

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara yang mempunyai letak strategis, diantara Samudra Hindia - Samudra Pasific dan Benua Asia – Benua Australia. Hal tersebut menyebabkan banyak pedagang yang datang dan singgah untuk berdagang di Indonesia. Salah satu pedagang yang cukup banyak datang ke Indonesia pada jaman dahulu kala berasal dari Negara Cina. Para pedagang Cina tersebut datang ke Indonesia selain untuk berdagang tentu saja membeli komoditi yang ada di Indonesia, hal tersebut menyebabkan mereka berada di Indonesia dalam jangka waktu yang lama. Makanan tradisional di Indonesia tentu saja mempunyai cita rasa sendiri dan membuat para pedagang merindukan dengan makanan yang ada di Negaranya. Namun keinginan itu sulit terwujud karena ada beberapa bahan yang tidak ada di Indonesia, selain harus menyesuaikan bahan makan, banyak pedagang dari Cina yang datang menikah dengan wanita Indonesia, hal tersebut menyebabkan perubahan resep makanan Cina. Selain perubahan resep terjadi juga penggabungan budaya tersebut menyebabkan terciptanya banyak makanan yang merupakan penyesuaian, penggabungan antara makanan Cina dengan bahan, selera, dan cara masak masyarakat tempat mereka berada.(Intisari, 2013: Tatik)

Para pedagang yang menikah dengan warga pribumi tersebut akhirnya memiliki keturunan. Anak mereka disebut “Cina atau Tionghoa Peranakan”. Kebanyakan dari mereka belum pernah mencoba makanan “asli Cina”. Anak-anak peranakan tersebut sudah terbiasa dengan makanan Cina yang sudah disesuaikan sejak jaman nenek moyang mereka datang ke Indonesia. Makanan yang biasa dimakan oleh anak- anak peranakan Cina disebut sebagai “masakan Cina Peranakan”. (Intisari, 2013: Tatik)

Terkait dengan “masakan Cina Peranakan” yang ada di Jawa Barat seiring dengan berjalannya waktu lama- lama orang mulai melupakan apa itu “masakan

Cina Peranakan” yang mereka ketahui sekarang adalah *Chinese Food*, yang jumlah restorannya begitu banyak bahkan ada beberapa restoran yang sengaja menggunakan jasa koki yang khusus didatangkan dari Hongkong/ Cina, ditambah dengan maraknya makanan *Fast Food* (*McDonald's*, *KFC*, *Burger King* dan lain- lain), makanan Korea, makanan Jepang, makanan Eropa dan lain- lain menggerus pengetahuan masyarakat terutama remaja tentang keberadaan makanan peranakan yang ada di Jawa Barat. (Kompasiana, 2013: Andi)

Di sisi lain media yang digunakan untuk mengenalkan makanan peranakan yang paling banyak ada di toko buku adalah buku resep masakan yang bercampur dengan masakan tradisional lainnya. Oleh sebab itu makanan peranakan di Jawa Barat ini perlu diangkat sebagai topik tugas akhir agar meningkatkan pengetahuan masyarakat bahwa keberadaan makanan peranakan ini adalah bagian dari kehidupan sehari- hari mereka dan mengenalkannya kepada anak remaja yang ada sekarang maupun yang akan mendatang agar terus terjaga dan tidak hilang tergerus waktu.

Permasalahannya adalah jaman ini pengetahuan tentang makanan peranakan di Jawa Barat hanya diketahui oleh segelintir orang saja dan masyarakat Jawa Barat kurang menyadari keberadaan makanan peranakan yang berada di tengah- tengah mereka. Dalam mempertahankan keberadaannya di tengah- tengah masyarakat Jawa Barat dirasa belum optimal secara media maupun visualisasi.

## **1.2. Permasalahan dan Ruang Lingkup**

Permasalahannya adalah terbatasnya media yang digunakan untuk mempromosikan makanan peranakan , dan media promosi yang ada sekarang belum optimal untuk mengenalkan pada remaja di Jawa Barat.

Pokok Permasalahan berdasarkan uraian diatas adalah sebagai berikut:

- Bagaimana memperkenalkan makanan peranakan yang ada di Jawa Barat kepada anak remaja?
- Bagaimana cara untuk meningkatkan pengetahuan remaja terhadap makanan peranakan yang ada di Jawa Barat?

### 1.3. Tujuan Perancangan

Tujuan Perancangan adalah

- Meningkatkan rasa ingin tahu tentang makanan peranakan di Jawa Barat sehingga anak remaja tertarik untuk mengenalnya.
- Merancang bentuk media yang cocok digunakan untuk remaja agar dapat meningkatkan pengetahuan remaja dalam mengenal makanan peranakan yang ada di Jawa Barat.

### 1.4. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data Primer diperoleh dengan cara sebagai berikut :

(1) Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan dilakukan untuk mencari teori-teori, pendapat-pendapat yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti penulis. Berkenaan dengan metode penelitian yang penulis gunakan, maka penulis melakukan dengan memakai teknik studi kepustakaan yang merupakan data sekunder yang berasal dari literatur melalui internet, buku, dan permainan.

Data Sekunder diperoleh dengan cara sebagai berikut :

- Wawancara dengan narasumber yang mengetahui dan mengerti mengenai masakan peranakan
- Kuesioner berupa pertanyaan dan angket tertulis yang disebarkan pada target *audience* yaitu remaja.

### 1.5. Skema perancangan

