

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masakan Indonesia merupakan salah satu bentuk tradisi kuliner yang mencerminkan suatu keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Kuliner yang ada di Nusantara memiliki cita rasa yang beragam dan kaya akan bumbu dan rempah-rempah tradisional yang berada di Nusantara. Negara Indonesia merupakan negara yang begitu luas dan disetiap daerahnya memiliki ciri khasnya tersendiri dalam hal makanan karena memiliki rempah-rempah yang beragam di setiap daerah (Rahman, 2016).

Masakan Indonesia memiliki kekayaan rasa dan aroma yang bervariasi dari setiap daerahnya, karena Indonesia sendiri dikenal dengan keberagaman bahan baku yang digunakan (Gardjito et al., 2017). Salah satu bahan baku yang sering digunakan dalam masakan Indonesia adalah kacang tanah. Kacang tanah digunakan dalam berbagai hidangan yang lezat mulai dari makanan pembuka, sup, makanan utama, makanan penutup, dan snack seperti pecel, sayur asem, ronde, dan kue kacang yang terdapat dalam buku resep ini.

Kacang tanah merupakan jenis tanaman yang berasal dari Amerika Selatan yang telah dibudidayakan sejak lama oleh masyarakat di Brazil, Peru, dan Meksiko dan negara Amerika Selatan lainnya (Stalker & Wilson, 2016). Tanaman ini memiliki nama latin *Arachis hypogaea L* dan memiliki peran

penting dalam bidang kuliner maupun industri di mana minyak hasil proses kacang tanah ini dapat digunakan sebagai selai kacang, kue, minyak goreng, bahan bakar, dan pakan ternak (Vadalà et al., 2023). Kacang tanah sendiri diperkenalkan dalam kuliner Indonesia melalui para penjelajah Eropa pada era kolonial. Semenjak itu kacang tanah menjadi salah satu bahan makanan yang tidak dapat dipisahkan dari kuliner Indonesia. Bahan makanan ini dapat dijadikan sebagai sumber energi yang baik bagi tubuh manusia karena mengandung berbagai nutrisi untuk tubuh manusia, seperti protein, vitamin, dan mineral. Selain itu, bahan makanan ini juga mudah dijumpai dengan harga yang relatif murah di pasar tradisional, supermarket, maupun pedagang sayur keliling dan minimarket.

Kacang tanah sebagai bahan makanan yang tinggi akan lemak dan protein membuatnya sangat berguna sebagai bahan kuliner. Lemak sendiri berperan penting pada rasa suatu makanan karena sifat lemak yang menempel pada lidah sehingga senyawa yang berperan terhadap rasa dapat menempel lebih lama pada lidah (Nosrat, 2017), tidak hanya itu kandungan lemak yang tinggi pada kacang sangat membantu dalam proses memasak untuk mencapai reaksi maillard yang menciptakan senyawa rasa dari penguraian zat yang terdapat pada kacang tanah di mana kacang dapat digoreng maupun dipanggang. Penambahan kacang yang telah digoreng maupun dipanggang ini dapat memperkaya hidangan di mana dalam konteks makanan Indonesia sering diolah menjadi saus dalam hidangan seperti ketoprak, gado-gado, dan pecel.

Kacang yang telah dipanggang tersebut digiling atau diulek bersama bumbu lain dan dicairkan dengan air. Kandungan lemak ini mengalami emulsi dengan air menciptakan saus yang gurih, kaya rasa, dan halus (Nosrat, 2017). Hal ini menjadikan kacang tanah berperan penting dalam kuliner Indonesia sebagai penambah rasa dalam hidangan. Berbagai alasan seperti yang telah disebutkan di atas, mulai dari aksesibilitas, harga dan peran kacang dalam hidangan Indonesia menjadi alasan utama penulis untuk mengangkat tema kacang tanah ini dan menyusun buku resep tersebut.

Salah satu produk hasil pertanian Indonesia adalah kacang tanah. Menurut pusat data dan informasi pertanian (2020) jumlah produksi kacang tanah di Indonesia berada di angka 721 ton. Pulau Jawa merupakan salah satu daerah penghasil kacang tanah terbesar di Indonesia dengan sentra produksi kacang tanah berada di Provinsi Jawa Tengah (Citra, 2021).

