



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dessert merupakan bahasa Inggris yang dalam bahasa Indonesia berarti makanan penutup, namun ini menjadi istilah untuk makanan manis yang disajikan pada suatu rangkaian hidangan yang memiliki rasa menyegarkan dan dapat menutup rasa hidangan sebelumnya. Makanan penutup sangat identik dengan rasa manis sehingga terkadang disebut makanan manis. Namun, beberapa hidangan penutup memiliki rasa asin maupun asam dan bahkan perpaduan antara rasa lainnya. Pada dasarnya, hidangan penutup memiliki varian jenis menu di mana dapat disajikan berbeda-beda, baik itu panas atau hangat, dingin maupun beku. (Komariah, Komara dkk, 2008).

Hidangan penutup tidak dianggap sebagai “penutup” saja, banyak kalangan menikmati hidangan penutup sebagai cemilan sehari-hari hingga sampai satu waktu menjadi sebuah hobi, terutama pada anak-anak yang gemar makanan manis. Tim peneliti dari Monell Chemical Senses Center menguji kepada 108 anak, didapatkan bahwa mereka lebih memilih hidangan penutup yang cenderung manis ketimbang makanan asin (Monell Chemical Senses Center, 2014). Kesenangan anak terhadap hidangan penutup akan mendorong orang tua untuk menyediakan asupan yang dibutuhkannya, baik itu di akhir hidangan ataupun sebagai camilan seperti membeli atau membuatnya.

Membeli hidangan penutup di toko-toko tentunya adalah pilihan paling mudah. Tetapi, hal itu belum terjamin keamanannya, baik dari kandungan bahan, ke higienisan kemasan hingga waktu layak konsumsi. Terdapat beberapa kasus di mana toko tetap menjual produk makanan kadaluarsa maupun kemasan yang rusak (Adrian, Kompas.com 2018). Selain itu, pada tahun 2020, terdapat kasus 3 anak sekolah dasar keracunan jajanan permen (Dadang Hermansyah - detikNews,

2020). Tentu mengajari anak untuk pintar memilih jajanan bisa menjadi solusi akan tetapi itu tidak sepenuhnya menjamin anak tidak akan membeli jajanan ketika di luar pengawasan. Menurut Hurlock (1990) mengatakan anak pada usia kanak kanak awal (2-6 tahun) dan menengah (7-12 tahun) menjadi fase “*Problem age*” di mana seorang anak memiliki rasa keingintahuan yang tinggi dan cenderung bermasalah seperti tidak menurut, keras kepala dan negativisme. Orangtua sebaiknya mengajak anak memasak hidangan penutup sendiri, hal ini bisa menjadi peluang yang lebih besar untuk menyalurkan ingin tahu dan memiliki lebih banyak manfaat dengan mengajak anak untuk memasak bersama.

Menurut Putri Habibie dalam bukunya yang berjudul “*My Little Homecook*” dapat membantu dalam tumbuh kembangnya, seperti kognitif, motorik, sensorik hingga kedekatan emosional antara anak dan orang tua, menumbuhkan percaya diri dan wawasan makan sehat dan mudah mencoba hidangan baru. Namun tidak sedikit orang tua yang kesulitan memasak atau mengajari anaknya memasak atau bahkan tidak membiasakan anak untuk melihat ataupun membantu dalam memasak. Orang tua enggan untuk melibatkan anak bahkan mengajarkan anak mereka memasak antara lain rasa ragu dan takut mereka akan risiko anak terkena benda tajam atau terluka ketika ada kegiatan di dapur. (Dimas, 2018).

Untuk mengurangi rasa khawatir tentunya diperlukan media yang menyediakan informasi dan sarana untuk memulai pembelajaran secara aman, efektif dan efisien. Orang tua dapat mengajarkan anak mereka secara bertahap mulai dari paling sederhana seperti baking atau membuat kue. Dalam prosesnya baking hanya mencampurkan bahan adonan seperti gula telur tepung dan susu yang kemudian dimasukan dalam oven. Lebih aman dan mudah ketimbang masakan lain yang relatif ditumis, digoreng hingga menggunakan alat seperti pisau. (Stefu Santoso, 2016).

Oleh karena itu Penulis merancang sebuah buku interaktif yang mudah dipahami baik oleh anak anak maupun orang tua. Media ini dapat menciptakan

kegiatan memasak yang menarik sehingga anak-anak lebih tertarik untuk belajar secara praktikal dan mampu menyimak instruksi dalam bentuk kegiatan bersama orang tua yang menyenangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Latar belakang menjelaskan bahwa, permasalahan yang dihadapi adalah bagaimana cara membuat buku interaktif belajar membuat hidangan penutup untuk anak-anak.

