

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan yang memanjang dari Sabang hingga Merauke (Sugiharyanto, 2016). Indonesia memiliki 34 provinsi yang terdiri dari beragam suku bangsa, bahasa, adat istiadat, dan budaya tak terkecuali kuliner (Rizky dan Wibisono, 2015). Beragamnya kebudayaan Indonesia merupakan sebuah warisan dari generasi sebelum ke generasi berikutnya yang dapat menjadikan sebuah ciri khas suatu daerah. Salah satu kebudayaan yang diwariskan adalah makanan tradisional. Dari Sabang sampai Merauke memiliki makanan khas di setiap masing-masing daerah (Haryanto, 2015).

Kekayaan budaya merupakan sebuah warisan turun-temurun dari masyarakat daerah yang dapat menjadikan identitas daerah tersebut. Salah satu kekayaan budaya Indonesia adalah makanan tradisional. Menurut Guerrero (2009), makanan tradisional atau kuliner lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat yang resepnya diwariskan secara turun-temurun dan memiliki ciri khas tertentu di setiap daerahnya (Purwaning Tyas, 2017). Makanan tradisional dapat dibagi menjadi dua klarifikasi utama jika dilihat dari jenisnya, yaitu makanan pokok dan jajanan tradisional. Jajanan tradisional biasa juga disebut dengan jajan pasar yang merupakan makanan selingan yang merupakan wujud hasil warisan dari para leluhur bangsa, yang diajarkan ke generasi berikutnya (Haryanto, 2015). Dinamakan jajanan pasar karena kue-kue tersebut dapat ditemukan di pasar tradisional, yang dahulunya

Indonesia belum memiliki toko swalayan sehingga jajanan tersebut hanya bisa didapatkan di pasar tradisional. Seiring berkembangnya zaman, beberapa macam jajanan pasar dapat ditemukan di toko swalayan maupun di perbelanjaan modern (Huda, 2018).

Berdasarkan hasil kuesioner yang diperoleh, 92 persen masyarakat tertarik dengan jajanan pasar Indonesia. Jajanan pasar Indonesia memiliki rasa yang lezat, bervariasi, dan berpenampilan unik. Bukan karena rasa dan penampilan yang menarik saja, melainkan beberapa jajanan pasar memiliki unsur simbolisme. Di masa lalu, sering kali jajanan pasar digunakan dalam acara lahiran, ulang tahun dan acara lainnya. Namun seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai tidak mementingkan makna dari jajanan tersebut untuk digunakan dalam sebuah acara, dikarenakan makanan asing seperti produk kue dan roti yang berasal dari luar negeri dan terlihat lebih menarik dan cantik, karena hal itulah jajanan pasar mulai tergerus keberadaannya (Kurniawan et al., 2015). Meskipun kue dan roti dari luar negeri membuat eksistensi jajanan pasar menurun, akan tetapi jajanan pasar masih memiliki potensi untuk berkembang.

Menurut Roscoe (1975) dalam buku Sekaran & Bougie (2016, h.264) ukuran sampel sebaiknya beberapa kali lebih besar (lebih baik 10 kali atau lebih) dari jumlah pertanyaan dalam kuesioner. Jumlah pertanyaan dalam kuesioner sebanyak 5 pertanyaan dikali 10 sehingga jumlah responden adalah 50 responden atau lebih. Berdasarkan hasil survey yang telah diisi oleh 50 responden dengan rentangan usia 15 tahun hingga lebih dari 45 tahun. Hasil survei memperoleh data bahwa masyarakat yang tertarik dengan jajanan pasar

Indonesia sebesar 92 persen. Setelah dibandingkan ketertarikan antara jajanan pasar Indonesia dengan makanan penutup luar negeri, jajanan pasar Indonesia hanya memperoleh 44 persen sedangkan makanan penutup luar negeri memperoleh 56 persen. Berdasarkan hasil survei, jajanan pasar akan semakin dikenal oleh banyak orang setelah dikreasikan dengan tingkat 96 persen. Tingkat persentase jajanan pasar Indonesia mampu bersaing dengan makanan penutup luar negeri setelah dikreasikan cukup tinggi yaitu 90 persen.

Rancangan buku resep kreasi seni makanan jajanan pasar Indonesia ini berisikan 20 macam jajanan pasar Indonesia. 20 jajanan pasar Indonesia ini dipilih berdasarkan hasil pemilihan yang dilakukan kepada 50 responden tentang jajanan pasar Indonesia yang menarik untuk dikreasikan karena 5 jajanan pasar Indonesia lainnya tidak dicantumkan disebabkan oleh waktu yang terbatas. Pembuatan rancangan buku resep kreasi ini ditujukan kepada masyarakat Indonesia yang ingin mencari inspirasi dalam mengembangkan dan mengenal jajanan pasar Indonesia.

