

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya, termasuk dalam bidang kuliner. Makanan tradisional Indonesia memiliki kekhasan rasa dan nilai historis yang tinggi, karena terbuat dari bahan-bahan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Namun, seiring perkembangan zaman dan masuknya budaya asing, minat masyarakat terutama generasi muda terhadap makanan tradisional mulai berkurang. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku kuliner untuk tetap melestarikan makanan tradisional agar tidak tergeser oleh tren makanan modern.

Seiring dengan perkembangan kuliner masa kini, ketertarikan masyarakat, terutama generasi muda, terhadap makanan yang inovatif dan memiliki tampilan menarik semakin meningkat. Salah satu jenis kuliner yang banyak digemari adalah *dessert* atau makanan penutup, karena tidak hanya memiliki beragam varian rasa, tetapi juga disajikan dengan tampilan yang menarik dan sesuai dengan tren saat ini. Perkembangan tersebut mendorong pelaku usaha kuliner untuk menciptakan berbagai inovasi baru, salah satunya dengan mengolah makanan tradisional menjadi *dessert* modern yang lebih diminati serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Menurut penelitian oleh (Sidauruk et al., 2025), tren konsumsi *dessert* di Indonesia mengalami peningkatan sejalan dengan perubahan gaya hidup masyarakat urban yang semakin dinamis. Generasi muda, khususnya, memiliki kecenderungan untuk mencoba hal-hal baru dan membagikannya melalui media sosial, sehingga mendorong popularitas makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual. Fenomena tersebut mendorong berkembangnya inovasi dalam bidang kuliner, terutama pada penggabungan unsur tradisional dan modern untuk menciptakan produk yang lebih kreatif dan sesuai dengan selera konsumen masa kini. Inovasi tersebut tidak hanya bertujuan meningkatkan daya tarik suatu makanan, tetapi juga menjadi upaya dalam mempertahankan keberadaan kuliner tradisional agar tetap diminati oleh masyarakat.

Sejalan dengan penelitian oleh (Faridah, 2025), Kuliner *fusion* adalah sebuah konsep yang menggabungkan dua atau lebih budaya kuliner yang berbeda dalam satu hidangan. Biasanya, *chef* akan mencampurkan bahan-bahan dari berbagai daerah atau negara untuk menciptakan sesuatu yang baru. Misalnya, menggabungkan masakan Jepang dengan masakan Meksiko, atau menyatukan cita rasa tradisional Indonesia dengan teknik masak Prancis. Proses ini memungkinkan para *chef* untuk mengeksplorasi berbagai rasa dan tekstur, yang pada akhirnya menciptakan pengalaman kuliner yang unik dan menarik.

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang berpotensi untuk dikembangkan melalui inovasi kuliner modern adalah es pisang ijo. Es pisang ijo merupakan makanan khas Makassar yang dibuat dari pisang raja yang dibungkus dengan adonan tepung berwarna hijau yang berasal dari daun pandan. Setelah dikukus hingga matang, hidangan ini biasanya disajikan bersama es serut, santan, dan susu kental manis sehingga menghasilkan cita rasa manis dan segar (Meina et al., 2024). Perpaduan rasa, aroma, serta tampilan khas dari es pisang ijo menjadikan makanan tradisional ini berpeluang untuk diolah menjadi sajian yang lebih modern tanpa menghilangkan ciri khas aslinya.

Perkembangan inovasi dalam bidang kuliner mendorong munculnya berbagai kreasi makanan tradisional dalam bentuk yang lebih mengikuti tren masa kini. Salah satu bentuk pengembangan yang dapat dilakukan adalah mengolah cita rasa khas es pisang ijo ke dalam produk es krim modern. Es krim merupakan produk makanan beku yang dihasilkan melalui proses pembekuan dan pengadukan campuran bahan yang terdiri dari susu atau produk susu, pemanis (gula), bahan penstabil, bahan pengemulsi, serta bahan penambah rasa. Es krim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer di dunia dan sangat digemari oleh semua kalangan, termasuk anak-anak. Pembekuan dan pengadukan campuran bahan yang terdiri dari susu atau produk susu, pemanis (gula), bahan penstabil, bahan pengemulsi, serta bahan penambah rasa. (Mayangsari et al., 2025).

