

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rempah-rempah menjadi bagian yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan dan kebutuhan manusia di dunia. Kehidupan masyarakat Indonesia pun sangat dekat dengan beragam rempah yang disediakan dari alam ini. Rempah-rempah menjadi komoditas yang banyak tumbuh dan berkembang di Indonesia. Rempah-rempah mempunyai sejarah perjalanan mempunyai sisi yang unik dan berbeda dari rasa, aroma sampai kegunaannya.

Peranan rempah-rempah yang paling dekat hubungannya dengan kehidupan masyarakat Indonesia adalah rempah-rempah untuk kuliner. Indonesia termasuk negara dengan banyak suku bangsa, mereka mempunyai tradisi, seperti upacara adat, adat istiadat sampai dengan makanan tradisional yang menjadi bagian yang tak dapat dipisahkan dari acara-acara tersebut. Uniknya, mereka mempunyai ciri khas untuk menyajikan hidangan yang beragam dan khas itu dengan ramuan rempah-rempah yang alami.

Saat ini masyarakat Indonesia didukung kemajuan teknologi dan pengetahuan yang berkembang tapi tak semuanya itu beriringan dengan rasa penghargaan terhadap kekayaan bangsa. Hal itu menjadi salah satu alasan yang menyebabkan nilai jual dari kekayaan tradisi dan budaya menurun. Sisi tradisional bangsa menjadi identitas yang tidak bisa dihilangkan, karena melalui sejarah dan kemajuan bangsa dimasa lalu itulah yang menjadi pemacu untuk semakin bertahannya rasa cinta dan harga diri bangsa Indonesia untuk masa mendatang.

Rempah-rempah mempunyai sisi eksotik, baik itu dari rasa maupun dari aroma serta khasiatnya. Sekarang ini, rempah-rempah tidak mendapat posisi seperti jaman dahulu, orang-orang lebih menganggap rempah-rempah sebagai barang yang kuno dan *jadul*-jaman dulu. Masyarakat di Indonesia berlomba-lomba merubah pola pikir dan pola

konsumsi mereka dengan menggunakan hal-hal yang berhubungan dengan teknologi tinggi. Dengan menggunakan hal-hal tersebut mereka akan merasa menjadi bagian dari kehidupan saat ini atau tidak ketinggalan jaman. Modernisme yang bertumbuh dalam jiwa masyarakat ini, didukung oleh pengaruh asing yang masuk, pengaruh-pengaruh itu menjanjikan kemajuan yang serba praktis dan instan.

Di tahun 2010 ini, Indonesia akan mengalami perubahan dalam perdagangan bebas. Masa Globalisasi adalah masa dimana barang-barang asing masuk dan bersaing dengan produk dalam negeri baik dari harga maupun kualitasnya. Masuknya produk tersebut diikuti pengaruh dan budaya asing yang masuk semakin pesat, pengaruh yang ada itu tidak semuanya baik. Ketika persaingan budaya luar yang masuk tidak diimbangi oleh pertahanan budaya sendiri, itu akan menyebabkan hilangnya budaya asli Indonesia dan akhirnya tidak ada nilai-nilai berharga yang dapat ditanamkan untuk generasi bangsa kedepannya.

Rempah-rempah yang membentuk kuliner tradisional Indonesia mempunyai kekhasan rasa dan aroma. Ramuan dari rempah-rempah tersebut memberikan identitas pembeda untuk setiap jenis makanan untuk setiap daerah di nusantara. Makanan tradisional itu berasal dari tradisi dan budaya yang dikembangkan dari banyak suku bangsa. Sayangnya hingga kini, khazanah cita rasa tradisi lewat hidangan tradisional itu masih imajinatif karena tidak mudah dijangkau dan dicicipi.

Saat ini tradisi yang memberikan citra bangsa Indonesia yang ramah dan hangat mulai luntur, satu persatu tradisi dan makanan tradisional Indonesia tergantikan oleh makanan yang serba instan dan berasal dari luar negeri. Jaman dahulu orang-orang mempunyai hubungan yang baik dengan masyarakat di lingkungan mereka tinggal. Ketika ada hari raya dan tradisi masyarakat tertentu, orang-orang di sekitar biasanya saling mengirim masakan khas turun temurun. Pola hidup modern membuat hal-hal yang terasa hangat dan bersahabat ini jarang dilakukan, tenggelam dimakan jaman.