Jajanan pasar Indonesia harus bisa muncul ke permukaan sehingga jajanan pasar dapat dikenal oleh masyarakat luas yang tidak hanya menjadi makanan daerah yang disajikan di rumah. Apabila jajanan pasar sudah mulai tidak dikenal, cepat atau lambat akan mulai lenyap. Dengan demikian, pengenalan jajanan pasar kepada masyarakat dengan cara yang menarik sangat penting. Salah satu cara agar masyarakat mengenali jajanan pasar adalah dengan merubah penyajian jajanan pasar agar menjadi lebih modern tanpa menghilangkan ciri utamanya. Jajanan pasar dapat ditampilkan secara lebih menarik apabila dikreasikan dengan cara *plating art*. Menurut KBBI,

kreasi merupakan hasil daya cipta atau ciptaan dari buah pikiran manusia, sedangkan seni adalah keahlian dalam membuat karya yang bermutu yang dilihat dari segi keindahan dan dapat didefinisikan sebagai sebuah karya yang diciptakan dengan keahlian seperti lukisan, ukiran dan sebagainya. Seni adalah keahlian dalam membuat karya cipta manusia yang sering ditafsirkan dengan berbeda-beda sehingga memiliki berbagai pendapat dan pengertian yang beragam. Pengertian umum dalam mengartikan seni diantaranya ialah keindahan, ungkapan perasaan, imajinasi, estetis dan lain sebagainya. Aspek-aspek mutlak yang harus ada dalam seni adalah kecakapan, kepandaian, keterampilan, keahlian, ketangkasan dan kemahiran (Rizali, 2012). Maka dalam penciptaan atau penataan suatu karya, dibutuhkan kemampuan terampil yang kreatif secara khusus sesuai dengan jenis karya seninya. Bentuk sebuah karya seni dapat dilihat dari bentuk kreasi seni, proses dan teknik berkarya beserta wujud media yang digunakan (Nurfatoni et al., 2013).

Menurut Civetello (2008, h.XVI) mengatakan bahwa seni dan makanan itu sendiri adalah rasa dan penampilan sebuah makanan. Dapat disimpulkan bahwa seni makanan adalah sebuah karya yang dapat dilihat dari segi keindahan makanan dan memerlukan keahlian untuk menciptakan sebuah karya (Raditya, 2014).

Plating art dapat dikatakan seni dan merupakan proses dalam mewujudkan seni makanan karena didalam penyajian tersebut dapat memberikan keindahan terhadap makanan dan memerlukan keahlian untuk mempercantik makanan. *Plating art* merupakan sebuah seni penampilan penyajian makanan yang dapat memberikan kecantikan terhadap makanan

tersebut karena memiliki perbedaan komposisi, warna, tekstur dan keseimbangan dalam setiap elemen makanan (Hanifa & Zahra, 2017). Dalam *plating art* memiliki *finer points*, yaitu *emphasis* yang merupakan bagian bahan utama dalam hidangan harus mengambil ruang yang lebih banyak di atas piring dan menarik penglihatan, *balance* merupakan keseimbangan dalam menata makanan diatas piring dan dapat berpikir secara menyeluruh sehingga tidak ada bobot yang lebih berat, *contrast* merupakan peletakan kontras bentuk dan warna antara satu sama lain untuk daya tarik visual, *color* merupakan pemilihan warna komplementer atau membuat titik fokus dengan semburan warna yang cerah, *texture* merupakan bagian hidangan yang harus terlihat di komponen piring, *simplicity* merupakan melengkapi kekosongan dengan menggunakan beberapa elemen yang diperlukan agar hidangan terasa lengkap dan hindari kepadatan yang berlebihan, *plate* merupakan memilih piring yang sesuai dengan ukuran tanpa meninggalkan banyak ruang yang kosong (Larson, 2019). Hal lain yang harus perhatikan juga selain *finer points* tersebut, yaitu *garnish*. Garnish merupakan sebuah hiasan makanan untuk mempercantik tampilan hidangan. Dikatakan hiasan makanan karena merupakan segala sesuatu yang dapat dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga dapat mempercantik makanan dan menggugah selera (Wijoyo, 2019). Garnish memiliki fungsi yaitu, dapat memberikan nilai estetika pada hidangan, dapat menggugah selera, dan memberikan nilai tambah pada harga penjualan hidangan tersebut (Setyowati & Hamidah, 2014). Dengan demikian, sebuah makanan yang telah ditata dapat terlihat lebih menarik, menggugah selera, dan dijual dengan harga yang lebih tinggi. Hal tersebut

bergantung pada seni makanan dan hiasan makanannya. Berdasarkan pernyataan diatas, penulis memutuskan untuk membuat buku resep kreasi seni makanan jajanan pasar Indonesia agar dapat menginspirasi masyarakat Indonesia sehingga jajanan pasar Indonesia dapat terus berkembang.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan rancangan buku resep “Kreasi Seni Makanan Jajanan Pasar Indonesia” sebagai Karya Kompetensi Profesi adalah:

1. Memberikan kreasi baru terhadap jajanan pasar Indonesia agar masyarakat menyadari bahwa tidak hanya makanan luar negeri yang dapat ditata dengan menarik namun jajanan pasar juga.
2. Mempopulerkan kembali kepada masyarakat Indonesia terhadap jajanan pasar yang sudah mulai menghilang.
3. Merancang sebuah buku resep yang berisi informasi, peralatan dan bahan pembuatan, metode memasak, dan cara mengkreasikannya agar pembaca dapat mengikutinya secara langsung.