *Taco* dengan Isian Masakan Asia.

