

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakso merupakan jenis makanan yang berasal dari negara China yang sangat diminati oleh banyak orang. Kata bakso berasal dari bahasa Hokian yang terdiri dari dua kata yaitu kata “bak” yang berarti babi dan “so” yang berarti makanan jadi bakso adalah jenis olahan makanan yang berasal dari daging babi. Awal mula terciptanya makanan bakso berasal dari makanan khas China yaitu mochi. Pada saat itu ada seseorang yang berasal dari China yang berpikir bagaimana mengubah makanan mochi dengan bahan dasar beras ketan menjadi bahan dasar dengan isian daging. Hingga pada suatu saat bakso menjadi makanan favorit di China dan menjadi dikenal serta menjadi makanan yang populer di Indonesia melalui pedagang-pedagang Tionghua yang datang ke Indonesia (Anne Yaa, 2017).

Di Indonesia, makanan bakso sudah menjadi tren terutama bagi kalangan muda. Di kota Yogyakarta, bakso tidak hanya memiliki bentuk bulat. Melainkan memiliki bentuk lainnya seperti salah satunya yaitu bakso dengan bentuk menyerupai gunung Merapi. Bakso dengan bentuk menyerupai gunung Merapi ini memiliki ukuran yang sangat besar sehingga dapat disantap bersama-sama. Berbeda dengan bakso yang hanya memiliki bentuk bulat yang hanya dapat dinikmati sendiri. Selain itu juga ada bakso dengan penyajian yang unik di kota Yogyakarta yaitu menyajikan dengan

menggunakan batok kelapa dan menggunakan daging bagian dalam kelapa yang masih muda sebagai pengganti mie (Fatiya, 2018).

Tempat yang paling populer di Indonesia sebagai pusat jajanan makanan bakso adalah kota Solo dan kota Malang. Kedua daerah ini memiliki keunikan khusus dalam penyajian dan bumbu yang digunakan. Bakso solo memiliki 3 varian bakso yaitu bakso isi daging sapi, bakso isi daging cincang, dan juga bakso isi telur ayam. Berbeda dengan bakso malang yang menggunakan isian tambahan yaitu menggunakan pangsit goreng, bakso goreng, dan risol dalam penyajiannya. Pada umumnya bakso terbuat dari daging sapi, garam, tepung tapioka, dan bumbu penyedap (Calvin Leonardo, 2018).

Bakso yang dikenal pada saat ini memiliki banyak sekali kombinasi isian seperti bakso dengan isian daging ayam, bakso dengan isian daging sapi, atau bakso dengan isian daging olahan hidangan laut seperti daging ikan, daging udang, daging kepiting, dan hidangan laut yang lainnya. Atau lebih dikenal dengan istilah boga bahari. Boga bahari merupakan hidangan makanan yang berasal dari laut. Indonesia memiliki potensi sumber daya kelautan yang luar biasa. Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan dengan samudera yang sangat luas. Secara geografis, Indonesia merupakan negara dengan daerah tropis yang hanya memiliki dua musim sehingga mempunyai keragaman sumberdaya kelautan yang sangat tinggi (Dwi Susanti, 2014).

Hasil laut merupakan sumber makanan yang bergizi yang diperlukan oleh semua orang. Hasil laut seperti ikan mengandung protein, vitamin, mineral, serta omega 3 yang sangat penting untuk pertumbuhan sel tubuh dan sel otak. Mengonsumsi makanan hidangan laut dalam kondisi yang cukup terutama makanan ikan dapat meningkatkan perkembangan kognitif bagi seseorang. Selain itu ikan laut juga dapat meningkatkan ketahanan pangan serta nutrisi yang baik bagi seorang nelayan.

Beberapa hidangan laut lainnya yang juga memiliki gizi yang tinggi yaitu antara lain seperti kerang kampak yang merupakan salah satu hidangan laut yang tentunya memiliki gizi yang lengkap yaitu protein, vitamin B, dan asam lemak omega 3, serta berbagai vitamin lainnya. Selain itu terdapat ikan yang kaya akan protein dan vitamin A yang tentunya dapat membantu perkembangan otak yang lebih baik dan mengandung antioksidan yang dapat mencegah penyakit kanker serta menjaga daya tahan tubuh seseorang. Jenis hidangan laut lainnya ada udang yang merupakan salah satu hidangan laut yang banyak digemari oleh banyak orang karena memiliki rasa yang gurih dan memiliki harga yang relatif murah. Udang memiliki kalori yang rendah dan mempunyai protein yang tinggi, sehingga sangat cocok untuk orang yang ingin menurunkan berat badannya (Dwi Susanti, 2014).

Hal ini yang menjadi latar belakang dalam penyusunan Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari dengan upaya untuk melestarikan kuliner di Indonesia serta menjaga kelestarian sumber daya kelautan alam di Indonesia. Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari juga dapat

mempermudah para pecinta kuliner untuk dapat berkreasi dengan bakso yang dipadukan dengan hidangan laut yang ada di Indonesia. Tim penulis menetapkan makanan bakso dengan menggunakan isian Boga Bahari. Adapun isian-isian yang akan digunakan yaitu udang, cumi, kerang, kepiting dan salmon. Untuk bahan utamanya sendiri tim penulis menggunakan 3 bahan dasar utama dalam pembuatan isian bakso, yaitu antara lain daging ikan tenggiri, daging ayam, dan daging sapi.

Selain itu tim penulis juga telah menetapkan target pembaca dalam Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari. Untuk target pembaca sendiri yaitu untuk semua kalangan mulai dari ibu rumah tangga yang mempunyai usia antara 30 tahun sampai 50 tahun, para remaja yang memiliki usia 20 tahun sampai 25 tahun yang memiliki hobi dalam memasak, para pengusaha restoran maupun semua orang yang memiliki bisnis dalam bidang kuliner, yang dapat dijadikan sebuah inspirasi dalam menambah ilmu pengetahuan mengenai seputar kuliner dengan tema Basko dengan isian Boga Bahari/Hidangan laut. Selain untuk menambah pengetahuan dan inspirasi, Buku Resep Bakso dengan Isian Boga Bahari juga digunakan untuk pelestarian sumber daya kealutan alam yang ada di Indonesia sehingga semua orang dapat mengetahui bahwa Indonesia merupakan sebuah negara maritim yang memiliki sumber daya kelautan alam yang luar biasa.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari pembuatan Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari adalah:

1. Memperkenalkan makanan bakso dengan variasi isian hidangan laut melalui Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari.
2. Melestarikan budaya kuliner di Indonesia dengan memanfaatkan sumber daya alam kelautan Indonesia.
3. Memberikan sebuah edukasi mengenai cara pembuatan Bakso serta bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan Rancangan Buku Resep Bakso Boga Bahari.

