BAB I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Masakan Italia *(Cucina Italiana)* adalah salah satu jenis kuliner yang berkembang di Italia. Terdapat beberapa variasi masakan Italia yang terbagi berdasarkan daerahnya masing - masing dimulai dari bagian Pegunungan Alpen hingga kawasan Mediterania yang beriklim subtropis. Bagi banyak orang di seluruh dunia, masakan Italia yang umumnya dikenal adalah pizza, spaghetti, ravioli, lasagna, parmigiano-reggiano dan minestrone. (Encyclopedia Americana, Volume 11. Grolier Incorporated. 1995. Hal. 551-552)

Pasta merupakan salah satu makanan pokok masyarakat Italia. Jenis dan bentuknya ada bermacam - macam di tiap - tiap daerah, misalnya spaghetti yang merupakan jenis paling umum.

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbegai macam ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan direbus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan makanan. Jenis - jenis pasta terdapat beberapa jenis dari dalam bentuk kering dan dalam pasta segar. Terdapat 310 spesifik bentuk yang diketahui jenisnya berdasarkan lebih dari 1300 nama yang sudah didokumentasikan. (Zanini De Vita, Oretta, 2009).

Menurut ciri khasnya, pasta adalah mie yang terbuat dari tepung gandum durum yang dicampur dengan air atau telur dan membentuk lembaran atau berbagai bentuk, kemudian dimasak dan disajikan dalam banyak hidangan. Adapula pasta kering yang dihasilkan melalui proses ekstrusi. (Hazan, Marcella, 1992).

Di Indonesia, terdapat beberapa jenis pasta yang umumnya dapat ditemukan dibeberapa toko atau swayalan seperti spaghetti, fettucine dan beberapa jenis makaroni yang berbentuk spiral, *elbow* dan kerang.

Namun masyarakat Indonesia belum mengenal dan mengetahui pasta itu sebenarnya. Masyarakat Indonesia lebih mengenal spaghetti dibandingkan dengan jenis - jenis pasta lainnya.

Terdapat pula permasalahan mengenai ketidak tahuan masyarakat Indonesia tentang pasta, seperti masyarakat lebih mengetahui spaghetti dibandingkan dengan istilah pasta. Namun jenis - jenis pasta lainnya pun dapat ditemukan dengan mudah dan secara tidak sengaja pernah mengkonsumsi salah satu jenis pasta tersebut, salah satu contoh yaitu makaroni yang sering ditemukan pada masakan - masakan Indonesia.

Permasalahan lainnya adalah kurangnya sumber atau media dalam bentuk buku yang berisi penjelasan - penjelasan tentang jenis - jenis pasta, walaupun ada hanya menggunakan bahasa Inggris. Salah satu bukti dari kurangnya sumber atau media dalam bentuk buku yaitu dapat dilihat pada beberapa toko buku baik toko buku terkemuka yang menjual buku - buku baru maupun pada toko buku yang menjual buku - buku bekas. Jika pada toko buku yang terbilang besar dan lengkap, terdapat sebuah media pencarian buku dan tidak ditemukannya buku tentang jenis - jenis pasta, walaupun namanya tercantum tetapi stok dari buku tersebut sudah tidak ada.

I.2. Identifikasi Masalah

Dalam latar belakang telah diuraikan tentang Pasta. Identifikasi masalah tersebut dituangkan dalam poin - poin berikut.

- Kurangnya sumber atau media yang menjelaskan tentang jenis - jenis Pasta.
- Belum banyak yang mengetahui jenis - jenis pasta berdasarkan bentuk dan tekstur khas dari pasta.

I.3. Rumusan Masalah

Bagaimana cara untuk menjelaskan pengetahuan tentang jenis - jenis pasta sehingga dapat diketahui oleh masyarakat Indonesia?

I.4. Batasan Masalah

Batasan masalah yang menjadi suatu batas ruang lingkup dan dijadikan sebagai target *audience* seperti, objek yang akan dibahas mengenai jenis – jenis pasta . Jenis - jenis pasta yang akan dibahas terdapat 10 macam, seperti spaghetti, fettuccine, macaroni, fusilli, conchiglie, linguine, penne, farfalle, ravioli dan lasagna. Lingkup dari target *audience* adalah pecinta kuliner. Secara geografis ditargetkan kota - kota besar di Indonesia, hal itu dikarenakan ketersediaan pasta di kota - kota besar di Indonesia dengan daya beli mengenah atas.

I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan

Perancangan yang dilakukan bertujuan untuk :

- Meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap jenis - jenis pasta,
- Membuat pasta lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia,
- Menjelaskan bahwa pasta adalah makanan untuk segala kalangan dan kultur, dikarenakan pada saat ini banyak segala inovasi - inovasi terhadap kuliner dan dapat menyesuaikan sesuai selera masing - masing.

Manfaat dari perancangan ini :

- Masyarakat bisa memasak pasta dan
- Masyarakat bisa mengetahui jenis pasta dengan cara pengolahannya.