

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Adaptasi Kuliner Tradisional dalam Bentuk Kekinian**

Adaptasi kuliner tradisional dalam bentuk kekinian adalah proses memodifikasi atau mengembangkan kuliner tradisional untuk membuatnya lebih relevan dan menarik bagi konsumen modern. Hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan modern yang lebih segar dan berkualitas, mengembangkan resep baru yang menggabungkan elemen-elemen kuliner tradisional dengan sentuhan modern, serta menggunakan teknik pengolahan modern untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi. Selain itu, pengemasan dan penyajian kuliner tradisional juga dapat dilakukan dengan cara modern untuk membuatnya lebih menarik dan *Instagrammable*. Dengan demikian, adaptasi kuliner tradisional dalam bentuk kekinian dapat membantu meningkatkan daya tarik dan relevansi kuliner tradisional di era modern.

Menurut (Sari et al., 2020), mereka berdua meneliti inovasi kuliner dengan menggabungkan dua unsur makanan populer, yaitu klepon dan *brownies*. Klepon, sebagai makanan tradisional Indonesia berbahan dasar ketan dengan isian gula merah dan kelapa parut, diadaptasi dalam bentuk *brownies* yang merupakan kue modern bertekstur padat dan rasa coklat dominan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk *fusion food* berbasis lokal yang dapat diterima oleh konsumen lintas generasi. Melalui metode eksperimen dan uji organoleptik, hasil penelitian menunjukkan bahwa penggabungan ini mampu mempertahankan cita rasa tradisional klepon sambil menghadirkan pengalaman makan yang baru dan menarik. Inovasi ini tidak hanya memperkaya variasi produk berbasis tradisi, tetapi juga memperkuat identitas budaya kuliner lokal dalam konteks modernisasi pangan.

#### **2.2 Modernisasi Kuliner Tradisional untuk Menarik Minat Generasi Muda**

Dalam penelitiannya (Pratama 2021), Pratama mengembangkan konsep nasi goreng rendang *pizza* sebagai upaya adaptasi makanan tradisional untuk menjangkau generasi muda. Nasi goreng dan rendang merupakan dua ikon kuliner Nusantara yang kaya rempah dan sarat nilai budaya.

Dalam penelitian ini, kedua makanan tersebut diintegrasikan ke dalam bentuk *pizza*, makanan barat yang sangat populer di kalangan anak muda. Dengan pendekatan modifikasi resep dan teknik penyajian, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik kuliner tradisional melalui format makanan yang lebih familiar bagi generasi milenial dan Gen Z. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nasi goreng rendang *pizza* diterima dengan baik dari segi rasa, inovasi, dan estetika penyajian. Adaptasi ini membuktikan bahwa inovasi berbasis lokal dapat menjadi strategi efektif dalam mempertahankan eksistensi kuliner tradisional di tengah arus globalisasi.

Selanjutnya hubungan antar penelitian ini terletak pada fokus terhadap inovasi produk berbasis lokal, adaptasi budaya untuk meningkatkan daya tarik konsumen muda, dan eksperimen penggabungan resep sebagai strategi inovasi produk. Relevansi terhadap penelitian ini adalah penulis berfokus pada pengembangan produk kuliner inovatif berbasis lokal, sedangkan kedua penelitian tersebut memperkuat landasan teori yang penulis ambil, sebab mereka menunjukkan bahwa penggabungan unsur tradisional dan modern berpotensi meningkatkan penerimaan konsumen. Demikian pula dengan inovasi berbasis lokal dapat memperpanjang siklus hidup makanan tradisional, dan bentuk baru yang lebih modern dapat memperluas pasar ke generasi muda yang lebih akrab dengan gaya hidup global.