1.3 Batasan Masalah

Perancangan buku interaktif memasak untuk anak-anak sebagai media pembelajaran ini dibatasi:

1. Demografis

- a. Pada penelitian ini, penulis menetapkan target primer kepada anak dengan usia 6-12 tahun berjenis kelamin laki-laki dan perempuan. Hal ini berkaitan dengan usia perkembangan kognitif anak, sehingga media dapat menyesuaikan dengan kondisi anak agar perancangan media menjadi akurat.
- b. Penulis juga menetapkan target sekunder dari penelitian yang merupakan orang tua, dengan kriteria berusia 30-40 tahun. Hal ini dikarenakan orang tua mengetahui pola seorang anak di rumah dan bagaimana sikapnya terhadap kegiatan dan terutama kondisi di mana orang tua yang memutuskan anak pada usia 6-12 tahun, apabila mereka menginginkan/diizinkan untuk anak mereka belajar memasak atau tidak.
- c. Pada klasifikasi tingkat kelas sosial, ditujukan pada tingkat ekonomi SES B, menengah ke atas. Hal ini dipengaruhi beberapa faktor di antaranya adalah di Indonesia, harga buku *pop-up* yang

tergolong cukup mahal dengan dasar 80 - 170 ribu rupiah dengan kisaran buku dengan isi 6 halaman.

2. Geografis

Target Perancangan buku interaktif belajar memasak hidangan penutup untuk anak-anak ini adalah orang-orang yang tinggal di Kota Tangerang.

3. Psikografi

Perancangan buku interaktif belajar memasak hidangan penutup untuk anak-anak ini ditujukan Orang tua dan anak-anaknya di Kota Tangerang yang memiliki minat mempelajari dan menciptakan kegiatan memasak bersama dalam rumah.

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Penulis bertujuan untuk merancang buku interaktif belajar membuat hidangan penutup untuk anak-anak.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

a. Manfaat Bagi Penulis

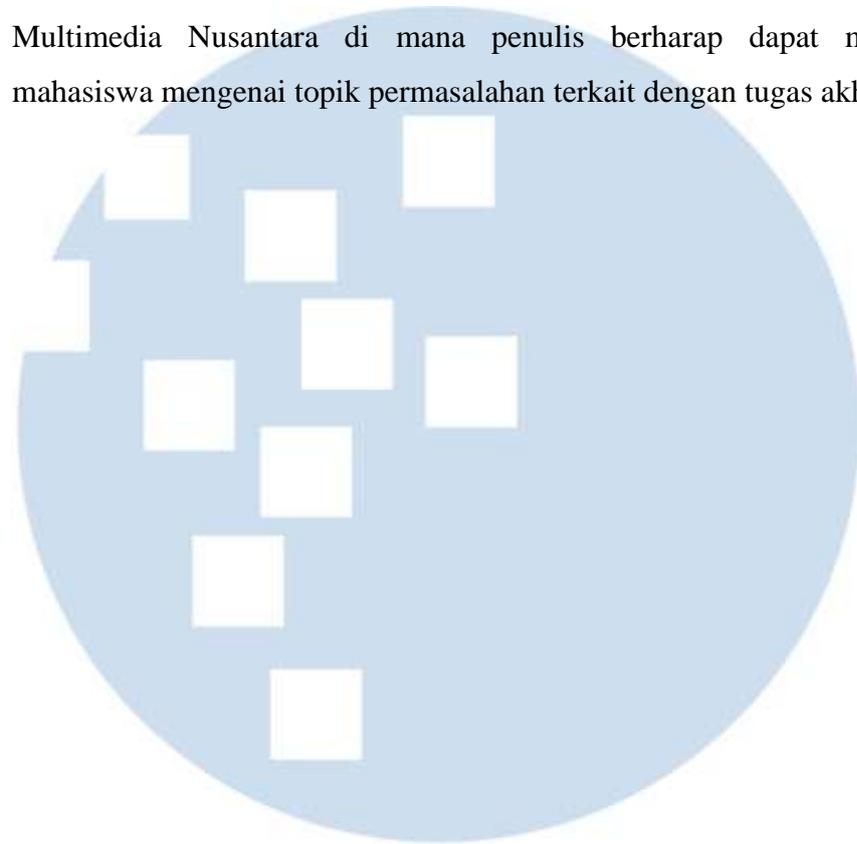
Menjadi sarana meningkatkan wawasan secara umum dan secara khusus mengenai serta menjadi sarana pelaksanaan syarat kelulusan untuk mendapat gelar sarjana (DKV).

b. Manfaat Bagi Orang Lain

Menjadi media informasi yang dapat membantu masyarakat untuk mengetahui dan memahami kepentingan dari membuat masakan sendiri dan mengajarkannya pada anak-anak sebagai sarana pembelajaran serta pembentukan pola gaya hidup sejak dini.

c. Manfaat Bagi Universitas

Menambahkan koleksi studi referensi di perpustakaan Universitas Multimedia Nusantara di mana penulis berharap dapat membantu mahasiswa mengenai topik permasalahan terkait dengan tugas akhir.



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA