

Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional

Pratama Setiawan., Intan Cahyani Aprilianti., Amanda Seliana Puspitasari., Angela Damayanti., Maulia Musyahada., Debbie Irani Br Sianipar., Syahira Alma Putri., Ananda Pertiwi., Ferco Arvian., Lamsihar Prayoga Marbun., Jogi Imanuel Gultom., Bagus Wibowo., Muhammad Jeri., Tri Pebrianti ., Muhammad Abid Ainurridho



Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional

Penulis:

Pratama Setiawan
Intan Cahyani Aprilianti
Amanda Seliana Puspitasari
Angela Damayanti
Maulia Musyahada
Debbie Irani Br Sianipar
Syahira Alma Putri
Ananda Pertiwi
Ferco Arvian
Lamsihar Prayoga Marbun
Jogi Imanuel Gultom
Bagus Wibowo
Muhammad Jeri
Tri Pebrianti
Muhammad Abid Ainurridho



Teknologi Pengolahan Makanan Tradisional

Copyright © PT Penamuda Media, 2024

Penulis:

Pratama Setiawan
Intan Cahyani Aprilianti
Amanda Seliana Puspitasari
Angela Damayanti
Maulia Musyahada
Debbie Irani Br Sianipar
Syahira Alma Putri
Ananda Pertiwi
Ferco Arvian
Lamsihar Prayoga Marbun
Jogi Imanuel Gultom
Bagus Wibowo
Muhammad Jeri
Tri Pebrianti
Muhammad Abid Ainurridho

ISBN: 978-634-7062-80-2

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: [@penamudamedia](https://www.instagram.com/penamudamedia)

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Oktober 2024

viii + 207 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit maupun penulis

Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga buku yang berjudul Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun sebagai upaya untuk mengangkat kekayaan kuliner tradisional Indonesia dengan pendekatan inovatif guna mempertahankan eksistensinya di tengah perkembangan zaman.

Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang memiliki nilai historis, filosofi, dan cita rasa khas yang telah diwariskan secara turun-temurun. Namun, dalam era modernisasi yang serba cepat ini, tantangan dalam mempertahankan dan mengembangkan makanan tradisional semakin besar. Oleh karena itu, inovasi dalam pengolahan, penyajian, dan pemasaran menjadi langkah strategis yang harus dilakukan agar kuliner tradisional tetap diminati dan relevan dengan kebutuhan masyarakat saat ini.

Buku ini membahas berbagai aspek inovasi dalam pengolahan makanan tradisional, mulai dari modifikasi bahan baku, teknik pengolahan yang lebih efisien, hingga strategi pemasaran yang sesuai dengan tren digital. Selain itu, buku ini juga menyajikan berbagai contoh dan studi kasus dari berbagai daerah di Indonesia yang telah berhasil melakukan inovasi terhadap makanan tradisional mereka.

Kami berharap buku ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi para pelaku usaha kuliner, akademisi, mahasiswa, serta masyarakat umum yang memiliki minat dalam pengembangan makanan tradisional. Semoga buku ini dapat menginspirasi berbagai pihak untuk terus melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional melalui inovasi yang kreatif dan berkelanjutan.

Kami menyadari bahwa buku ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun guna perbaikan di masa mendatang. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang luas dan berkontribusi dalam memperkaya wawasan serta praktik dalam inovasi makanan tradisional.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya kuliner Indonesia yang kaya dan beragam.

Penulis

Indralaya, Oktober 2024

Penyusun

Daftar Isi

Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi	vii
Bab 1.....	1
Makanan Tradisional Indonesia.....	1
Bab 2.....	8
Tantangan Produksi Dan Pemasaran Kerupuk Kemplang Di Era Modern	8
A. Ketergantungan pada Cuaca dalam Proses Pengeringan	9
B. Keterbatasan Ruang dan Infrastruktur Produksi.....	10
C. Kualitas Produk yang Tidak Stabil.....	12
D. Masalah Kehigienisan dalam Proses Produksi.....	13
E. Kendala Pemasaran di Pasar Lokal dan Nasional	15
Bab 3 Energi Pengeringan Pangan	17
A. Energi Terbarukan dalam Pengolahan Pangan	18
B. Pengeringan Produk Pangan.....	23
C. Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Pangan	28
E. Teknologi Pengeringan Pangan Berbasis Energi Terbarukan	42
F. Keuntungan Penggunaan Energi Terbarukan untuk Pengeringan Pangan.....	72
G. Implementasi Energi Terbarukan dalam Pengolahan Kemplang.....	86
H. Peluang Pengembangan Energi Terbarukan dalam Pengolahan Pangan Lokal.....	91
I. Masa Depan Pengeringan Pangan Berbasis Energi Terbarukan.....	95

Bab 4.....	102
Digitalisasi dan Pemberdayaan UMKM	102
A. Pemasaran Online dan Transformasi Digital untuk UMKM	102
B. Edukasi dan Pelatihan untuk Pemberdayaan.....	124
C. Pengembangan Kewirausahaan Sosial	128
D. Dasar-Dasar Pemasaran Digital untuk Pemula.....	135
E. Platform Pemasaran Online yang Efektif untuk Produk Pangan Lokal	143
F. Manajemen Media Sosial untuk UMKM Pangan	145
G. Inovasi Masa Depan dalam Pemasaran Digital untuk Produk Pangan.....	148
.....	156
Bab 7 Refleksi dan Arah Pengembangan Kedepan	156
Daftar Pustaka.....	186



Bab 1

Makanan Tradisional Indonesia

Makanan tradisional Indonesia merupakan bagian tak terpisahkan dari kekayaan budaya bangsa yang mencerminkan keberagaman etnis, adat istiadat, dan kearifan lokal di setiap daerah. Dengan lebih dari 17.000 pulau dan ratusan suku bangsa, Indonesia memiliki ribuan jenis makanan khas yang diwariskan secara turun-temurun. Setiap daerah memiliki cita rasa yang unik, dipengaruhi oleh bahan baku lokal, teknik memasak, serta pengaruh budaya asing yang masuk melalui jalur perdagangan di masa lampau. Sebagai contoh, makanan seperti rendang dari Sumatera Barat, gudeg dari Yogyakarta, dan papeda dari Papua

menunjukkan bagaimana setiap daerah memiliki keunikan dalam mengolah bahan pangan menjadi hidangan yang khas.

Keberagaman makanan tradisional Indonesia juga ditentukan oleh kekayaan rempah-rempah yang dimiliki negeri ini. Berbagai bumbu seperti kunyit, lengkuas, kemiri, ketumbar, dan serai sering digunakan dalam masakan untuk memberikan aroma dan cita rasa yang khas. Selain itu, teknik memasak yang beragam, seperti memanggang, mengukus, menggoreng, hingga merebus dengan santan, menciptakan kelezatan yang berbeda-beda. Penggunaan bahan alami dan proses memasak yang khas juga menjadikan makanan tradisional Indonesia memiliki nilai gizi yang tinggi serta manfaat kesehatan tertentu, misalnya tempe yang kaya akan protein dan probiotik alami.

Seiring dengan perkembangan zaman dan pengaruh globalisasi, makanan tradisional Indonesia menghadapi tantangan dalam mempertahankan eksistensinya. Gaya hidup modern yang lebih menyukai makanan cepat saji membuat sebagian masyarakat mulai melupakan makanan tradisional. Namun, berbagai upaya dilakukan untuk menjaga keberlanjutan kuliner nusantara, salah satunya dengan inovasi dalam penyajian dan pemasaran. Banyak pelaku usaha kuliner yang mengadaptasi makanan tradisional agar lebih sesuai dengan selera generasi muda, seperti rendang dalam bentuk kemasan instan, nasi liwet dalam kemasan praktis, atau jajanan tradisional yang dikemas lebih modern.

Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional

Buku Inovasi Pengolahan Makanan Tradisional membahas berbagai strategi dan teknik dalam mengembangkan kuliner khas Indonesia agar tetap relevan di era modern. Dengan pendekatan inovatif, buku ini mengeksplorasi modifikasi bahan baku, teknik pengolahan yang lebih efisien, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan tren digital. Selain itu, disajikan berbagai studi kasus dari daerah-daerah yang berhasil mengadaptasi makanan tradisional mereka untuk menarik minat pasar yang lebih luas. Buku ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi pelaku usaha kuliner, akademisi, dan masyarakat umum dalam melestarikan serta mengembangkan makanan tradisional melalui inovasi yang kreatif dan berkelanjutan.



PT Penerbit Penamuda Media Godean,
Yogyakarta
065700692256
@penamuda_media
penamuda.com

