

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wisata kuliner merupakan kegiatan yang sering dilakukan oleh masyarakat Indonesia ketika berpergian, bahkan ketika berpergian yang di cari selalu kulinernya. Tidak sedikit yang rela untuk mengeluarkan uang hanya untuk merasakan makanan yang ada di daerah tersebut. Pasar makanan lokal diakui sebagai hal yang penting dalam budaya pariwisata suatu daerah. Dengan itu identitas lokal dapat di perkuat dengan produk makanan. Oleh karena itu para wisatawan yang datang ke daerah tersebut selalu mencari makanan khas daerah tersebut (Bawazir, T., 2013).

Wisata kuliner tidak selalu tentang makanan, banyak dari masyarakat yang melakukan wisata kuliner untuk menikmati pemandangan, untuk menambah pengalaman berkunjung, untuk mengetahui budaya setempat dan mencoba minuman tradisionalnya. Dari keunikan itu wisatawan jadi tertarik dengan makanan yang unik dan khas memiliki rasa asli dari daerah tersebut. Dengan itu para wisatawan kuliner dapat dengan mudah mengingat tempat tersebut karena cita rasa makanannya (Bagaihing, M., dkk, 2023).

Di Indonesia sudah banyak sekali wisata kuliner yang tersebar, Dan di setiap kota memiliki ciri khas masing-masing. Seperti beberapa kota di Indonesia: Sumatra barat, Aceh, Padang, Bali, Jawa Tengah, dll, Memiliki makanan yang mendominasi rasa gurih. Salah satu bahan yang banyak digunakan di daerah tersebut untuk kulinernya yaitu santan, masyarakat setempat menyukai rasa gurih pada santan, Baik dari hidangan utama maupun hidangan penutup. Santan adalah cairan berwarna putih hasil dari memeras daging kelapa tua yang sudah di parut dan telah di campur dengan air kemudian di peras dan disaring (Santoso, U., & Harmayani, E., 2025).

Beberapa hidangan penutup yang kini banyak tersebar di Indonesia yaitu: kue cubir, sago pudding, *thai coconut cake*, *coconut macaroons*, *crème brulee*, dll. Salah satu hidangan penutup yang di gemari masyarakat Indonesia adalah *crème brulee*. *crème brulee* adalah makanan penutup yang terkenal dengan tekstur

yang lembut dan lapisan karamel yang renyah di atasnya. Bahan utama dari *crème brulee* yaitu krim, telur, dan juga gula, lalu di panggang sampai teksturnya lembut. *crème brulee* juga memiliki beberapa variasi seperti: *crème brulee* vanilla, *crème brulee* coklat, *crème brulee* kopi, *crème brulee* jeruk, *crème brulee* matcha, dll, Akan tetapi seiring berkembangnya dunia kuliner masyarakat mencoba mengedepankan bahan lokal untuk inovasi.

Salah satu inovasi yang penulis buat yaitu menggunakan santan sebagai pengganti krim dalam pembuatan *crème brulee*. Pada masakan di Asia Tenggara khususnya Indonesia sering menggunakan santan sebagai bahan tambahan pada masakan, Bertujuan untuk memperkaya menu masakan di Indonesia berbahan santan. Dengan banyaknya makanan di Indonesia meskipun ada makanan yang merupakan hasil modifikasi, namun kita harusnya bangga dan ikut melestarikan makanan khas Indonesia dengan cara mengonsumsi dan mempromosikan makanan Indonesia kita (Maulana, F. L., dkk, 2020).

Perkembangan trend global berjalan dengan adanya Inovasi *crème brulee* berbasis santan, ini juga memiliki dampak positif karena mengutamakan penggunaan bahan-bahan yang lebih alami, ramah lingkungan, dan dapat digunakan berkelanjutan. Santan juga memiliki keunggulan tersendiri karena bahan persediaan yang melimpah di negara tropis seperti di Indonesia, dan dapat memberikan rasa yang unik dan tekstur yang lembut. Penggunaan santan juga bisa memberikan nilai rasa yang tinggi, serta nilai jual yang tinggi.

