

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Salah satu kuliner yang paling beragam di dunia saat ini adalah kuliner Indonesia yang memiliki beragam cita rasa dan mengalami perkembangan yang sangat pesat, seiring waktu berjalan, berbagai jenis minuman dan makanan mulai terlupakan oleh orang-orang disebabkan berbagai alasan seperti banyak minuman dan makanan-makanan yang muncul dengan bermacam inovasi yang ditawarkan, menjadikan makanan tradisional Indonesia mulai kehilangan popularitasnya dan didominasi oleh budaya asing, serta harga jajanan tradisional masih lebih murah daripada dessert modern, karna masyarakat Indonesia lebih menarik kepada jajanan yang berpenampilan modern.

Menurut Farbacher (2014), ada tiga jenis makanan yang disebut fusion: yang pertama menggabungkan makanan dari berbagai tempat, yang kedua menggabungkan dua makanan yang berbeda menjadi makanan baru, dan yang ketiga adalah dekonstruksi, yang menggabungkan makanan dengan budaya yang berbeda. Dekonstruksi adalah salah satu Teknik yang dapat digunakan dalam membuat dessert.

Penulis mengangkat konsep dekonstruksi Kolak Pisang karena terinspirasi oleh kuliner khas dari Indonesia. Peneliti tertarik untuk mendekonstruksi kuliner Indonesia karena karakteristiknya yang beragam, Dengan membuat minuman yang terinspirasi dari makanan tradisional Indonesia, karena tujuan dari dekonstruksi tersebut adalah untuk mendekonstruksi ulang tekstur namun tidak mengubah rasa asli makanan sebelumnya, Selain Kolak Pisang, masih banyak makanan Indonesia yang dapat diubah, seperti Es Cendol menjadi Pudding.

Peneliti berfokus pada makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari santan, yaitu kolak pisang. Makanan ini menggunakan santan sebagai bahan utama dan didekonstruksi menjadi minuman yang menggabungkan rasa aslinya dengan tekstur dan tampilan modern dengan tidak mengubah rasa aslinya. Penulis mengambil judul Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, karena penulis ingin memperkenalkan cara untuk mendekonstruksi dengan meningkatkan nilai jual dari jajanan atau makanan tradisional serta memperkenalkan makanan khas Indonesia kepada wisatawan asing karena rasa baru yang sudah di inovasi.

Pada penelitian ini akan melakukan dekonstruksi pada pembuatan kolak pisang menjadi minuman milkshake. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formula resep terbaik dan

menentukan hasil daya terima konsumen terhadap produk yang diciptakan. Dalam industri kuliner, dekonstruksi adalah proses kreatif yang memecah hidangan tradisional menjadi komponen-komponennya, kemudian merekonstruksinya dengan cara baru dan inovatif dengan tujuan menghasilkan hidangan baru yang tetap mempertahankan rasa dan makna dari hidangan aslinya, tetapi dengan sentuhan modern dan presentasi yang lebih menarik.

Kolak pisang adalah hidangan penutup tradisional Indonesia yang dibuat dengan santan, gula merah, daun pandan, dan pisang rebus. Memiliki rasa gurih dan manis yang khas, dan teksturnya lembut dan creamy. Milkshake, di sisi lain, adalah minuman dingin yang kental dan halus yang dibuat dari susu, es krim, dan bahan tambahan seperti cokelat, buah-buahan, atau sirup. Memiliki rasa manis dan creamy, dan memiliki tekstur yang kental dan halus. Dekonstruksi kolak pisang menjadi milkshake menawarkan perpaduan rasa dan tekstur yang unik dan menarik. Elemen utama kolak pisang, seperti pisang, santan, dan gula merah, diubah dan disesuaikan untuk membuat milkshake dengan rasa dan bentuk yang lebih modern.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Mencari formula resep yang Dapat diterima oleh Konsumen
- 2) Bagaimana Daya Terima Konsumen hasil Dekonstruksi Kolak Pisang menjadi Milkshake

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis mengangkat judul Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake dalah sebagai berikut:

- 1) Untuk mengetahui Formula Resep yang Dapat diterima oleh Konsumen
- 2) Untuk mengetahui Daya Terima Konsumen hasil Dekonstruksi Kolak Pisang menjadi Milkshake.

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

### **1.4.1 Kegunaan Teoritis**

Dekonstruksi kolak pisang menjadi milkshake memiliki kegunaan teoritis yang luas dalam konteks kuliner dan budaya. Ini memungkinkan kita untuk

memahami arti kuliner, memperluas batasan kuliner, memadukan budaya dan tradisi, mereinterpretasi sejarah kuliner, dan mengkritik tradisi kuliner. Dengan memahami konsekuensi ini, kita dapat menggunakan dekonstruksi untuk membuat hidangan baru yang inovatif dan lezat sekaligus melestarikan dan menghargai tradisi kuliner yang sudah ada.

#### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

Dekonstruksi kolak pisang menjadi milkshake memiliki implikasi praktis yang luas dalam berbagai bidang, seperti inovasi kuliner, pendidikan kuliner, kewirausahaan kuliner, promosi budaya kuliner, dan interaksi budaya. Dengan memahami dampak ini, kita dapat menggunakan dekonstruksi untuk membuat hidangan baru yang inovatif dan lezat sekaligus meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap budaya kuliner.