

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau berkelompok dari satu tempat ke tempat lainnya yang mana untuk mencari suatu kebahagiaan dengan lingkungan baru dalam dimensi sosial budaya, alam dan ilmu (Spillane, et al dalam Riani, 2021). Salah satu hal kegiatan yang sangat diminati oleh masyarakat beberapa tahun terakhir yaitu pariwisata, sebab zaman sekarang masyarakat telah menyadari pentingnya meluangkan waktu untuk melakukan liburan dan menjauhkan diri dari rutinitas seperti pekerjaan, agar dapat menikmati dan merilekskan tubuh saat sedang liburan. Pariwisata zaman sekarang sudah bisa dikatakan menjadi bagian dari gaya hidup orang dewasa sampai dengan anak-anak, yang mana biasa dikenal dengan sebutan “*healing*” atau melakukan perjalanan untuk melepaskan stress dari kegiatan sehari-hari seperti bekerja, belajar atau lainnya. Namun itu, melakukan suatu perjalanan kesuatu tempat tidak hanya untuk liburan semata, bisa juga dijadikan sebagai sarana mempelajari hal baru pada tempat tersebut, seperti mempelajari budayanya, makanan khas daerah tersebut atau banyak lagi yang bisa dipelajari. Dengan demikian, perjalanan yang dilakukan dapat memberikan kesan yang baik serta pelajaran yang baru agar dapat memperluas wawasan dan pengetahuan.

Berdasarkan UU No. 10 tahun pasal 1 ayat 3 menyebutkan bahwa pariwisata adalah segala macam kegiatan pariwisata atau perjalanan yang telah didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan, baik dari masyarakat, pengusaha, pemerintah kota maupun pemerintah daerah. Berdasarkan ulasan diatas, dapat disimpulkan bahwasanya pariwisata itu merupakan suatu kegiatan yang memiliki tujuan hanya mencari kesenangan dari satu tempat ke tempat lainnya dan sudah direncanakan sebelum melakukan perjalanan. Jenis-jenis wisata dapat dikelompokkan mejadi tujuh bagian yaitu wisata olahraga, wisata religius, wisata agro, wisata goa, wisata belanja, wisata ekologi dan wisata kuliner (Ismayanti, 2010).

Meski wisata kuliner hanya sebagai pelengkap saja pada suatu kegiatan wisata, tetapi sekarang sudah berkembang pesat menjadi salah satu kegiatan wisata khusus yang disukai oleh para penikmat kuliner baik dalam negeri maupun luar negeri. Wisata kuliner berperan dalam memperkenalkan makanan khas suatu daerah yang mana sebagai identitas tempat tersebut. Kuliner merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan dalam hidup yang berarti mengkonsumsi makanan sehari-hari dan menjadi salah satu gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan (Kajian Jurnal Lemhannas dalam Forijati, 2020). Seiring berkembangnya kuliner pada era sekarang, media sosial menjadi salah satu faktor yang memberikan peran penting, sebab pelaku bisnis kuliner sudah banyak menggunakan platform media sosial karena jangkauan yang sangat luas. Tren makanan pada media sosial dapat mempengaruhi kebiasaan makan seseorang, sebab jika seseorang telah melihat banyak yang memakan makanan tertentu, pasti akan tertatik untuk mencobanya.

Alpukat adalah salah satu buah dengan kadar lemak yang stabil, sehingga baik untuk meningkatkan kadar kolesterol baik, yakni kisaran 4% hingga 5% bergantung varietas, umur buah, teknik bertanam, dan lokasi tumbuh (Ariani, dalam Sukriadi et al, 2021). Nutrisi dan energi buah alpukat pun cukup tinggi, dan kaya akan vitamin, yaitu vitamin A, B, E, dan juga mineral. Buah ini memiliki kulit lembut namun tak rata, berwarna hijau tua hingga ungu kecoklatan tergantung pada varietasnya, dengan daging berwarna hijau muda dekat kulit dan kuning muda dekat biji dengan tekstur lembut. Alpukat, umumnya dikonsumsi dalam berbagai macam olahan makanan dan minuman seperti jus, ragam es, salad, meski pada hakikatnya daging alpukat mengandung *tannins* yang mana jika dimasak menggunakan suhu tinggi akan membentuk rasa pahit (Small, dalam Sukriadi et al, 2021). Meski alpukat adalah buah yang berasal dari Amerika, yang oleh sebab itu memiliki nama Latin yang menyertakan nama benua tersebut – namun buah ini dapat tumbuh atau dibudidayakan di wilayah tropis, termasuk di Indonesia (Sukriadi & Listiarini, 2021; Anova & Kamsina, dalam Humaira et al, 2022). Buah alpukat diketahui mengandung beberapa senyawa metabolit sekunder, yaitu alkaloid, triterpenoid, tanin, flavonoid dan saponin (Marlinda, et.al, 2012). Terdapat tiga studi terdahulu yang membahas tentang buah alpukat; Studi karya Nonot Yuliantoro (2018) berjudul Inovasi *Green Goddess Dressing*