Kacang tanah adalah salah satu komoditas yang digemari masyarakat di negara Indonesia. Menurut Pusat Data dan Informasi Pertanian (2020) tingkat konsumsi masyarakat terhadap kacang tanah pada tahun 2020 berada di angka sekitar 0,288 kg/kapita/tahun. Masyarakat Indonesia mengolah kacang tanah menjadi berbagai macam jenis makanan, baik digunakan untuk bumbu pelengkap yang ada di makanan atau bisa juga menjadi makanan ringan (Citra, 2021).

Kacang tanah merupakan kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Sebagai tanaman pangan, kacang tanah menduduki peringkat ketiga setelah padi dan kedelai. Sedangkan dalam komoditas

kacang-kacangan, kacang tanah menduduki peringkat kedua setelah kedelai (Kasno & Harnowo, 2014). Negara Indonesia adalah negara peringkat keenam yang memproduksi kacang tanah terbesar di dunia (Lolowang dkk., 2021).

Minat remaja terhadap suatu hal bisa dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk dari jumlah produksi kacang tanah di negara Indonesia. Jika produksi kacang tanah meningkat secara signifikan di Indonesia, hal ini dapat mempengaruhi pilihan minat para remaja terhadap kacang tanah.

Dalam perancangan buku resep yang berisikan 20 resep hidangan yang terbagi menjadi sup, hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup, dan kudapan yang masing-masing terdiri dari 4 resep. Hal ini didasarkan oleh keterbatasan waktu dan dana. Untuk menguji resep yang telah dirancang, sehingga mengumpulkan 20 resep ini. Buku resep ini ditulis untuk menarik minat para remaja dan dewasa berumur 18 hingga 45 tahun termasuk yang tertarik dengan kuliner Indonesia dan ingin untuk mencoba membuat atau mengenal lebih dalam kuliner Indonesia terutama untuk hidangan yang menggunakan kacang tanah.

B. Tujuan

Berikut ini adalah tujuan dari pelaksanaan kegiatan seminar :

1. Mendiseminasikan hasil rancangan buku resep 20 masakan dengan berbagai bahan dasar kacang di Indonesia “Semua Bisa Masak Olahan Kacang Indonesia”.
2. Memaparkan hasil rancangan buku resep 20 masakan dengan berbagai bahan

dasar kacang di indonesia “Semua Bisa Masak Olahan Kacang Indonesia”.

3. Mendapatkan umpan balik dari pihak terkait untuk penyempurnaan hasil rancangan buku resep 20 masakan dengan berbagai bahan dasar kacang di indonesia “Semua Bisa Masak Olahan Kacang Indonesia”.

C. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari seminar ini adalah :

1. Mendapatkan saran atau umpan balik terhadap pembuatan buku resep.
2. Mengetahui masalah yang ada dan mencari solusi terhadap masalah tersebut.
3. Membagikan ilmu atau hasil rancangan yang telah dikumpulkan oleh penulis.

D. Deskripsi Rancangan Buku Resep

Pembuatan buku resep menggunakan metode studi literatur dalam membuat buku resep. Proses metode studi literatur yang digunakan berupa wawancara dengan panelis ahli dan referensi buku resep untuk memberikan masukan mengenai masakan yang dicoba, sebelum dimasukkan kedalam buku resep penulis. Penulis membuat buku resep dengan mengambil dan melakukan uji coba dari beberapa referensi buku resep yang telah diterbitkan sebagai sumber utama.

Setelah buku resep 20 masakan dengan berbagai bahan dasar kacang di indonesia "Semua Bisa Masak Olahan Kacang Indonesia" selesai dibuat, terakhir penulis menyebarkan kuesioner kepada masyarakat karena buku resep ini dapat dibaca oleh semua khalayak luas, kuesioner tersebut untuk mengetahui tentang bagian dalam buku resep, indikator yang dinilai, sebagai berikut: seberapa menarik sampul buku resep, seberapa menarik kombinasi warna pada buku resep, seberapa jelas kata dan bahasa yang digunakan pada buku resep, seberapa menarik desain pada buku resep, seberapa tepat penataan letak buku resep, dan seberapa menarik gambar pada buku resep.