

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rujak buah adalah salah satu hidangan tradisional Indonesia yang mencerminkan kekayaan rasa dan warna Nusantara. Perpaduan potongan buah dan sayuran segar yang diberi siraman sambal pedas atau saus kacang manis menciptakan sensasi segar, manis, asam, dan pedas dalam satu suapan (Siti, 2023). Sayangnya, kenikmatan ini memiliki keterbatasan karena bahan utamanya berupa buah potong segar sangat mudah mengalami penurunan mutu. Penelitian menunjukkan bahwa buah potong segar (*fresh-cut fruits*) cepat kehilangan kualitas akibat kerusakan jaringan yang memicu pencokelatan enzimatis, perubahan tekstur, penurunan rasa, serta pertumbuhan mikroba yang memperpendek umur simpan (Soliva-Fortuny & Martín-Belloso, 2003; Oms-Oliu et al., 2010; Rico et al., 2007) dalam Arora et.al (2021).

Hasil *Riset Kesehatan Dasar* (Riskesdas) 2018 menunjukkan bahwa 95,5% penduduk Indonesia—baik dewasa maupun anak-anak—mengonsumsi buah dan sayur di bawah rekomendasi minimal lima porsi per hari (F. Rahmawati & Manikam, 2023; Wibawa et al., 2021). Rata-rata konsumsi nasional pada 2020 tercatat hanya sekitar 232 gram per kapita per hari, yang terdiri dari 89 gram buah dan 143 gram sayuran (Hadi Nabilla & Sembiring, 2023). Berdasarkan survei GoodStats Indonesia tahun 2022 terhadap 440 responden muda berusia 18-24 tahun, sebanyak 71,4% memilih makanan tradisional sebagai favorit, dengan 45% di antaranya menyukai jajanan tradisional. Minat ini lebih tinggi dibandingkan makanan cepat saji (28,2%) maupun makanan instan (8,2%).



Gambar 1. 1 Preferensi jenis Jajanan Anak Muda Indonesia (GoodStats Indonesia, 2022)

Perubahan gaya hidup masyarakat modern telah menggeser preferensi kuliner generasi muda ke arah yang lebih praktis dan estetis. Studi di Lombok menunjukkan bahwa Generasi Z tetap menghargai makanan tradisional sebagai identitas budaya, namun mereka lebih memilih makanan modern yang mudah diakses dan cocok dengan tren sosial (Yusup Apriyanto & Wan Ahmad Hasni Wan Ahmad Zulkifali, 2025). Fenomena serupa ditemukan di tingkat nasional, di mana remaja di Jawa-Bali lebih cenderung memilih fast food dibanding makanan tradisional karena aspek kemudahan dan harga yang bersaing (Briawan et al., 2023). Bahkan di Surabaya, daya tarik visual terutama potensi konten media sosial menjadi salah satu alasan utama mengapa generasi muda lebih menyukai kuliner modern (deandra, 2024).

Menanggapi fenomena ini, penelitian ini menghadirkan inovasi *mocktail* berbasis rujak sebagai bentuk dekonstruksi rasa dan identitas kuliner tradisional menjadi minuman non-alkohol yang lebih modern, mudah diterima, dan tetap mempertahankan cita rasa aslinya. Inovasi ini diharapkan menjadi penghubung antara warisan kuliner leluhur dengan selera generasi masa kini, sekaligus membuka peluang ekonomi yang menjanjikan dan mendorong pertumbuhan industri kuliner nasional dalam kerangka ekonomi kreatif.

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan kuliner tradisional yang beragam. Sudah bukan menjadi rahasia bahwa setiap daerah Indonesia mempunyai ciri khas makanan masing-masing yang mencerminkan nilai budaya dan identitas lokal yang telah diwariskan secara turun-temurun. Keanekaragaman ini merupakan kekayaan yang berharga dan menjadi kekuatan tersendiri dan fondasi penting dalam pengembangan industri makanan dan minuman yang terus berkembang beradaptasi mengikuti zaman (Aini et al., 2024).

Seiring dengan perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia, sektor kuliner bersama dengan fesyen dan kriya menjadi salah satu kontributor dalam menyumbang pertumbuhan ekonomi Indonesia. Menurut data dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menunjukkan pada semester pertama 2024 menunjukkan pertambahan nilai ekonomi Indonesia telah mencapai target 2024 sebesar 55,65% dengan tiga sektor unggulan yang menambah nilai ekonomi kreatif, diantaranya adalah fesyen, kriya, dan kuliner (Badan Otorita Borobudur, 2024). Hal ini membuktikan bahwa pentingnya mendorong inovasi di bidang kuliner tradisional agar tetap relevan dan mampu bersaing di era modern.



