

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, dunia kuliner khususnya di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang signifikan. Makanan tidak lagi sekedar menjadi kebutuhan, tetapi juga dijadikan sebagai salah satu gaya hidup (*lifestyle*) dan tren bagi kaum pecinta kuliner. Akhir-akhir ini banyak media seperti koran, majalah, televisi, dan internet yang membahas mengenai dunia kuliner. Hal tersebut membuat masyarakat lebih tertarik dan mendorong keinginan masyarakat untuk aktif mempelajari cara pembuatannya. Salah satu yang diminati oleh masyarakat dari dunia kuliner saat ini adalah *dessert*, hal ini dipengaruhi oleh perkembangan pola hidup masyarakat yang modern dan *glamour*, karena hal tersebut membuat beberapa pembisnis usaha kuliner mulai menspesialisasikan diri dalam mengembangkan hidangan penutup (*dessert*). Keterampilan membuat *dessert* tersebut dapat dimanfaatkan untuk membuat bisnis toko khusus *dessert* ataupun membuka cafe. Di kota Bandung, minat masyarakat terhadap *dessert* ditandai dengan munculnya cafe-cafe yang menjual *dessert* seperti *Dezzato Dessert Corner*, *Hello Dessert*, *Stereo Dessert* dan masih banyak lagi.

Dessert merupakan hidangan yang disajikan diakhir *courses* dalam suatu set menu, hal tersebut dilakukan untuk menghilangkan rasa-rasa yang tertinggal pada hidangan utama. Sajian *dessert* sering dinamakan *The final course*, *The last course* dan hidangan pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan namun ada juga yang berasa asin atau memiliki kombinasi rasa lainnya.

Dessert disukai oleh berbagai kalangan usia, bukan hanya orang dewasa, tetapi anak-anak juga menyukai *dessert* karena rasa yang manis dan juga bentuknya yang beraneka ragam dan berwarna-warni. Dahulu *dessert* disajikan hanya dalam bentuk buah-buahan, tetapi pada saat ini banyak variasi pengolahan *dessert* yang terbuat dari bahan buah-buahan tersebut.

Buah-buahan memiliki banyak manfaat untuk manfaat untuk anak antara lain nutrisi dari buah dan sayuran yang penting bagi tumbuh kembang anak, dan juga penting untuk menjaga kekebalan tubuh anak. Penelitian menunjukkan bahwa mengkonsumsi buah dan sayuran membantu mencegah berbagai penyakit kronis seperti kanker, penyakit jantung, Alzheimer, dll. WHO bahkan memperkirakan bahwa 2,7 juta nyawa tiap tahun bisa diselamatkan dengan mengkonsumsi sayur dan buah-buahan secara rutin. Selain itu, mengkonsumsi buah dapat mengurangi resiko obesitas pada anak. Kandungan serat tinggi pada buah dan sayuran membantu menjaga kesehatan sistem pencernaan. Namun pada kenyataannya, banyak *dessert* yang dijual dipasaran berbahaya bagi anak. Contohnya adalah *rainbow dessert* yang banyak menggunakan pewarna makanan. Oleh karena itu membuat *dessert* sendiri untuk anak lebih disarankan.

Oleh karena itu, media informasi mengenai *dessert* sangat diperlukan agar *dessert* yang dikonsumsi benar-benar sehat dan memenuhi tujuan awal dari adanya *dessert* tersebut. Penulis memilih membuat media komunikasi visual dalam bentuk resep karena resep masakan sangat dibutuhkan sebagai suatu sarana yang dapat menuntun pada saat penyiapan bahan-bahan masakan, cara pembuatan serta cara penyajian agar menghasilkan masakan dengan cita rasa yang lezat, nikmat, dan menarik. Resep masakan yang hanya didapatkan turun temurun dari orang tua terkadang terlupakan karena padatnya aktifitas seseorang sehingga resep masakan yang dapat diakses setiap saat dibutuhkan, untuk mempermudah dalam proses memasak. Namun sayangnya belum ada panduan mengenai cara membuat *dessert* yang praktis untuk anak-anak.

