

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keanekaragaman budaya di Indonesia adalah sesuatu yang tidak dapat dipungkiri keberadaannya. Dalam masyarakatnya yang majemuk, tentunya masyarakat Indonesia juga memiliki berbagai kebudayaan suku bangsa yang ada di masing-masing daerah. Dapat dikatakan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat keanekaragaman budaya yang tinggi. Tidak hanya keanekaragaman budaya kelompok sukubangsa saja, namun juga dalam hal peradaban, yakni dari yang tradisional hingga ke yang modern.

Kebudayaan lokal di tiap daerah dapat berupa tarian, ornamen, motif kain, ritual, alat musik, cerita rakyat, musik dan lagu, seni pertunjukan, arsitektur, pakaian tradisional, permainan tradisional, senjata dan alat perang, prasasti dan naskah kuno, tata cara pengobatan dan juga makanan. Banyak dari kebudayaan-kebudayaan tersebut yang tidak mendapat perhatian, pengembangan serta perlindungan sehingga lambat laun semua itu hanya akan menjadi kenangan.

Kurangnya dokumentasi akan hal-hal tersebut juga menjadi salah satu penghambat dalam upaya mengembangkan dan juga melestarikannya. Tidak adanya catatan tertulis dan hanya memanfaatkan bahasa lisan secara turun temurun sudah menjadi kebiasaan masyarakat Indonesia pada umumnya.

Ketika salah satu dari kebudayaan tersebut dicuri, diklaim, dipatenkan dan dieksploitasi oleh warga atau bangsa lain, barulah masyarakat Indonesia menjadi terusik perasaannya. Sudah banyak jenis kebudayaan Indonesia yang telah diakui oleh bangsa lain, terutama dalam hal makanan.

Makanan tradisional di masing-masing daerah di Indonesia sangatlah bervariasi. Variasi tersebut yang akhirnya menciptakan keunikan yang khas pada sajian kuliner di tiap daerah. Salah satunya adalah kuliner dari Jawa Barat, atau yang lebih dikenal dengan kuliner dari Tanah Sunda.

Sajian kuliner Sunda sudah sangat digemari dan populer, tidak hanya di kalangan masyarakat Sunda sendiri namun juga bagi masyarakat dari etnik lain. Dalam sajian kuliner tersebut sangat terlihat kekhasannya, baik dari segi rasa maupun bentuk.

Makanan tradisional Sunda sebagian besar memiliki bentuk kemasan yang khas, yakni dibungkus dengan dedaunan, seperti daun pisang, daun jambu, daun jagung, daun kelapa, dan sebagainya. Kemasan yang menarik dibuat dengan pertimbangan fungsional, pengawetan, pemberian aroma, dan estetik. Selain itu, masing-masing makanan juga kerap digunakan dalam upacara tradisional tertentu. Makanan-makanan itu dan cara pembungkusannya berperan sebagai perlambangan suatu nilai spiritual yang hidup dalam lingkungan masyarakat yang meyakini.

Adanya perbedaan cara membungkus antara satu makanan dengan yang lainlah yang memberikan identitas pada makanan tersebut. Tidak jarang jenis makanan tertentu dibedakan dengan yang lainnya bukan melalui rasanya, melainkan dari cara membungkus serta bentuknya.

Hal ini sebenarnya sangat menarik untuk diketahui oleh masyarakat luas, khususnya masyarakat Indonesia. Pada zaman sekarang ini, di mana budaya ingin cepat dan mudah begitu menonjol, makanan-makanan yang berbungkus daun mulai tergantikan dengan kemasan plastik dan kertas. Upacara-upacara adat yang merupakan salah satu kegiatan pendukung kehadiran makanan-makanan tradisional ini pun sudah mulai dilupakan.

Penggunaan daun sebagai pembungkus makanan sebenarnya lebih ramah lingkungan. Daun pun merupakan bahan pembungkus yang lebih gampang diperoleh dan

harganya jauh lebih murah. Dengan penggunaan daun, berarti juga dapat mengurangi sampah plastik yang saat ini sudah sangat meresahkan lingkungan alam. Daun yang lebih dapat cepat terurai memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan sampah plastik yang membutuhkan waktu 200 sampai 1.000 tahun untuk dapat terurai.