Gambar 1. 2 Nilai Ekspor Ekonomi Kreatif Semester I 2024 (Badan Otorita Borobudur, 2024)

Dibandingkan dengan negara negara tetangga seperti Thailand, Indonesia masih sangat tertinggal pada tingkat inovasi dalam bidang kuliner. Thailand sebagai negara tetangga, mereka sudah berhasil membawakan makanan khasnya ke tingkat international melalui strategi gastrodiplomasi. Berdasarkan laporan dari Global Soft Power Index 2023 yang diterbitkan oleh Brand Finance, Thailand berhasil menempati peringkat ke-39 dunia dengan pengaruh budaya terkuat dalam kekuatan soft power, termasuk posisi ke-6 dalam kategori 'food the world loves' (Brand Finance, 2025). Keberhasilan ini didukung oleh strategi gastrodiplomasi melalui Program "Global Thai" yang telah berjalan sejak 2002 berhasil mendukung mendirikan lebih dari 15.000 restoran Thailand di berbagai negara dan menjadi instrumen yang efektif dalam membangun citra positif budaya kuliner Thailand dan meningkatkan daya saing kuliner di panggung internasional (Naim et al., 2022) (Wafa & Tholhah, 2024) (Maxwell, 2023).

Sebaliknya, meskipun sektor kuliner Indonesia berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi kreatif nasional, strategi gastrodiplomasi berbasis kuliner masih belum berjalan secara terstruktur dan maksimal. Hingga saat ini, Indonesia belum memiliki program nasional yang secara khusus mendukung ekspansi restoran Indonesia ke luar negeri dalam skala besar atau produk kuliner lokal ke pasar Internasional. Studi oleh Trihartono et al. (2020) juga menegaskan bahwa upaya gastrodiplomasi Indonesia masih berada pada tahap awal dan belum memiliki roadmap nasional yang jelas. Hal ini berbeda dengan negara seperti Thailand, yang telah lama menjalankan program *Global Thai* untuk memperluas jangkauan restoran Thailand secara global. Oleh karena itu,

seperti yang dilakukan Thailand melalui pendekatan budaya, masih sangat terbuka untuk dikembangkan di Indonesia sebagai sarana memperkuat identitas nasional sekaligus untuk menembus pasar global (Trihartono et al., 2020).

Salah satu teknik yang banyak digunakan untuk menjembatani warisan tradisi dan sentuhan modern dalam dunia *food and beverage* adalah pendekatan dekonstruksi. Dengan dekonstruksi, sebuah hidangan dapat diubah dari segi visual atau cara penyajiannya tanpa menghilangkan cita rasa otentiknya. Pendekatan ini memungkinkan makanan tradisional dapat disajikan dengan cara yang lebih segar dan inovatif, sehingga dapat menarik dan menjangkau minat konsumen masa kini yang lebih luas dan modern (Sinta Maulana & Gusnadi, 2023) (Khaeril Sungkawa et al., 2024).

Sejalan dengan perubahan gaya hidup masyarakat dan meningkatnya kesadaran akan pentingnya mengkonsumsi minuman yang sehat dan bebas alkohol, *mocktail* pun hadir sebagai tren yang sedang naik daun secara global. *Mocktail* adalah minuman non-alkohol yang terbuat dari campuran jus buah, sirup, soda, dan rempah-rempah, yang menawarkan cita rasa manis dan menyegarkan. Di Asia Selatan dan Asia Tenggara sendiri menunjukkan pertumbuhan yang cukup signifikan meningkatnya tingkat minat terhadap minuman non - alkohol yang lebih inovatif dan fungsional, terjadi peningkatan sebesar 15% dalam setahun terakhir (Insights, 2024). Fakta ini menunjukkan bahwa *mocktail* bukan hanya alternatif sehat, tetapi juga telah menjadi bagian dari gaya hidup modern berbagai kalangan dalam industri makanan dan minuman.

