BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Bandung dikenal sebagai kota wisata kuliner karena Bandung selalu berkreasi dalam makanan. Beberapa bahan telah diolah menjadi makanan tradisional yang kreatif. Sebagian panganan bukan berasal dari Bandung melainkan makanan tersebut berasal dari kota lain di Jawa Barat, tetapi persebaranya di Bandung sehingga dikenal sebagai kuliner khas Bandung.

Makanan kecil tradisional merupakan olahan dari suatu daerah yang diwarisi leluhur secara turun temurun yang diolah dengan bahan lokal dan memiliki ciri khas mulai dari cara pengolahan, penyajian, bumbu dasar dan rempah-rempah. Namun ada juga makan kecil yang divariasikan seperti kue cubit *green tea* dari Bandung. Kue ini menambahkan rasa teh hijau yang diketahui berasal dari negara lain. Respon terhadap rasa ini ternyata sangat baik, terlihat dari makin banyak olahan camilan yang membuat variasi rasa teh hijau. Ini adalah salah satu contoh saja, masih ada jenis-jenis panganan lain. Menurut ahli kuliner Winarno (2015) “Meskipun semakin banyak kuliner khas Indonesia yang dikreasikan macam-macam, saya tetap lebih memilih kuliner asli Indonesia karena mempertahankan keotentikan penting”.

Makanan tradisional Bandung sekarang terbagi menjadi dua yaitu, makanan tradisional yang telah dikreasikan dengan macam-macam bahan sehingga menciptakan kreasi rasa dan tampilan baru seperti kue cubit *green tea* yang menambahkan bubuk *green tea*, surabi yang di tambah sosis dan *mayonnaise*, cireng isi keju dan colenak keju. Sedangkan makanan tradisional yang masih asli adalah makanan yang cara pembuatannya masih menggunakan teknik memasak tradisional seperti menggunakan tungku khusus dan rempah-rempah yang merupakan asli Indonesia yang biasa digunakan sebagai bumbu. Menurut ahli kuliner Winarno (2015) "Tidak masalah dengan kreasi tapi yang istimewa adalah kuliner tradisional yang otentik". Bondan lebih memilih kuliner tradisional yang otentik, menurutnya makanan tradisional lebih istimewa. Selain itu hal tersebut sebagai salah satu bentuk pertahanan pangan atas kuliner tradisional Indonesia.

Seiring perkembangan zaman makanan tradisional Bandung telah dikreasikan dengan bergai macam bahan, bahkan bumbu dan rempah, juga sudah tidak menggunakan peralatan dan bahan tradisional. Berdasarkan pengolahanya makanan kecil tradisional Bandung dapat dikategorikan menjadi empat yaitu dikukus, digoreng, direbus dan dibakar. Karena pada dasarnya makanan tradisional adalah makanan yang memiliki bahan baku lokal dan teknik memasak yang tradisional selain itu, bahan otentik dan teknik memasak membuat makanan memberikan cita rasa khas pada masakan. hal itu penting karena sangat erat kaitanya dengan ketahan pangan dan cita rasa makanan yang bersifat lokal. Wongso (2014) menyatakan, "Masih banyak juru masak yang tidak memiliki pengetahuan tentang bumbu masakan asli Indonesia". Keaslian dari makanan tradisional perlu dipertahankan karena kulier merupakan warisan budaya.

I.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah berdasarkan latar belakang diatas sebagai berikut:

- Melemahnya cita rasa lokal dari makanan kecil tradisional Bandung yang mulai menambahkan variasi rasa baru seperti menambahkan rasa teh hijau. Karena pada dasarnya makanan tradisional memiliki bahan baku lokal yang didapat dari alam sekitar.
- Makanan tradisional telah dikreasikan dengan berbagai macam-macam bahan sehingga menciptakan kreasi rasa dan tampilan baru.

I.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah didalam penelitian ini untuk mengetahui informasi teknik pembuatan makanan kecil tradisional Bandung dan bahan yang digunakan dari makanan kecil tradisional Bandung.

I.4 Batasan Masalah

Batasan masalah didalam penelitian sebagai berikut:

- Terkait dengan teknik memasak berdasarkan pengolahanya.
- Bahan yang digunakan untuk mengolah makanan kecil tradisional Bandung
- Alat tradional yang digunakan untuk memasak makanan kecil tradisional Bandung

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

Makanan kecil tradisional Bandung perlu dipertahankan keasliannya karena merupakan warisan budaya. Melestarikan makanan kecil tradisional merupakan tanggung jawab, namun menyadarkan pentingnya produk-produk budaya seperti kuliner merupakan hal yang sulit. Memberikan informasi tentang warisan budaya berupa produk kuliner agar makanan kecil tradisional Bandung tidak hilang.