Sayangnya, pada jaman sekarang ini, makanan-makanan tradisional berbungkus daun semakin susah dicari. Beberapa dari makanan tersebut bahkan telah berganti kemasan dengan bahan plastik. Masyarakat sekarang pun banyak yang lebih memilih makanan-makanan yang lebih modern dengan kemasan yang jauh lebih menarik. Akhirnya makanan-makanan tradisional yang berbungkus daun itu pun harus tersisih dengan berjalannya jaman.

Banyak orang tidak menyadari bahwa tradisi kuliner adalah salah satu penggambaran dari budaya bangsa, yang artinya budaya makan beserta pesan moral yang ada di dalamnya merupakan cara untuk menggambarkan keunikan budaya suatu daerah ataupun negara.

1.2. Permasalahan

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimana membuat sebuah buku yang dapat mendokumentasikan makanan khas Jawa Barat yang berbungkus daun secara komprehensif ?
2. Bagaimana caranya agar masyarakat dapat lebih mengetahui dan mengapresiasi makanan khas Jawa Barat yang berbungkus daun ?

1.3. Batasan atau Ruang Lingkup

Batasan / ruang lingkup masalah yang dipakai adalah perancangan *book design* dan promosinya yang berisi pengenalan makanan-makanan tradisional Sunda yang berbungkus daun serta asal usul ataupun cerita yang terdapat dalam makanan khas Jawa Barat tersebut bagi para pecinta budaya dan kuliner Jawa Barat dan bagi masyarakat Jawa Barat sendiri sebagai target *audience*.

1.4. Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan dibuat agar pembaca dapat mengetahui alasan pembuatan Karya Tugas Akhir ini. Tujuan dari pembuatan *book design* ini adalah :

- Membuat masyarakat serta pecinta budaya dan kuliner Jawa Barat menjadi lebih peduli terhadap warisan budaya dan kuliner Jawa Barat.
- Membuat masyarakat sadar akan pentingnya pendokumentasian warisan budaya secara akurat dan estetis.
- Membuat orang menjadi tahu akan cerita, asal usul ataupun latar belakang yang ada di balik bungkusan makanan tersebut.