Namun sayangnya inovasi *mocktail* berbasis kuliner Indonesia masih terbatas. Sebagai besar eksperimen hanya berfokus pada jamu sebagai bahan dasar *mocktail* yang sudah lebih dulu dikenal sebagai minuman tradisional yang menyehatkan, seperti yang pernah dikembangkan oleh (CAHYO, 2023) yang mengeksplorasi *mocktail* berbasis jamu beras kencur. Padahal, masih banyak kuliner khas lain yang berpotensi besar untuk dikembangkan, salah satunya adalah rujak. Rujak yang terkenal dengan perpaduan rasa pedas, asam, dan manis dari berbagai buah segar dan bumbu kacang khas ini merupakan salah satu ikon kuliner Indonesia. Keunikan rasa inilah yang menjadikan rujak sangat potensial diadaptasi menjadi *mocktail* modern yang tetap mempertahankan karakter tradisionalnya.

Pendekatan dekonstruksi dalam inovasi ini bukan hanya sekadar teknik pengolahan, tetapi juga sebagai sarana pelestarian budaya kuliner dalam format yang

lebih inklusif dan adaptif dengan tren modern. Dengan menghadirkan rujak dalam bentuk *mocktail*, penelitian ini ingin menunjukkan bahwa nilai-nilai tradisional tidak harus ditinggalkan, melainkan bisa ditampilkan kembali dalam wujud yang lebih segar, estetik, dan mampu diterima oleh generasi baru. Strategi ini sejalan dengan semangat mempertahankan identitas budaya Indonesia di tengah arus globalisasi, sekaligus mendorong inovasi dalam industri food and beverage (Sinta Maulana & Gusnadi, 2023)(de Almeida Costa et al., 2024).

Meskipun memiliki nilai budaya dan cita rasa khas, rujak memiliki keterbatasan umur simpan sehingga kurang sesuai dengan gaya hidup modern yang menuntut kepraktisan. Pergeseran selera generasi muda yang cenderung memilih makanan dan minuman cepat saji dengan tampilan menarik serta sesuai tren media sosial semakin memperkuat tantangan ini. Tanpa inovasi, kuliner tradisional seperti rujak berisiko semakin terpinggirkan di tengah persaingan produk makanan-minuman modern.

Inovasi *mocktail* berbasis rujak menjadi solusi strategis untuk mengatasi permasalahan tersebut karena mampu memperpanjang umur simpan melalui pengolahan minuman berbasis buah segar, mempertahankan identitas rasa asli sambil meningkatkan daya tarik visual, menjangkau segmen pasar generasi muda yang mengutamakan estetika dan kepraktisan, serta mendukung keberlangsungan kuliner tradisional dalam format yang relevan dengan tren industri makanan-minuman global.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah tersebut, muncul pertanyaan yang penting untuk dijawab yaitu:

1. Bagaimana formulasi dekonstruksi rujak menjadi minuman *mocktail*?
2. Bagaimana daya terima responden terhadap dekonstruksi rujak menjadi minuman *mocktail*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi dekonstruksi rujak menjadi minuman *mocktail*.
2. Penelitian ini ingin mengetahui tingkat daya terima responden terhadap dekonstruksi rujak menjadi minuman *mocktail*.

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini secara teoritis bermanfaat dalam memperkaya wawasan di dunia kuliner, terutama dalam mengembangkan makanan tradisional menjadi bentuk baru tanpa kehilangan identitasnya. Dengan mengubah rujak menjadi mocktail, penelitian ini menunjukkan bagaimana inovasi dapat membuat kuliner khas tetap menarik dan relevan bagi berbagai generasi. Selain itu, hasil penelitian ini bisa menjadi referensi bagi studi lain yang berfokus pada pengembangan makanan dan minuman berbasis budaya lokal, sehingga membantu pelestarian kuliner tradisional dengan pendekatan yang lebih kreatif. Lebih dari itu, penelitian ini juga memberikan pemahaman tentang bagaimana makanan khas bisa terus berkembang seiring perubahan tren konsumsi, tetap diminati pasar, dan tidak kehilangan nilai autentiknyanya.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini memiliki manfaat praktis dalam mendorong inovasi di industri makanan dan minuman, terutama dalam mengemas kuliner tradisional dengan cara yang lebih modern dan menarik. Dengan mengubah rujak menjadi mocktail, inovasi ini membuka peluang bagi UMKM dan pelaku bisnis kuliner untuk menghadirkan produk yang lebih kekinian dan mudah diterima oleh pasar. Selain itu, mocktail berbasis rujak bisa menjadi pilihan minuman sehat yang tetap mempertahankan cita rasa khas Indonesia, sehingga menarik bagi berbagai kalangan. Lebih jauh, penelitian ini juga berkontribusi dalam pengembangan industri F&B, membantu produk lokal semakin dikenal dan bersaing di pasar nasional maupun internasional dengan pendekatan yang kreatif dan inovatif.