

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan cermin dari budaya dan tradisi yang berasal dari kepulauan nusantara dan berperan penting bagi budaya nasional Indonesia. Banyaknya suku di Indonesia dengan ciri khas budayanya masing-masing menjadi asset bangsa yang berharga yang tidak dimiliki oleh bangsa lain di dunia. Kuliner lokal erat kaitannya dengan budaya dan alam dari suatu daerah. Keunikan cita rasa yang berbeda dari makanan, kuliner lokal juga memberikan sentuhan keunikan pada pengelolaan hingga penyajian makanan. Makanan tradisional memiliki peranan dan potensi yang sangat penting dalam penetapan identitas lokal, kebudayaan dan adat istiadat karena merupakan bentuk warisan kebudayaan dari generasi ke generasi yang harus dilestarikan dan dijaga keberadaannya. Makanan tradisional diolah menurut resep makanan atau kombinasi bumbu yang telah dikenal dan ditetapkan secara turun-temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat (Bagaihing & Mantolas, 2021).

Kuliner merupakan suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang membutuhkan mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Kata kuliner diserap dari bahasa Inggris yaitu *kulinari* yang berarti berhubungan dengan masak-memasak atau aktivitas memasak. Istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian

makanan, biasanya dalam bentuk makanan (Utami, 2018). Cita rasa masakan Indonesia yang sangat khas dan eksotis dipengaruhi oleh penggunaan bahan, bumbu, rempah serta racikan alami dan segar. Oleh sebab itu kuliner tradisional biasanya lebih sehat dibandingkan dengan kuliner cepat saji, yang banyak dijual oleh restoran kuliner internasional. Kuliner tradisional dapat bersaing dengan kuliner internasional dengan tetap menjaga cita rasa nusantara.

Salah satu makanan khas Pakpak Bharat merupakan salah satu Kabupaten di Sumatera Utara, yang juga mempunyai berbagai makanan khas daerah yang sampai saat ini masih diminati oleh masyarakat setempat, dimana ciri makanan khas dari Pakpak Bharat ialah rempah-rempahnya, seperti menggunakan kunyit, batang kincung (cenur), dan asam cikala (patikala) dan rempah lain yang terkenal dan banyak digunakan dalam masakan khas dari Pakpak Bharat, kemudian dimana rasa salah satu identik dari makanan khas dari Pakpak ialah seperti rasa pedas, asam, dan gurih yang memberikan kekhasan dari makanan tersebut dan menjadi ciri khasnya (Darma, 2021). Kuliner daerah dengan cita rasa yang khas saat ini semakin diminati masyarakat Indonesia (Fitriadi et al., 2021)(Tumpuan, 2022). Salah satu upaya dalam mengenalkan kuliner khas Pakpak Bharat kembali kepada generasi penerus seperti mahasiswa yang melalui buku-buku karena buku merupakan salah satu sumber pengetahuan atau informasi.

Buku adalah sebuah karya tulis yang berbentuk buku dalam bidang tertentu, yang merupakan buku standar yang digunakan guru dan siswa dalam proses belajar mengajar yang dilengkapi dengan sarana-sarana pengajaran yang serasi dan mudah dipahami siswa sehingga dapat menunjang program pengajaran.

Buku sebagai media belajar hendaknya mempermudah serta menarik hasrat siswa dalam memahami materi cakupan dalam pembelajaran (Anita et al., 2021). Fungsi buku telah dibuktikan dari sejak jaman dahulu dimana buku memiliki peranan yang sangat efektif untuk digunakan sebagai sarana pendidikan dan pranata ilmu pengetahuan. Buku Kuliner merupakan salah satu tempat berbagai informasi yang mampu memperluas wawasan pembacanya, terutama pada kuliner yang erat kaitannya dengan hasil olahan yang berupa masakan berupa makanan ataupun minuman (Prajawinanti, 2020).