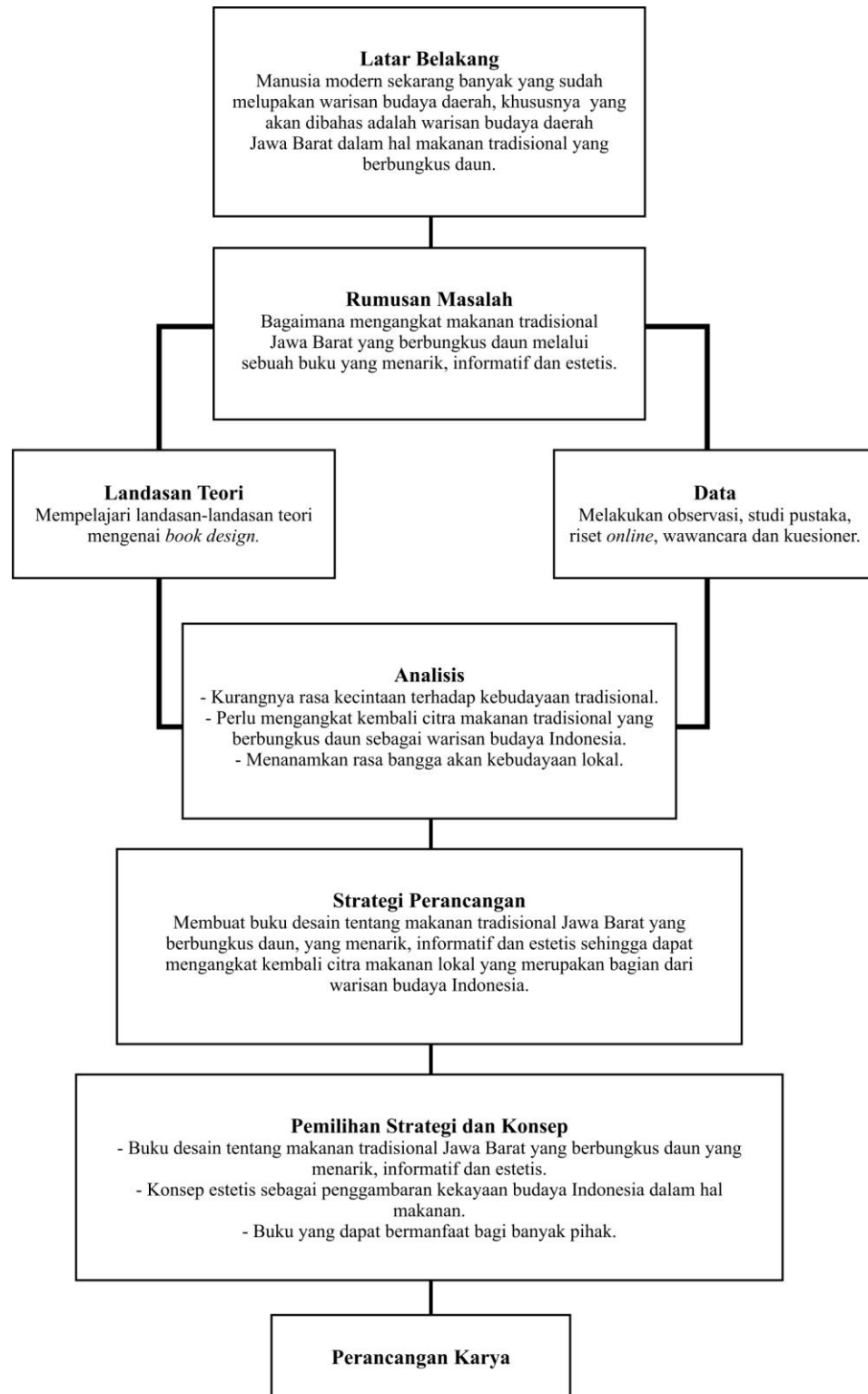
- Mengangkat kembali nilai-nilai budaya dalam hal kuliner di Indonesia, khususnya Jawa Barat.

1.5. Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam menyusun laporan ini, metode perolehan dan pengolahan data yang digunakan adalah :

- Metode empirik, yaitu melakukan pengamatan langsung pada pasar-pasar tradisional ataupun toko-toko kue yang menjual makanan-makanan tradisional dan juga ke toko-toko buku untuk melihat buku-buku kuliner yang sudah ada.
- Studi pustaka, yaitu menggunakan buku sebagai referensi.
- Riset *online*, yaitu pencarian data melalui internet untuk memperdalam wawasan mengenai hal yang terkait dengan tugas akhir yang di angkat ini.
- Wawancara, yaitu dengan cara bertanya dan mencatat mengenai informasi, data, pendapat dan masukan mengenai hal yang terkait.
- Kuesioner, yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.

1.6. Skema Perancangan



1.7. Sistematika Penulisan

Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang masalah, permasalahan dan ruang lingkup, tujuan perancangan, sumber dan teknik pengumpulan data, skema perancangan serta sistematika penulisan.

Bab II Landasan Teori, berisi tentang teori-teori yang berhubungan dengan penelitian.

Bab III Data dan Analisis Masalah, berisi tentang data mengenai perusahaan atau lembaga terkait, hasil observasi, wawancara dan kuesioner, tinjauan terhadap proyek atau persoalan sejenis, analisis terhadap permasalahan berdasarkan data dan fakta, SWOT (Strength Weakness, Opportunity Threat), baik tentang makanan dan buku serta STP (Segmentasi Targeting, Positioning) dan juga 4W1H (What Who When Where How).

Bab IV Pemecahan Masalah, berisi tentang konsep secara keseluruhan, konsep komunikasi, konsep kreatif, konsep media, desain *layout*, dan juga pembahasan mengenai media promosi.

Bab V Kesimpulan dan Saran.