Popularitas es krim yang terus berkembang menjadikannya salah satu produk olahan pangan yang berpotensi untuk dikombinasikan dengan berbagai bahan dan cita rasa khas daerah. Pemanfaatan bahan baku lokal dari hasil pertanian sekitar dan pasar tradisional menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki potensi dalam mendukung keberlanjutan ekonomi lokal, pelestarian budaya, serta tanggung jawab lingkungan. Selain itu, makanan tradisional umumnya disukai karena memiliki cita rasa khas, nilai nostalgia yang tinggi, serta harga yang relatif terjangkau dan mudah dijangkau oleh masyarakat, termasuk Generasi Z.

Potensi tersebut menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk kuliner modern yang lebih inovatif dan sesuai dengan tren konsumsi masa kini. Namun demikian, potensi tersebut belum sepenuhnya diimbangi dengan pengembangan inovasi produk yang mampu menyesuaikan dengan tren konsumsi modern. Sebagian besar penelitian masih berfokus pada manfaat dan nilai tradisional makanan tersebut, sementara kajian mengenai transformasi makanan tradisional menjadi produk modern yang lebih menarik dan kompetitif di kalangan generasi muda masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan upaya inovatif dalam mengembangkan makanan tradisional agar tetap relevan dengan perkembangan zaman (Kristia et al., 2024).

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengkaji inovasi produk dengan mengusung tema nusantara yang memiliki keterkaitan dengan penelitian ini, di antaranya sebagai berikut:

Penelitian (N. Herlina & Yulia, 2021) menjelaskan bahwa es krim merupakan salah satu jenis makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Popularitas es krim terus meningkat, terutama di negara beriklim tropis seperti Indonesia. Meningkatnya minat masyarakat terhadap es krim juga ditandai dengan semakin banyaknya pelaku usaha yang menghadirkan produk es krim modern dengan mengadopsi cita rasa dari luar negeri, sehingga secara perlahan menyebabkan makanan tradisional mulai kurang diminati oleh masyarakat. Padahal, Indonesia juga memiliki jenis es krim tradisional yang dikenal dengan nama es puter atau es tongtong. Perbedaan antara es krim tradisional dan es krim modern terletak pada bahan baku serta proses pembuatannya. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern berbasis Bahan Tradisional”.

Es krim modern umumnya menggunakan susu sapi sebagai bahan utama, sedangkan es krim tradisional menggunakan santan kelapa. Selain itu, proses pembuatan es krim tradisional masih dilakukan secara manual menggunakan tabung yang diputar dalam wadah berisi campuran es dan garam, sementara es krim modern umumnya dibuat menggunakan mesin. Hal ini di perkuat oleh (Fanny et al., 2020) Penggunaan santan kelapa

pada es krim tradisional memberikan cita rasa dan aroma khas serta menghasilkan tekstur yang lembut karena kandungan lemaknya yang cukup tinggi. Namun, santan hanya mengandung lemak dan belum memenuhi kandungan padatan non lemak seperti protein yang dibutuhkan dalam pembuatan es krim. Oleh karena itu, diperlukan penambahan bahan lain yang mengandung protein agar komposisi kimia es krim menjadi lebih seimbang dan menghasilkan kualitas produk yang lebih baik. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk melengkapi kandungan gizi tersebut adalah susu sebagai bahan dasar dalam pembuatan es krim modern. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern berbasis Bahan Tradisional”.

Es krim merupakan salah satu produk pangan berbahan dasar susu yang banyak digemari oleh berbagai kalangan usia karena memiliki cita rasa yang lezat dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Produk ini juga mengandung zat gizi, seperti kalsium dan protein, yang bermanfaat bagi tubuh (Irfan et al., 2024). Untuk melakukan eksperimen es krim dengan inovasi rasa es pisang ijo, dilakukan dengan menambahkan komponen khas seperti pisang, sirup pandan, serta saus santan ke dalam *base* adonan es krim, sehingga menghasilkan cita rasa manis dan khas tradisional yang menyerupai es pisang ijo dalam bentuk yang lebih modern. Inovasi tersebut diharapkan mampu menciptakan produk kuliner yang tetap mempertahankan karakteristik asli es pisang ijo,

namun memiliki tampilan dan penyajian yang lebih menarik serta sesuai dengan perkembangan tren kuliner masa kini. Selain itu, pengembangan produk ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan tradisional melalui inovasi pangan yang lebih kreatif, inovatif, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern berbasis Bahan Tradisional”.