Seiring dengan perkembangan zaman, pengaruh dari berbagai lingkungan membuat kuliner masakan Pakpak Bharat akan berpengaruh akan kelestarian dan perkembangan masakan khasnya. Keberadaan buku kuliner masakan khas Pakpak Bharat yang mencakup berbagai masakan khas dan kandungan zat gizi belum tersedia, berdasarkan hasil buku Muatan Lokal Pakpak Bharat 2019 perpustakaan Pakpak Bharat. Ketersediaan buku kuliner yang mencakup masakan Pakpak Bharat beserta kandungan zat gizi belum tersedia, oleh karena itu perlu dikembangkan buku kuliner khas Pakpak Bharat untuk membantu generasi muda menjaga dan melestarikan masakan khas daerah Pakpak Bharat. Pengembangan buku ini dilakukan karena belum ada tersedia masakan Pakpak Bharat dengan kandungan zat gizi. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat Dan Kandungan Zat Gizi ”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi Masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Ketersedian buku kuliner tentang Masakan Pakpak Bharat belum ada.
2. Kurangnya referensi untuk dijadikan literasi tentang kuliner Masakan daerah khususnya kuliner makanan Pakpak Bharat.
3. Rendahnya pengetahuan generasi muda tentang buku kuliner tradisional.
4. Masih terbatasnya media buku kuliner yang digunakan untuk mendukung proses belajar.
5. Belum tersedia buku kuliner masakan Pakpak Bharat dengan kandungan gizi.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Materi buku kuliner dibatasi pada materi masakan kuliner yang ada di Pakpak Bharat.
2. Kandungan zat gizi yaitu zat gizi dibatasi pada masakan khas daerah Pakpak Bharat.
3. Validator ahli dibatasi pada ahli materi dan ahli media.
4. Akseptensi buku dibatasi pada masyarakat Pakpak Bharat.

1.4 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana menghasilkan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi ?
2. Bagaimana kelayakan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi menurut ahli materi dan ahli media ?
3. Bagaimana Akseptensi Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi menurut masyarakat Pakpak Bharat ?

1.5 Tujuan Pengembangan Produk

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi.
2. Mengetahui kelayakan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi menurut ahli materi dan ahli media.
3. Mengetahui akseptansi buku kuliner masakan Pakpak Bharat dan kandungan zat gizi menurut masyarakat Pakpak Bharat.

1.6 Manfaat Pengembangan Produk

Manfaat dari pengembangan buku kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi yaitu sebagai salah satu media sumber belajar, referensi, sumber pengetahuan, dan meningkatkan kualitas proses pembelajaran dalam dunia pendidikan dan kulineri pada kalangan umum.

1.7 Spesifikasi Produk Yang Diharapkan

Spesifikasi produk yang akan diharapkan untuk menghasilkan produk dalam penelitian ini merupakan buku kuliner khas Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi dibuat sesuai ukuran buku standar UNESCO berukuran 15,5 x 23 cm. Buku kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi akan memuat materi berupa kalimat teks dan gambar beserta nilai kandungan gizi pada kuliner makanan khas Pakpak Bharat.

1.8 Pentingnya Pengembangan Produk

Pentingnya pengembangan buku dalam suatu penelitian ini, karena buku kuliner Masakan Pakpak Bharat dapat membantu proses pembelajaran pada para pelajar dan memberikan pengetahuan para kalangan umum, dapat mengetahui dan menambah wawasan ataupun keinginan belajar untuk mengetahui Masakan kuliner yang ada di Pakpak Bharat, khususnya pada makanan yang ada di Pakpak Bharat, kemudian dengan adanya buku kuliner Masakan Pakpak Bharat juga dapat memudahkan untuk mempelajari dan memperoleh informasi mengenai kuliner Masakan Pakpak Bharat dan memberikan informasi kandungan zat gizi pada masakan Pakpak Bharat kepada kalangan umum.

1.9 Asumsi Dan Keterbatasan Pengembangan

1. Asumsi Pengembangan

Asumsi dalam penelitian pengembangan ini meliputi :

- a. Proses mata kuliah yang berhubungan dengan Masakan daerah akan mudah dan lancar karena sumber buku yang dipakai sudah bertambah.
- b. Pengembangan buku kuliner ini didesain dan dikembangkan agar Masakan dari Pakpak Bharat dapat terlestarikan, menambah pengetahuan dari Masakan pakpak bharat.

2. Asumsi Keterbatasan Pengembangan

Jika dipergunakan untuk para pelajar dan kalangan umum, proses pengembangan buku kuliner ini akan ditujukan kepada masyarakat umum, unit perpustakaan dan memberikan informasi yang berhubungan pada kuliner makanan khas dan kandungan zat gizi pada makanan khas tersebut yang akan ditujukan pada kalangan pelajar maupun kalangan umum.