### **2.3 Preferensi Konsumen dalam Inovasi Kuliner**

Preferensi konsumen memainkan peran penting dalam inovasi kuliner tradisional. Inovasi kuliner tradisional dapat dilakukan dengan menggabungkan elemen-elemen kuliner tradisional dengan sentuhan modern untuk meningkatkan daya tarik dan relevansi produk di era modern. Sementara itu, Suhartini (2021) menekankan pentingnya memperhatikan aspek cita rasa, penyajian, bahan, dan nilai budaya dalam inovasi kuliner tradisional.

Dengan memahami preferensi konsumen dan memperhatikan aspek-aspek penting dalam inovasi kuliner tradisional, pelaku usaha kuliner dapat mengembangkan produk yang tidak hanya mempertahankan warisan budaya kuliner, tetapi juga relevan dan diminati oleh konsumen modern. Oleh karena itu, inovasi kuliner tradisional harus memperhatikan preferensi konsumen dan

memadukan nilai-nilai kuliner tradisional dengan sentuhan modern untuk meningkatkan daya tarik dan relevansi produk di era modern.

#### **2.4 Bahan Baku Lokal**

Singkong merupakan salah satu contoh bahan baku lokal yang sangat penting di Indonesia, terutama di Jawa Timur yang merupakan salah satu daerah penghasil singkong terbesar di Indonesia dengan produksi mencapai 3,1 juta ton. Daerah-daerah seperti Kabupaten Malang, Blitar, Kediri, dan Jember menjadi penghasil singkong utama di provinsi ini, berkat lahan pertanian yang luas dan iklim yang sangat cocok untuk pertumbuhan singkong. Dengan menggunakan singkong sebagai bahan baku lokal, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan dan mengembangkan ekonomi lokal, serta menghasilkan produk yang khas dan autentik daerah tersebut. Salah satu contoh produk lokal yang dapat dibuat dari singkong adalah getuk, yang sangat cocok dengan kondisi geografis dan budaya Jawa Timur. Dengan demikian, singkong menjadi salah satu bahan baku lokal yang sangat berharga dalam pengembangan produk lokal yang berkualitas dan berkelanjutan di Jawa Timur.

#### **2.5 Penggabungan Getuk dan *Klapertart***

Getuk dan *Klapertart*, dua makanan tradisional yang memiliki potensi sinergi yang menarik. Getuk adalah panganan khas Jawa yang terbuat dari singkong yang dikukus dan dihaluskan, biasanya disajikan dengan parutan kelapa. Sementara itu, *Klapertart* adalah makanan pencuci mulut yang terbuat dari kelapa muda, telur, susu, dan tepung terigu dengan rasa manis khas (Yunita, 2020). Dengan menggabungkan elemen-elemen dari kedua makanan ini, kita dapat menciptakan hidangan baru yang inovatif melalui konsep *fusion food*. Konsep *fusion food* dapat menyajikan hidangan dengan bermacam jenis olahan makan dari beberapa daerah di dunia agar tetap menarik. Menyajikan makanan olahan berbagai makanan dicampur menjadi satu makanan olahan dari beberapa daerah di dunia agar dapat menarik dan artistik, namun tetap memiliki rasa yang berstandar internasional (Wahyuni, 2022). Selain itu, *fusion food* juga dapat membantu meningkatkan kesadaran dan apresiasi terhadap berbagai budaya kuliner yang ada di dunia, serta mempromosikan pertukaran budaya dan kreativitas dalam industri kuliner.

Dengan penggabungan Getuk dan *Klapertart*, kita dapat menciptakan hidangan baru yang memiliki rasa manis khas *Klapertart* dan tekstur lembut Getuk. Selain itu, kita juga dapat menambahkan elemen-elemen lain seperti buah-buahan untuk meningkatkan rasa dan aroma hidangan. Dengan demikian, penggabungan Getuk dan *Klapertart* melalui konsep *fusion food* dapat menciptakan hidangan baru yang menarik dan inovatif, serta memperkaya khazanah kuliner Indonesia. Oleh karena itu, penggabungan Getuk dan *Klapertart* dapat menjadi salah satu contoh bagaimana dapat digunakan untuk menciptakan hidangan baru yang kreatif dan inovatif.