

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Keanekaragaman budaya Indonesia telah ada sejak zaman nenek moyang dan terus diwariskan hingga saat ini. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, kebudayaan Indonesia secara bertahap semakin memudar. Hal ini, disebabkan oleh kurangnya minat generasi penerus untuk mempelajari dan mewariskan kebudayaan Indonesia, serta pengaruh globalisasi yang membuat mereka lebih tertarik pada budaya asing, terutama budaya Barat (Nahak, H.M., 2019). Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu bagian dari keragaman budaya yang sangat dihargai sekaligus menjadi kecaman tinggi akan lunturnya keberadaan budayanya. Sebagai identitas dan sejarah suatu daerah, makanan tradisional perlu dilestarikan supaya tidak punah di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

Pulau Jawa terkenal dengan berbagai macam kulinernya yang berasal dari berbagai budaya dan tradisi. Makanan tradisional Jawa memiliki ciri khas yang berbeda dengan makanan modern, seperti cara penyajian yang lebih lama dan penggunaan bahan – bahan lokal. Makanan tradisional Jawa juga memiliki nilai budaya yang tinggi, seperti dalam acara – acara tradisional dan sebagai simbol identitas suatu masyarakat. Menurut Fardiaz D (1998) cakupan makanan tradisional adalah bahan pengolahan makanan menggunakan bahan tradisional, ini termasuk minuman dan juga jajanan. Makanan diolah berdasarkan resep yang sudah lama dikenal oleh masyarakat setempat, menggunakan bahan baku lokal, memiliki cita rasa yang sesuai dengan preferensi masyarakat di daerah setempat, dan sudah lama berkembang secara khusus di daerah tersebut.

Dalam beberapa tahun terakhir, makanan luar negeri telah menjadi sangat populer dan mudah ditemukan di Indonesia. Meskipun memiliki peran penting,

makanan tradisional sering kali dianggap sepele oleh masyarakat. Sebaliknya, warga lokal lebih memilih makanan dari merek Internasional yang dipasarkan secara luas, seperti McDonal's dan restoran global lainnya (Wilk, 1999; Blakey, 2012).

Dari berbagai macam makanan tradisional, salah satu yang menarik untuk dikembangkan yaitu panganan ringan khas Jawa dengan bahan dasar jagung yaitu lepet jagung. Sebagai makanan tradisional Jawa, lepet jagung memiliki makna budaya yang tinggi dan digunakan dalam berbagai acara adat atau perayaan. Cara pengolahan lepet jagung dapat berbeda – beda di setiap daerahnya, tergantung bahan yang dipakai dan adat istiadat setempat. Varian lepet jagung mencakup beberapa jenis yang berbeda, yakni lepet jagung dengan campuran tepung ketan, lepet jagung dengan campuran beras ketan, dan lepet jagung tanpa menggunakan tepung maupun beras, tetapi semuanya menggunakan jagung sebagai bahan utama dan menggunakan teknik pengukusan. Bungkus lepet jagung terdiri dari 2 jenis yaitu kulit jagung dan kelobot.

Jagung adalah salah satu jenis tanaman serelia yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional, karena mengandung asam amino esensial, mineral, serat pangan, asam lemak esensial, dan berbagai komponen lain yang dibutuhkan oleh tubuh (Suarni dan Yasin, 2019). Berdasarkan penjelasan sebelumnya, peneliti akan membuat formulasi resep inovasi dari dekonstruksi makanan tradisional lepet jagung menjadi *waffle*. Dengan ini, peneliti mengkombinasikan citarasa antara internasional dengan tradisional untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi produk yang akan dihasilkan.

1.2 RUMUSAN MASALAH

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

- 1) Bagaimana kebudayaan Indonesia, termasuk makanan tradisional, terpengaruh oleh globalisasi?
- 2) Bagaimana cara mengembangkan lepet jagung menjadi waffle untuk meningkatkan daya Tarik dan keberagaman makanan tradisional Indonesia?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

- 1) Untuk mengembangkan dan mempromosikan makanan tradisional Indonesia, khususnya lepet jagung, sebagai identitas budaya dan Sejarah suatu daerah.
- 2) Meningkatkan kesadaran dan minat konsumen terhadap produk inovatif yang berbasis kebudayaan lokal.