Menggunakan Buah Alpukat Sebagai Pengganti *Dairy Product*. Studi ini memiliki tujuan menjadikan buah alpukat sebagai inovasi *green goddess dressing* untuk mengetahui karakteristik. Dengan demikian dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimental untuk menghasilkan *green goddess dressing* menggunakan alpukat yang mana untuk mengetahui karakteristik seperti tekstur, rasa dan aroma, sehingga dapat dikonsumsi sebagai saus untuk semua usia tanpa menggunakan bahan *dairy product*, studi kedua karya Wahyu Dwi Suzanti, Denas Symond, dan Rezky Kurnia Dewi (2022) yang berjudul Analisis Kandungan Gizi, Sifat Organoleptik, dan Cemarkan Mikroba Biskuit dengan Penambahan Tepung Alpukat Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. Studi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana resep yang tepat dalam pembuatan biskuit dengan penambahan tepung alpukat sebagai alternatif makanan pendamping asi, yang berdasarkan analisis kandungan gizi, sifat organoleptik, dan cemarkan mikroba dengan penambahan tepung alpukat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang mana menggunakan resep kontrol dan tiga resep modifikasi, dan studi Ketiga karya Suci Indah Sari BR SK (2019) yang berjudul Daya Terima Donat dengan Penambahan Jumlah Tepung Biji Alpukat Yang Berbeda. Studi ini bertujuan untuk mengetahui daya terima donat dengan penambahan tepung biji alpukat, dengan menggunakan metode eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan melakukan tiga kali perlakuan dan dua kali pengulangan.

Donat (*donuts*) adalah salah satu jenis olahan roti (*bakery*). Makanan ini adalah salah satu jenis roti yang populer, dengan ragam variasi rasa, dan variasi bentuk yang mana menjadikan donat tidak hanya dicirikan dengan lubang pada bagian tengahnya. Sebagai bagian dari jenis roti, bahan dalam pembuatan donat adalah margarin atau mentega, telur, susu dan gula (Wijaya, dalam Natasia et al, 2023). Diantara bahan tersebut, terdapat salah satu bahan yang memiliki dampak buruk bagi kesehatan, yaitu mentega, sekalipun terbuat dari susu hewani (Natasia & Facrurezza, 2023). Mentega merupakan produk dari olahan susu yang berasal dari hewani yang melalui proses pengocokan sehingga membentuk sebuah krim. Lemak yang cukup tinggi pada mentega apabila di konsumsi secara berlebihan akan berdampak buruk bagi kesehatan

salah satunya penyakit kolestrol. Oleh sebab itu, peneliti menggantikan mentega dengan alpukat karena kandungan lemak yang terdapat di buah alpukat lebih kecil daripada lemak yang terdapat di mentega. Lemak tak jenuh (lemak baik) yang terdapat alpukat mampu menggantikan mentega dalam pembuatan donat dikarenakan lemak tak jenuh yang terdapat di alpukat mencapai tiga perempat lebih tinggi daripada mentega yang dapat menggantikan lemak jenuh yang terdapat pada mentega dalam pembuatan donat. Peneliti juga memilih donat karena digemari oleh semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa karena memiliki berbagai variasi rasa dan bentuk, bahan yang mudah ditemukan, dan dapat menjadi ide usaha karena pembuatannya cukup mudah. Penelitian yang akan diselenggarakan berfokus pada penggunaan alpukat atau *avocado* (*persea Americana mill*) sebagai bahan pengganti alternatif (*ingredient alternative*) dalam pembuatan donat.

Metode penelitian yang diterapkan pada penelitian ini adalah penelitian eksperimental. Metode ini dipilih dengan tujuan untuk pengkajian melalui uji coba, dan membuktikan sendiri proses kelancaran serta ketepatan, dengan tujuan menghasilkan hasil yang tepat. Proses penerapan yang dilakukan dengan cara; melakukan percobaan pembuatan donat dengan merujuk pada resep standar menggunakan alpukat sebagai substitusi alternatif. Menggunakan pendekatan penelitian eksperimental, diharapkan dapat menghasilkan resep yang tepat melalui cara tersebut, dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang diinginkan, serta menambah varian rasa baru donat. Ulasan singkat di atas terangkum dalam judul penelitian “**Pemanfaatan Buah *Avocado* dalam Pembuatan Donat**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan ulasan singkat di atas, penelitian yang diselenggarakan akan berfokus pada rumusan masalah yaitu:

- a. Bagaimana proses menentukan resep yang tepat dalam pembuatan donat berbahan dasar *avocado* sebagai pengganti mentega?
- b. Bagaimana karakteristik akhir donat dari buah *avocado*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu untuk:

- a. Menentukan cara pembuatan resep yang tepat dalam pembuatan donat berbahan dasar *avocado* sebagai pengganti mentega, dan untuk;
- b. Mengetahui karakteristik akhir dari donat berbahan dasar *avocado*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi:

- a. Penulis, yaitu untuk menambah ilmu pengetahuan baru terkait pembuatan donat dengan substitusi bahan alpukat, bagi;
- b. Program Studi Seni Kuliner, sebagai literatur terkait penerapan seni kuliner melalui pembuatan resep donat, dan bagi;

Civitas akademika dan masyarakat umum, yaitu sebagai literatur atau referensi untuk pengembangan pengetahuan dibidang seni kuliner, pengenalan resep yang tepat dalam pembuatan donat berbahan dasar alpukat.