Dalam buku yang dibuat oleh penulis, selain terdapat resep mengenai *dessert* dengan buah-buahan, terdapat juga *dessert* ala barat yang lebih mudah, simple, dan variatif proses pembuatan sehingga dapat mudah diikuti oleh anak. Selain itu juga media ini dapat memperkenalkan pada anak bahwa buah selain dapat dimakan langsung dapat juga diolah menjadi beberapa hidangan yang menarik. Menurut hasil survei dari Technomic, spesialis riset industri makanan saat ini *dessert* tidak hanya dimakan setelah makan malam saja, tetapi juga di pagi dan siang hari yang dihadirkan sebagai camilan. *Dessert* juga terkadang dijadikan sebagai pengganti makan berat. Survei tersebut mengatakan bahwa 40

persen konsumen yang mereka wawancara mengonsumsi *dessert* paling tidak 2 kali sehari (Bruce Horovitz, 2013, p. 3), karena hal tersebut maka *dessert* dipilih sebagai menu utama yang dibahas di dalam perancangan ini.

Buku yang dibuat dengan menarik dapat dijadikan pedoman untuk membantu anak-anak dalam memasak. Hal tersebut dapat membuat anak menjadi tertarik untuk membaca dan mencoba resep didalamnya. Buku dipilih sebagai media komunikasi oleh penulis karena memiliki beberapa keunggulan yaitu buku dapat disimpan dalam waktu yang lama, buku juga dapat dibaca berulang-ulang bagian-bagian yang dirasakan sulit sampai betul-betul dipahami maknanya.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

Dari latar belakang di atas dapat terbentuk beberapa rumusan masalah sebagai acuan perancangan *book design* yang efektif dan membuat anak tertarik untuk mencoba membuat berbagai jenis *dessert* yang terdapat dalam buku resep tersebut. Rumusan masalah yang teridentifikasi adalah :

1. Bagaimana cara merancang buku yang dapat memenuhi minat anak terhadap proses pembuatan *dessert* ?
2. Bagaimana merancang buku yang dapat menarik minat agar buah-buahan bisa diolah secara kreatif sehingga menjadi hidangan favorit mereka?

1.3 Tujuan Perancangan

Sejalan dengan pertanyaan yang telah dirumuskan, diungkapkan garis besar hasil yang telah dicapai setelah masalah dibahas dan dipecahkan :

1. Membuat buku yang efektif, komunikatif , menarik, dan dapat memandu anak-anak dalam pembuatan *dessert*.
2. Merancang buku mengenai pengolahan buah yang kreatif dengan bahasa yang mudah dipahami oleh anak-anak dan mempunyai warna cerah serta gambar yang menarik sehingga anak-anak ingin melihat media tersebut.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah sumber dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan adalah sebagai berikut :

1. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan yang digunakan meliputi berbagai macam informasi yang di dapatkan dari berbagai media baik media cetak maupun media elektronik mengenai sejarah *dessert*, serta cara menumbuhkan kemandirian anak melalui kegiatan membuat *dessert*.

2. Kuisisioner Tertutup

Kuisisioner diberikan kepada target primer yaitu pria dan wanita dengan rentang usia 9-12 tahun tingkat pendidikan SD. Kuisisioner juga diberikan kepada target sekunder pria dan wanita dengan rentang usia 25-50 tahun. Tujuan dilakukan kuisisioner ini adalah untuk melihat ketertarikan masyarakat kepada dunia *baking* .

3. Observasi Langsung

Observasi langsung dilakukan penulis dengan mengunjungi beberapa toko buku besar di Kota Bandung, untuk mengamati produk-produk lokal terutama buku resep yang menarik dan efektif bagi anak.

4. Wawancara

Wawancara dilakukan penulis kepada pemilik Crayon Craft selaku pihak yang menyelenggarakan kursus memasak anak di Bandung mengenai minat anak pada bidang memasak.

1.5 Bagan Perancangan

