

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah



Gambar 1.1

Oncom

www.agsfood.blogspot.net

Dewasa ini daerah Jawa Barat sudah sangat terkenal akan nuansa alam yang indah, penduduknya yang sopan dan bertutur bahasa dan makanannya yang beraneka ragam. Salah satu makanan khas daerah Jawa Barat yang terkenal adalah Oncom. Oncom adalah produk makanan fermentasi yang dilakukan oleh beberapa jenis kapang (jamur yang biasanya tumbuh pada permukaan makanan yang sudah basi atau terlalu lama tidak diolah), dan merupakan salah satu bentuk pengolahan pangan warisan nenek moyang suku Sunda. Terdapat dua jenis utama oncom, yaitu oncom merah dan oncom hitam. Oncom merah didegradasi oleh kapang oncom sedangkan oncom hitam didegradasi oleh kapang tempe.

Oncom jarang sekali dimakan mentah. Kreatifitas yang tinggi menjadikan pengolahan oncom sangat beragam. Pengolahan yang paling populer adalah digoreng kering seperti tempe. Ia juga dapat diolah menjadi sambal, comro, sayuran, dll. Oncom memiliki kandungan gizi yang relatif baik karena kandungan

karbohidrat dan proteinnya yang cukup tinggi dan dapat menjadi sumber alternatif asupan gizi yang baik karena harganya murah.

Akan tetapi, terdapat beberapa masalah yang terdapat dalam oncom ini, yaitu, tampilannya yang tidak menarik (seperti batu bata), baunya yang menyengat dan kurang pengetahuannya masyarakat akan nilai dan gizi produk makanan ini. Banyak orang yang mengira bahwa oncom hanyalah ampas yang tidak berguna dan tidak pantas untuk dikonsumsi. Bentuk dan warnanya yang tidak menarik pun membuat masyarakat enggan untuk menggunakan oncom dalam masakan mereka. Oncom dianggap masih kurang termanfaatkan meskipun berpotensi besar sebagai pemasok protein bagi kalangan menengah ke bawah karena harganya yang murah.

Hal yang perlu disempurnakan adalah agar daya terima masyarakat meningkat terhadap oncom adalah yang menyangkut penampilan, bentuk, serta warnanya. Untuk lebih meningkatkan daya terima oncom di masyarakat luas, perlu diperhatikan masalah sanitasi bahan baku, peralatan pengolah, dan lingkungan, serta kebersihan pekerja yang menangani proses pengolahan. Perlu juga disertakan informasi yang baik dan jelas tentang manfaat dan pengolahan oncom ke dalam bentuk makanan.

Informasi yang baik dan jelas tersebut harus disampaikan melalui media-media yang tepat dan *persuasive*. Salah satunya adalah melalui media buku. Akan tetapi, buku yang diciptakan haruslah menarik dan unik agar menarik minat masyarakat untuk membacanya. Terdapat banyak buku yang mengangkat tentang makanan tradisional lainnya yang kurang menarik dan membosankan, dimana secara tidak langsung menurunkan minat masyarakat dalam hal membaca. Maka dari itu, buku yang diciptakan harus dapat menarik minat masyarakat dengan desain dan isi yang unik dan menarik.

1.2 Identifikasi Masalah

- Oncom memiliki banyak keunggulan dan dapat digunakan dalam berbagai masakan
- Kurangnya wawasan masyarakat mengenai kandungan gizi dan kegunaan oncom dalam kuliner.
- Oncom masih kurang diangkat dalam berbagai media di Indonesia sendiri.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil identifikasi masalah, maka pokok permasalahan yang akan diangkat adalah bagaimana mensosialisasikan manfaat, kelebihan, dan jenis masakan oncom yang menarik melalui implementasi media visual khususnya buku.

1.4 Tujuan Perancangan

Oncom bukanlah makanan yang asing lagi bagi masyarakat yang ada di Indonesia. Oncom yang oleh sebagian orang dibenci dan dihindari karena bentuknya yang tidak menarik dan baunya yang menyengat ternyata memiliki nilai gizi yang *relative* baik untuk tubuh kita dan dapat menjadi sumber *alternative* asupan gizi yang baik karena harganya murah.. Oncom juga dapat digunakan dalam berbagai macam masakan. Untuk menambah wawasan masyarakat mengenai oncom ini maka harus dijawab dengan sebuah media. Berikut adalah tujuan dari perancangan:

- Membuat media komunikasi khususnya buku yang mengangkat oncom sebagai topik.
- Memberikan informasi yang jelas, menarik, dan informatif mengenai oncom.
- Pengambilan foto yang unik dan menarik.
- Memberikan resep-resep masakan oncom yang lezat.

1.5 Ruang Lingkup Perancangan

Oncom dan masakan yang memanfaatkan oncom sebagai bahannya akan diangkat dalam media buku, guna menambah menambah wawasan mengenai oncom dan kegunaan oncom dalam berbagai masakan, dalam bentuk buku resep. Informasi tentang oncom didapat melalui wawancara dengan produser oncom, pedagang oncom dan para jago masak. Packaging oncom disertakan guna membantu pengenalan oncom dan juga disertai dengan promosi-promosi lainnya yang dianggap bermanfaat dalam pengenalan ini.

1.6 . Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

1.6.1 Cara Pengambilan Data

Untuk memperoleh data yang lengkap serta akurat maka data yang dikumpulkan bukan berasal dari satu sumber saja namun penggabungan dari berbagai pihak. Dimana dari sana akan terjadi penyeleksian untuk menggunakan data-data yang telah terkumpul.

Adapun yang menjadi sumber peneliti:

1. Literatur

Literatur adalah sumber data yang didapat berasal dari artikel yang terdapat pada situs web terpercaya, forum internet yang membahas topik yang bersangkutan, serta artikel yang berasal dari studi kepustakaan.

2. Observasi Langsung

Observasi langsung adalah cara pengambilan data dengan menggunakan mata tanpa ada pertolongan alat standar lain untuk keperluan tersebut (Muh Nazir)

3. Wawancara

Wawancara atau *interview* adalah sebuah dialog yang dilakukan oleh pewawancara untuk memperoleh informasi dari terwawancara (Prof DR Suharsini Arikunto).

1.6.2 Cara Pengolahan Data

Cara pengolahan data yang digunakan yaitu penelitian kualitatif di mana penelitian tersebut melibatkan interaksi komunikatif baik terstruktur ataupun tidak dan biasanya tidak menggunakan kuisisioner. Berikut ini adalah teknik pengumpulan data yang dipakai dalam penyusunan laporan yaitu :

- a. Studi Kepustakaan : sumber data diambil dari buku yang akurat dan memiliki informasi yang lengkap.
- b. Wawancara tidak terstruktur : wawancara yang dilakukan dengan pertanyaan spontan.
- c. Observasi : berupa pengamatan yang dilakukan dalam rangka untuk menganalisis masalah sekaligus mengumpulkan data.

1.6.3 Tabel Kerangka Berpikir