Jika di dunia internasional, *Chinese food, Japanese Food, Western food, Indian food* dan masih banyak kuliner negara lain berkembang pesat, mungkin sudah saatnya Indonesia memperkenalkan identitas bangsa di bidang kulinernya yang didukung

penggunaan rempah-rempah alami tanpa meninggalkan tradisi bangsa yang menjadi modal utama untuk semakin memperbaiki kualitas diri di masa modern ini.

Untuk menunjang hubungan yang erat antara rempah-rempah Indonesia dengan masakan tradisional maka dibuatlah buku yang memuat keunikan dan sisi menarik rempah-rempah sekaligus membahas makanan tradisional. Hal ini dilakukan untuk menunjukkan kedudukan rempah-rempah yang tak dapat digantikan dalam setiap hidangan tradisional bangsa ini. Buku yang ada dibuat lebih komunikatif dan menarik, buku dengan konsep penyajian yang modern tanpa menghilangkan tradisi dan identitas bangsa.

1.2 Ruang Lingkup

Indonesia berkembang dengan ragam budaya, budaya itu menyumbangkan banyak kuliner Indonesia yang mempunyai kekhasan dan khasiat dari kandungan rempah-rempah. Seiring berkembangnya jaman, pengaruh asing yang ada menghilangkan kecintaan masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi makanan tradisional. Sisi tradisi bangsa lambat laun terganti pengaruh luar yang berlomba-lomba mencuri perhatian masyarakat. Hal yang menjadi topik pembahasan berhubungan dengan sejarah, rempah-rempah dan tradisi serta penghargaan diri terhadap kekayaan bangsa.

1.3 Permasalahan

Permasalahan yang ada berhubungan dengan cara, usaha serta upaya untuk membuat masyarakat Indonesia menjadi peka terhadap budaya dan tradisi bangsa yang berhubungan dengan rempah dan kuliner nusantara. **Dari latar belakang dan prosesnya ditemukan beberapa permasalahan :**

1. Bagaimana menggambarkan dan memaparkan keunikan rempah-rempah Indonesia sebagai warisan berharga untuk mendukung berkembangnya kuliner nusantara ?
2. Bagaimana cara untuk melestarikan hidangan asli Indonesia dan peranan rempah-rempahnya melalui gaya dan penyampaian yang sesuai dengan pandangan orang-orang di masa kini ?
3. Bagaimana menyampaikan pesan yang menarik dan komunikatif agar masyarakat Indonesia ikut ambil bagian dalam menghargai rempah-rempah Indonesia ?

1.4 Tujuan Perancangan

Penggunaan rempah-rempah di Indonesia tumbuh dan berkembang mengikuti jaman. Fungsinya menjadi maksimal karena dibantu masuknya pengaruh-pengaruh bangsa asing saat melakukan hubungan kerjasama dengan beberapa kerajaan di nusantara. Indonesia memiliki tradisi yang banyak dipengaruhi tradisi bangsa lain, terutama ketika terjadinya pembauran antara satu kepercayaan dengan kepercayaan lain. Munculnya suatu kepercayaan atau tradisi baru dari gabungan 2 bangsa memberikan sumbangan kepercayaan baru. Penggunaan rempah-rempah sangat dekat hubungannya dengan kuliner eksotis di Asia Tropis. Adapun keunikan karakteristiknya berasal dari

- Aromanya yang cepat dan kuat saat ‘mengikat’ di udara, dimana rempah-rempah memiliki jenis aroma yang berbeda-beda.
- Rasa yang memberikan ciri khas tersendiri dan digunakan sesuai dengan keperluannya.
- Rempah-rempah beragam dan berasal dari banyak bagian dari tanaman, baik itu biji, bunga, kulit batang, daun dan lainnya.
- Bentuk dan karakteristiknya yang beragam untuk setiap jenisnya. Apalagi rempah-rempah mempunyai khasiat yang baik untuk tubuh.

