

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kegiatan seminar hasil produk ini dilakukan guna memberikan informasi kepada dosen *reviewer* mengenai produk Rancangan Buku Resep Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara. Produk ini dibuat karena generasi milenial tidak banyak mengetahui informasi mengenai makanan-makanan tradisional Indonesia. Mereka lebih menyukai hidangan yang sedang tren, salah satunya adalah siomai. Faktor yang menyebabkan hal tersebut diantaranya adalah konsep modernisasi dan kurangnya rasa bangga terhadap kuliner tradisional (Untari, 2018). Oleh karena itu, untuk melestarikan hidangan tradisional Indonesia dibutuhkan cara yang efektif. Menurut Lachtaria (2013), salah satu hidangan dim sum yang menjadi makanan favorit bagi masyarakat di Indonesia adalah siomai. Hidangan ini memiliki beberapa kata sebutan lain diantaranya *shao mai* atau *shu mai* (Ng, 2014; Wong dan Jun, 2014).

Dalam buku resep ini, bumbu makanan tradisional Indonesia diaplikasikan kepada adonan siomai berbahan dasar ayam. Hal tersebut diharapkan dapat membantu generasi milenial mendapatkan informasi mengenai hidangan-hidangan tradisional Indonesia, serta langkah pembuatannya. Cara membuatnya adalah dengan mengisi kulit pangsit yang tersedia dengan daging yang telah dicincang sampai halus. Kemudian, cara memasaknya adalah dengan dikukus. Siomai dapat disajikan begitu saja maupun dimakan dengan saus pendamping.

Target pembaca dari Rancangan Buku Resep ini adalah generasi milenial. Milenial merupakan generasi yang berada dalam fase eksplorasi yang senang mencari pengalaman baru (William, 2019). Rentang usia milenial berada di kisaran 20 tahun hingga 40 tahun yang lahir pada tahun 1981 – 2000 dan usia ini merupakan usia yang produktif (Heryanto, 2020). Dengan usia yang produktif dan ditambah dengan keinginan mengeksplor hal baru, buku resep ini cocok untuk kalangan milenial karena resep-resep yang disajikan adalah resep baru yang belum pernah ada dibuku resep lainnya.

Dalam kegiatan ini, tim penulis akan memberikan informasi rinci terkait produk yang telah dibuat melalui presentasi serta menampilkan materi pendukung seperti buku resep dan video pembuatan siomai. Selain itu, saat kegiatan berlangsung, dosen *reviewer* akan memberikan pertanyaan dan saran terkait dengan produk yang ditampilkan. Kegiatan ini merupakan salah satu syarat yang perlu dipenuhi untuk menyelesaikan tugas akhir dan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

## **B. Tujuan**

Tujuan dilakukannya kegiatan seminar hasil produk adalah untuk menunjukkan serta memberikan informasi mengenai hasil Rancangan Buku Resep Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara yang berhasil dibuat oleh tim penulis. Dalam kegiatan ini, dosen *reviewer* memberikan arahan dan masukan terkait laporan dan buku resep sebagai bahan perbaikan tugas akhir yang akan diujikan kembali dalam sidang tugas akhir.

### **C. Manfaat**

Manfaat bagi dosen *reviewer* dari kegiatan seminar hasil produk adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan buku resep
2. Mengetahui hasil pembuatan buku resep melalui buku elektronik yang ditampilkan
3. Mengetahui cara pembuatan salah satu produk melalui video yang ditayangkan

Manfaat bagi tim penulis dari kegiatan seminar hasil produk adalah:

1. Sebagai sarana untuk menyampaikan informasi mengenai Rancangan Buku Resep Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara
2. Mendapatkan umpan balik untuk menyempurnakan hasil produk

### **D. Deskripsi Buku Resep**

Produk yang telah dibuat oleh penulis merupakan sebuah Rancangan Buku Resep yang berjudul Aneka Kreasi Siomai Ayam dengan Cita Rasa Nusantara. Buku resep ini berisikan mengenai sejarah singkat siomai, daftar peralatan dan bahan yang diperlukan, cara membuat adonan dasar siomai, dan 15 resep siomai ayam dengan aneka bumbu khas nusantara.