

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Inovasi kuliner tradisional merupakan upaya untuk mengembangkan dan memodernisasi makanan tradisional dengan tetap mempertahankan nilai-nilai budaya dan keaslian. Inovasi ini dapat dilakukan dengan memadukan teknik memasak tradisional dengan teknologi modern, menggunakan bahan-bahan lokal dengan cara pengolahan yang lebih sehat, atau menciptakan kreasi baru berdasarkan resep tradisional. Dengan inovasi kuliner tradisional, makanan tradisional dapat menjadi lebih menarik dan relevan bagi generasi muda, serta dapat meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi produk kuliner tradisional. Selain itu, inovasi kuliner tradisional juga dapat membantu melestarikan budaya kuliner tradisional dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya melestarikan warisan budaya kuliner. Namun, di tengah arus globalisasi yang semakin deras, terjadi pergeseran preferensi konsumsi, terutama di kalangan generasi muda yang lebih menyukai makanan praktis, estetik, dan memiliki nilai keunikan tinggi (Kim et al., 2023). Hal ini menuntut adanya inovasi dalam pengembangan kuliner tradisional agar tetap relevan dan diminati lintas generasi.

Tren makanan saat ini berkembang dengan adanya sentuhan kreatif, salah satunya melalui konsep *fusion food*, yaitu perpaduan dua atau lebih budaya kuliner untuk menciptakan sajian baru (Wirawan, 2020; Yim & Yoo, 2020). *Fusion food* menjadi wadah eksplorasi yang memungkinkan makanan tradisional tampil dalam bentuk yang lebih modern tanpa kehilangan karakter aslinya (Jeon et al., 2021). Salah satu potensi pengembangan *fusion food* yang menarik adalah kombinasi antara getuk, makanan khas Jawa berbahan dasar singkong yang memiliki cita rasa manis dan tekstur lembut, dengan klapertart, makanan pencuci mulut sukhas Manado yang merupakan warisan pengaruh kolonial Belanda dan dikenal dengan kelembutan serta aroma rempah yang khas (Li et al., 2022).

Upaya inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk memperkaya ragam produk pangan lokal, namun juga menjawab tantangan pasar yang menghendaki sajian unik, modern, dan tetap memiliki sentuhan tradisional (Kim et al., 2021). Lebih jauh lagi, inovasi ini dapat menjadi jembatan antara generasi tua dan muda dalam

mempertahankan kuliner warisan, sekaligus membuka peluang usaha baru bagi pelaku industri kreatif kuliner (Jeon et al, 2021).

Penelitian oleh Ariyanto, Ryan (2024) menekankan pentingnya renovasi dan revitalisasi pasar tradisional berbasis sosio-budaya dan kearifan lokal untuk meningkatkan daya tarik pasar dan melestarikan budaya setempat. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan produk *fusion food* seperti getuk *klapertart* dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan daya saing UMKM kuliner dan melestarikan kuliner tradisional Indonesia.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan penelitian ini untuk menjawab kebutuhan akan strategi inovasi produk kuliner tradisional yang adaptif dan berdaya saing, dengan studi kasus pengembangan getuk *klapertart* sebagai bentuk konkrit inovasi *fusion food*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengembangan *getuk klapertart* sebagai produk *fusion food*?
2. Apa keunggulan dan tantangan dari inovasi *getuk klapertart* sebagai produk berbasis lokal?
3. Bagaimana preferensi konsumen Surabaya terhadap produk *getuk klapertart*?

## **1.3 Tujuan Penulisan**

1. Mendeskripsikan inovasi produk *getuk klapertart*.
2. Menganalisis keunggulan dan tantangan dari inovasi produk ini.
3. Mengukur respon konsumen terhadap *getuk klapertart* sebagai produk *fusion food*.

## **1.4 Manfaat Penulisan**

### **a. Teoritis**

Penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu kuliner, khususnya dalam ranah inovasi makanan tradisional dan konsep *fusion food*.

### **b. Praktis**

1. Bagi produsen: Menjadi inspirasi dalam mengembangkan produk kuliner kreatif berbasis lokal.

2. Bagi konsumen: Menyediakan alternatif makanan yang baru, unik, dan tetap bernuansa tradisional.