Di masa modern ini, pengaruh dari luar masuk dan berkembang semakin pesat. Pengaruh-pengaruh tersebut lambat laun mempengaruhi pola pikir serta pandangan masyarakat Indonesia. Penyampaiannya itu memerlukan penggabungan informasi dari bahan tradisional baik dengan adanya pemaparan tentang khasiatnya sampai dengan hal yang memuat pembelajaran baik untuk masyarakat Indonesia. Selain itu kombinasi gaya yang modern dengan karakteristik seni asli akan memberikan pencampuran gaya yang menampilkan sisi berbeda dan unik.

Saat ini di kota-kota besar di Indonesia, masyarakat mulai berfikir untuk memunculkan kembali jenis makanan tempo dulu yang lekat dengan penggunaan rempah-rempah. Suasana dan gaya yang disajikannya bergaya *jadul* – jaman dulu. Beberapa dari nama tempat mereka menggunakan beberapa nama rempah. Jika ditelusuri, rempah-rempah berkesan jaman dulu dan bergaya klasik dan tradisional.

Pengaruh asing tidak selamanya buruk, gaya modern juga terkadang dibutuhkan terlebih adanya perkembangan jaman membuat segala sesuatu maju dan banyak berhubungan dengan teknologi. Maka dari itu, ditemukanlah solusi dimana tradisi dan makanan tradisional itu tidak hilang di masyarakat dan tetap menjadi identitas bangsa. Dimulai dengan beberapa cara dan strategi untuk menggabungkan antara pengaruh dalam dengan pengaruh luar yang baik untuk semakin memajukan bangsa.

Strategi penjualan dan promosi yang sedang berkembang di era modern ini, dapat dijadikan alternatif baru sehingga makanan-makanan tradisional tersebut punya media pendukung untuk dikenal baik di dalam maupun di luar negeri. Strategi untuk memasarkan tradisi dan makanan tradisional Indonesia banyak didukung oleh latar belakang bangsa Indonesia yang menarik dan perjuangan bangsa sampai saat ini. Salah satu promosi yang baik adalah melalui buku. Buku menjadi media yang menarik untuk menyampaikan informasi melalui tulisan maupun visualnya.

Informasi yang ada dikemas dan didesain dengan strategi visual yang modern tapi tidak meninggalkan kesan alami dan karakter seni bangsa. Apa lagi sejarah rempah-rempah yang sudah mengalami perjalanan selama beratus-ratus dekade di Indonesia memunculkan kesan yang penuh misteri dan teka teki, hal ini menjadi sesuatu yang dapat membuat masyarakat penasaran. Adanya cerita dan proses kuliner yang dimuat berhubungan antara rempah yang satu dengan rempah yang lain dapat mendukung penyampaian identitas bangsa melalui bidang masakan.

1.5 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Kemajuan perdagangan rempah di masa lalu, informasi dan cerita singkatnya sering dibahas ketika pelajaran sejarah. Sebenarnya masyarakat Indonesia sangat dekat dengan pengetahuan bangsanya sendiri, dimana sejak Sekolah Dasar sampai Sekolah Menengah Atas, mereka sudah mendapat pendidikan sejarah. Sumber dasar atau pengetahuan dasar tentang rempah sejak dini didapatkan melalui kebiasaan sehari-hari.

Dukungan lain ada karena bidang kuliner saat ini sedang berkembang dengan pesat, terlebih lagi banyak orang mempunyai minat yang besar untuk mempelajari bidang kuliner ini. Faktanya, ada banyak Negara maju dan berkembang yang menyediakan

tempat untuk belajar memasak dan memahami bahan. Jadi informasi yang didapat lebih beragam dan mudah ditemui.

1.5.1 Observasi

Metode observasi membantu secara langsung untuk dapat mengetahui detail dan karakteristik bentuk, rasa dan aroma rempah-rempah. Setiap rempah-rempah memiliki fungsi dan khasiat yang berbeda. **Berikut penjelasannya :**

- Dengan menggunakan indera penglihatan (melalui mata) untuk bisa memperhatikan warna dan bentuknya.
- Indera pengecap atau lidah membantu untuk mengetahui karakteristik rasa dari rempah-rempah, manis, pahit, asam ataukah asin. Rempah-rempah tersebut erat kaitannya dengan dunia kuliner sebagai penyedap makanan.
- Melalui indra peraba, rempah-rempah dapat dirasakan tekstur dan bentuknya yang lebih menyeluruh.
- Hidung sebagai bagian dari indera pencium, untuk merasakan atau membaui aromanya. Terlebih lagi rempah-rempah punya aroma yang beragam. Aroma menjadi bagian pelengkap penting dari rempah yang membuat suatu hidangan itu berciri khas dan membantu untuk menggugah selera.