Penelitian menurut (Meina et al., 2024) menjelaskan bahwa es pisang ijo memiliki cita rasa yang khas dan unik, menjadikannya favorit di berbagai kalangan masyarakat. Inovasi dalam penyajian, seperti penambahan topping buah, es serut, dan variasi rasa, berkontribusi pada daya tarik hidangan ini di kalangan generasi muda. Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian Penelitian ini tidak menyinggung dengan penelitian “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern berbasis Bahan Tradisional”.

Pemilihan es pisang ijo dalam penelitian ini didasarkan pada karakteristiknya yang memiliki cita rasa khas serta cukup dikenal oleh masyarakat sebagai salah satu kuliner tradisional Indonesia. Selain memiliki perpaduan rasa manis dan gurih yang khas, es pisang ijo juga memiliki komponen bahan yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk es krim modern, seperti pisang, pandan, dan santan. Di sisi lain, inovasi pengolahan es pisang ijo dalam bentuk es krim masih

belum banyak dikembangkan dibandingkan dengan inovasi makanan tradisional lainnya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan sebagai upaya untuk menciptakan variasi produk kuliner yang lebih modern tanpa menghilangkan identitas dan karakteristik asli dari es pisang ijo.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, muncul gagasan untuk mengembangkan inovasi produk olahan es krim dengan cita rasa Nusantara melalui penelitian yang berjudul **“Inovasi Es Pisang Ijo Dalam Olahan Es Krim Modern Berbasis Bahan Tradisional.”** Inovasi ini merupakan bentuk transformasi es pisang ijo menjadi produk pangan modern, sehingga tidak hanya disajikan secara konvensional, tetapi juga dapat dinikmati dalam bentuk es krim dengan sensasi yang lebih menarik serta sesuai dengan perkembangan tren kuliner saat ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu “Bagaimana inovasi es pisang ijo diolah menjadi es krim modern berbasis bahan tradisional?”.

1.3. Batasan Masalah

Di dalam sebuah penelitian diperlukan batasan masalah agar penelitian ini terarah dan keluar dari tujuan penelitian, maka perlu batasan masalah sebagai berikut:

- a) Metode pembuatan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mencampur (*mixing*) dan membekukan (*freezing*).
- b) Subjek dari penelitian ini adalah mahasiswa Prodi D3 Perhotelan

Universitas Harkat Negeri Angkatan 2023, Angkatan 2024, Angkatan 2025.

- c) Objek dari penelitian ini adalah es pisang ijo dalam olahan es krim modern.
- d) Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian yaitu “untuk mengetahui inovasi es pisang ijo dalam olahan es krim modern berbasis bahan tradisional”.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas kajian ilmiah mengenai pengembangan kuliner tradisional berbasis inovasi pangan modern, khususnya pada pengolahan es pisang ijo menjadi produk es krim. Penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan kontribusi terhadap pengembangan pengetahuan di bidang tata boga mengenai pemanfaatan bahan dan cita rasa tradisional dalam produk pangan modern tanpa menghilangkan identitas kuliner daerah. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi akademik serta bahan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan inovasi produk pangan berbasis kuliner tradisional Indonesia.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan inovasi produk es krim berbasis es pisang ijo sebagai upaya pengembangan kuliner tradisional dalam bentuk yang lebih modern dan sesuai dengan tren konsumsi masyarakat saat ini. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha di bidang kuliner dalam menciptakan produk pangan berbasis makanan tradisional yang memiliki nilai ekonomi serta daya saing di pasar. Selain itu, produk yang dihasilkan diharapkan memiliki peluang untuk diterima dan dikonsumsi secara berkelanjutan oleh masyarakat, khususnya generasi muda, dengan tetap mempertahankan cita rasa dan karakteristik khas es pisang ijo.