Jika menggabungkan bahan-bahan tradisional dan lokal, Dapat memperkenalkan *crème brulee* dengan rasa yang unik dan dapat mengeksplorasi produsen agar menggunakan bahan lokal yang lebih murah dan ramah lingkungan, Pada inovasi *crème brulee* berbasis santan ini tidak hanya sekedar variasi rasa. tetapi dapat menambah kreativitas dan keberlanjutan di dunia kuliner, Pada penelitian ini penulis ingin menggunakan santan sebagai substitusi krim karena harganya yang lebih terjangkau sehingga masyarakat dapat menikmati *crème brulee* dengan kearifan lokal.

Penulis melakukan inovasi ini agar dapat memanfaatkan bahan lokal yang dapat dipakai berkelanjutan dengan efisiensi harga yang lebih terjangkau serta dapat menambah cita rasa dari *crème brulee* tersebut agar rasanya lebih *balance*.

Berdasarkan data konsumsi kelapa menurut Badan Pusat Statistik (BPS) per Kapita per Minggu di Indonesia relatif stabil. Berikut **Tabel 1.1.** jumlah konsumsi kelapa per kapita per minggu:

Tabel 1. 1 Konsumsi Kelapa per Kapita per Minggu			
Tahun	Perkotaan (butir)	Perdesaan (butir)	Rata-rata Nasional (butir)
2021	0,217	0,530	0,348
2022	0,217	0,530	0,348
2023	0,217	0,530	0,348
2024	0,217	0,530	0,348

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Data ini menunjukkan bahwa konsumsi kelapa per kapita per minggu di Indonesia relatif stabil dari tahun 2021 hingga 2024, di perkotaan relatif stabil sebesar 0,217 butir dan di perdesaan relatif stabil sebesar 0,530 butir dengan rata-rata nasional sebesar 0,348 butir.

Dengan mempertimbangkan potensi besar wisata kuliner di Indonesia yang didukung oleh kekayaan bahan lokal, khususnya santan yang melimpah dan digemari masyarakat, inovasi dalam hidangan penutup menjadi sangat relevan. Data konsumsi kelapa per kapita per minggu yang relatif stabil dari tahun 2021 hingga 2024, sebagaimana disajikan oleh Badan Pusat Statistik (BPS), semakin menegaskan ketersediaan dan keberlanjutan santan sebagai bahan baku utama. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada inovasi *crème brûlée* berbasis santan sebagai upaya untuk menghadirkan hidangan penutup klasik dengan sentuhan kearifan lokal. Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk menciptakan alternatif yang lebih terjangkau dan ramah lingkungan dibandingkan *crème brûlée* tradisional yang menggunakan krim, tetapi juga untuk memperkaya cita rasa kuliner Indonesia dengan memanfaatkan bahan lokal yang memiliki nilai jual tinggi. Melalui pengembangan *crème brûlée* berbasis santan, diharapkan dapat tercipta produk yang unik, lezat, dan berkelanjutan, sekaligus membuka peluang baru dalam industri kuliner nasional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

1. Bagaimana formulasi *crème brûlée* berbasis santan ?
2. Bagaimana daya terima konsumen berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur, dan hedonik dari *crème brûlée* berbasis santan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi *crème brulee* adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi *crème brulee* berbasis santan
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur, dan hedonik dari *crème brulee* berbasis santan.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Dapat memberikan wawasan baru dalam dunia kuliner agar dunia kuliner semakin berkembang dan memajukan bahan lokal.
2. Sebagai substitusi untuk menggantikan produk krim yang dapat di terima oleh semua kalangan dengan harga yang lebih terjangkau.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Dapat mengembangkan usaha kuliner agar dapat di perjual belikan sebagai menu baru yang lebih inklusif dan inovatif.
2. Dapat memberikan peluang usaha bagi distributor kelapa.