Beberapa kunjungan dilakukan seperti ke beberapa tempat makan baik itu restoran sampai kaki lima untuk memberi banyak pandangan. Ada juga kunjungan ke tempat-tempat yang menjelaskan rempah-rempah seperti museum. Untuk beberapa informasi yang berhubungan dengan sejarah, ada di Museum Fatahillah Indonesia di tengah lapangan pusat untuk informasi sejarah masa lalu dan perkembangan ekonomi rempah dapat ditemukan di Museum Bank Indonesia. Museum tersebut berada di daerah Kota Tua Jakarta.

1.5.2 Wawancara

Rempah-rempah dapat ditemui di banyak pasar tradisional, banyak info tentang penggunaan rempah untuk kuliner didapatkan. Untuk melengkapi data

yang berhubungan dengan kuliner dan masakan tradisional, kunjungan ke banyak tempat makan dengan sajian tradisional yang khas. Dari mulai warung-warung kaki lima sampai dengan resto modern menjadi pilihan untuk didatangi dan diwawancarai karena selain mendapat data, penulis pun dapat menganalisa langsung di tempat.

Rempah-rempah erat kaitannya dengan ibu-ibu rumah tangga, mereka menggunakan rempah-rempah dalam kehidupan sehari-hari, terbiasa untuk mencicipi dan membedakan rasa dengan baik.

1.5.3 Studi Pustaka

Ada beberapa buku yang digunakan untuk mendukung proses pencarian data dan informasi yang berhubungan dengan sejarah, perdagangan rempah, jenis rempah dan kuliner tradisional. **Berikut keterangan buku-bukunya :**

- Pengetahuan dasar yang berhubungan dengan sejarah dari buku sejarah kelas 1 dan 2 SMA.
- Buku *Handy Pocket Guide to Tropical Herbs & Spices*, buku produksi **Periplus** ini memaparkan banyak rempah-rempah yang tumbuh dan berkembang di Asia Tenggara.
- Buku *Spices – Recipes to Delight the Senses*, buku pembahasan rempah yang berhubungan dengan rempah-rempah di dunia dan berisi tentang kuliner atau hidangan dengan ramuan rempah yang disajikan dengan gaya yang modern. Buku produksi **Periplus** ini ditulis oleh **Christine Manfield**.
- Buku makanan tradisional Indonesia yang dibuat oleh Bapak **William Wongso**, berisi cara-cara mengolah makanan tradisional Indonesia dengan rempah-rempah alami dari berbagai daerah di Indonesia.

Selain buku, ada juga informasi yang diperoleh dari beberapa majalah, majalah yang berhubungan dengan tumbuhan dan pola hidup sehat. Majalah *Nirmala* adalah majalah yang membahas beragam bahan-bahan makanan yang sehat dan pola hidup sehat. Majalah pendukung untuk mendapat informasi kuliner

dan sejenisnya didapat dari Majalah *Gogirl*, Majalah *Versus* seri Agustus 2009, Majalah *Urban Style* seri Februari 2009 dan Majalah *Hers*.

Untuk mendukung semuanya itu, dibutuhkan beberapa data dari internet yang melengkapi beberapa bagiannya. Beberapa bahan yang berhubungan dengan rempah, kuliner dan lainnya didukung dari internet.

1.5.4 Kuesioner

Kuesioner ini menjadi tolak ukur sejauh mana orang-orang mengkonsumsi makanan Indonesia sehari-hari dan pandangan mereka terhadap makanan Indonesia juga berhubungan dengan rempah-rempah.

Kuesioner yang disebar sebanyak 50 buah untuk karyawan dan karyawan di salah satu manajemen Mall Paris Van Java di Bandung. Dalam mall tersebut terdapat beragam jenis makanan dan pastinya pola konsumsi mereka pun berbeda. Data yang diperoleh pun sesuai dengan kondisi dan suasana tempat kerja mereka.