

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara yang kaya akan bahan pangan lokal sehingga bahan pangan dapat ditemukan di berbagai macam wilayah di Indonesia (Anggraeni, 2021). Namun diketahui bahwa saat ini pemanfaatan bahan pangan lokal tersebut masih kurang maksimal sehingga menyebabkan banyaknya bahan pangan yang harus terbuang (Fitriani et al., 2013). Kebanyakan masyarakat Indonesia hanya memanfaatkan padi sebagai sumber pangan utama masyarakat, sehingga diperlukannya pengembangan penganekaragaman konsumsi pangan lainnya untuk mengurangi kerentanan pangan di Indonesia (Alfons, 2012).

Salah satu bahan pangan yang terkenal di Indonesia dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah umbi-umbian. Umbi-umbian adalah bahan nabati yang berasal dari dalam tanah, yang cukup umum dikenal adalah ubi jalar, kentang, singkong dan lain-lainnya (Wuryantoro dan Arifin, 2017). Umbi-umbian juga memiliki kandungan nutrisi dan antioksidan yang baik (Chandrasekara dan Kumar, 2016). Selain itu, umbi-umbian memiliki potensi pengganti bahan pangan untuk mengurangi produksi padi dan terigu yang berlebihan. Terdapat beberapa jenis dari umbi-umbian, seperti umbi batang yang meliputi ubi, talas, dan kentang. Selanjutnya juga terdapat jenis umbi akar yang meliputi wortel, singkong, dan bengkoang. Jenis lainnya adalah umbi lapis yaitu bawang putih. Umbi-umbian yang mudah ditemui di pertanian Indonesia adalah Ubi Ungu, Ubi

Kuning, Ubi Putih, Bengkoang, Singkong, Talas, Kentang, Wortel, Uwi, Bawang putih, Bit, Lobak Putih, Jahe, Kunyit. Umbi-umbian juga dapat tumbuh dengan mudah hampir di seluruh wilayah Indonesia dan memberikan sumbangsih yang cukup besar dalam bermacam-macam pangan di Indonesia dan juga memberikan kecukupan gizi kepada masyarakat karena umbi-umbian mengandung kandungan gizi dan beberapa memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi untuk menjadi alternatif sumber pangan, dan juga mengandung vitamin, mineral dan serat (Marita, 2019).

Jenis umbi yang paling banyak ditanam oleh petani di Indonesia adalah ubi kayu atau singkong. Berdasarkan data dari Kementerian Pertanian RI tahun 2015, produksi ubi kayu mencapai sekitar 21,8 juta ton dan ubi jalar mencapai sekitar 2,3 juta ton per tahunnya. Produksi ubi jalar yang cukup tinggi di Indonesia dan belum dimanfaatkan secara maksimal sehingga sekitar 161.000 ton dari ubi jalar harus terbuang per tahunnya (Ridlo, 2014). Pengelolaan dari produksi umbi-umbian dapat membantu Indonesia dalam nilai sosial ekonomi, juga dapat meningkatkan usaha masyarakat dengan cara memperluas jangkauan terhadap konsumen dalam penjualan dan dapat dijadikan sebagai peluang bisnis (Khalil, 2016).

Dilansir berdasarkan *The State of Snacking* (2020), selama pandemi COVID-19 ini terjadi peningkatan pada kebutuhan camilan harian masyarakat Indonesia. Faktanya 60% orang Indonesia lebih banyak ngemil selama pandemi sekitar 3x makanan ringan per hari. Terungkap juga bahwa dari 60% orang menyatakan bahwa jadwal ngemil mereka menjadi lebih

tidak terencana dan berbeda setiap harinya. Sebanyak 84% responden menyatakan bahwa makanan ringan menjadi sumber kebahagiaan mereka yang dapat memberikan semangat tersendiri sepanjang hari. Sebanyak 94% orang tua mengandalkan camilan untuk menghibur anak-anaknya selama pandemi. Dampak pandemi lainnya, yaitu adanya peningkatan transaksi camilan secara *online* sebesar 33% dibandingkan sebelum pandemi.

Mochi merupakan salah satu camilan yang berasal dari Jepang yang dibuat dengan bahan dasar ketan yang memiliki tekstur lembut dan kenyal. (Rahmawati, 2019). Rasa dan tekstur dari kue mochi yang manis ini membuat kue ini sangat diminati tidak hanya di negara Jepang, namun digemari di banyak negara termasuk Indonesia (Andriaryanto, 2014). Mochi diperkenalkan ke Indonesia saat kedatangan bangsa China dan Jepang yang membawa budaya dan kebiasaan serta makanan tradisional yang akhirnya terjadi akulturasi sehingga mochi menjadi salah satu jenis kue yang terkenal di Indonesia dan mochi sendiri bahkan dijadikan sebuah makanan khas di daerah Semarang dan Sukabumi yang biasa dijadikan oleh-oleh (Rahayu, 2017).

Melihat tingginya minat masyarakat terhadap mochi dan kurangnya pemanfaatan umbi-umbian di Indonesia, salah satu upaya untuk mengatasinya adalah dengan bentuk modernisasi mochi dengan bahan dasar umbi-umbian sebagai peluang bisnis. Kue mochi dengan bahan dasar umbi-umbian tersebut tentunya tetap akan memiliki tekstur yang sama namun memiliki rasa dan aroma khas berbeda-beda bergantung dengan umbi yang digunakan.

Tujuan utama dari pembuatan buku resep adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia yang gemar nyemil dan juga memaksimalkan pemanfaatan pangan lokal yang ada di Indonesia. Inovasi juga telah dilakukan dari segi penampilan, rasa, dan dari segi keunikan yang menjadikan hal ini sebagai fokus utama dalam rancangan buku resep sehingga memiliki daya tarik yang cukup baik terhadap masyarakat.

Menurut Databoks tahun 2020, pengonsumsi makanan ringan di Indonesia berdasarkan umur terbesarnya adalah di usia 25-34 tahun yaitu menduduki 30,8% dari total. Kedua tertinggi diduduki oleh kelompok usia 35-44 tahun yaitu sebanyak 28% dan penduduk berusia 18-24 tahun sebanyak 23,6%. Target pembaca dari Rancangan Buku Resep ini adalah pria dan wanita pada kategori usia 23-34 tahun. Berdasarkan dari riset yang dilakukan oleh IDN dalam judul Indonesian Millennial Report 2020, dimana perilaku millennial Indonesia dikategorikan ke dalam tujuh kelompok yaitu: Adventurer, Visionary, Artist, Leader, Socializer, Conservative, dan Collaborator. Target kelompok untuk buku resep “Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian” adalah Adventurer dimana 90% masyarakat dengan perilaku ini menghabiskan waktu lebih dari empat jam di internet per harinya dan mengonsumsi konten dari beragam platform media seperti video online (60%), surat kabar harian (39%), televisi (83%) dan radio (32%).

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Rancangan Buku Resep ini dibuat sebagai referensi untuk pengolahan mochi ubi dengan umbi-umbian. Berdasarkan dari latar belakang diatas, berikut adalah tujuan tujuan dari pembuatan Rancangan Buku Resep.

1. Memperkenalkan hasil olahan mochi dengan beraneka ragam umbi.
2. Memberikan tambahan referensi kreasi mochi berbahan umbi bagi masyarakat.
3. Sebagai peningkatan pemanfaatan bahan pangan lokal.
4. Menjadikan Rancangan Buku Resep Kreasi Mochi dari Bahan Umbi-Umbian sebagai referensi ide bisnis.

