

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini dapat ditemukan berbagai makanan berupa jajanan tradisional khas Indonesia. Sayangnya jajanan tradisional Indonesia saat ini mulai tergeser oleh makanan – makanan dari luar Indonesia. Ada beberapa contoh jajanan luar Indonesia yang sering kita temui dan dikonsumsi seperti *sandwich, hamburger, pizza, pasta* dan masih banyak lagi makanan luar Indonesia yang masuk ke Indonesia. Hal ini menunjukkan telah terjadinya pergeseran antara makanan tradisional dengan makanan yang berasal dari luar Indonesia. Dengan begitu jajanan tradisional akan semakin tergeser (hilang) dan mungkin tidak bisa dinikmati lagi oleh masyarakat Indonesia sendiri. Menurut Bapak H. Unus Suriawiria (Guru besar Bioteknologi dan Agroindustri ITB) mengatakan “*Yang menjadi kendala mengapa Makanan Sunda tidak dapat mendunia seperti halnya Kentucky Fried Chicken, Hamburger, Pizza, Ommelet, Hotdog, Dimsum, Tempura dan sebagainya, karena sepenuhnya belum ada sentuhan dan Kreativitas Seni serta Budaya dalam bentuk pengemasan, pemberian hiasan, penyajian dan pola hidangan, seperti halnya makanan-makanan yang saat ini sudah menguasai pangsa pasar dunia tersebut*”.

Salah satu propinsi di Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman jajanan tradisional adalah Provinsi Jawa Barat. Jawa Barat mempunyai sebutan atau nama lain yaitu Parahyangan atau Priangan. Parahyangan (Priangan) adalah sebuah nama istilah atau julukan gabungan dari 10 kabupaten yang berada di seluruh Jawa Barat. Yang termasuk dalam Parahyangan (Priangan) yaitu Parahyangan Barat Kota Bandung, Kabupaten Bandung, Kabupaten Bandung Barat, Cimahi dan Kabupaten Sumedang. Parahyangan Timur yaitu Garut, Kota Tasikmalaya, Kabupaten Tasik, Banjar, dan Ciamis. Bandung ibu kota dari Jawa Barat dan salah satu kota tujuan

wisata, hal ini yang membuat para wisatawan tertarik datang. Keanekaragaman makanan tradisional mulai dari jajanan hingga makanan berat, makanan basah hingga makanan kering, banyak terdapat di Kota Bandung dan Jawa Barat. Namun sayangnya saat ini banyak dari masyarakat baik di Bandung maupun Jawa Barat, yang kurang mengenal makanan-makanan tradisional Parahyangan (Priangan) tersebut.

Menurut Dra. Erni Nurtiningsih, beliau adalah Kepala Seksi Sejarah dan Nilai Tradisional Bidang Kebudayaan, mengatakan banyak jajanan tradisional khas Parahyangan (Priangan) yang telah terlupakan oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa Barat atau Parahyangan. Banyak makanan tradisional khas Parahyangan yang memiliki nilai bersejarah dan cerita yang unik bagi masyarakat Parahyangan sendiri. Ada beberapa contoh jajanan tradisional khas Parahyangan (Priangan) seperti Awug, Colenak, Boroyot, Seroja, Bangkerok, Endog Lewo, Gegeplak, Gatot, dan masih banyak lagi makanan tradisional khas Parahyangan (priangan) yang sudah jarang kita temui di dunia kuliner.

Hal itu membuat penulis ingin mendokumentasikan, melestarikan dan memperkenalkan kembali beberapa macam jajanan tradisional dari Parahyangan (Priangan) agar masyarakat Jawa Barat dan masyarakat seluruh Indonesia dapat mengetahui dan lebih mengenal keanekaragaman jajanan tradisional khas Parahyangan (Priangan). Dengan ini penulis ingin turut serta membuat sesuatu yang dapat melestarikan dan memperkenalkan jajanan tradisional khas Parahyangan melalui **“Pendokumentasian Jajanan Tradisional Khas Parahyangan Dalam Bentuk Book Design”**.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

- Bagaimana merancang buku yang mendokumentasikan jajanan khas Parahyangan secara menarik dan informatif ?
- Bagaimana membuat sebuah *book design* yang modern dan mencerminkan kekayaan kuliner Jawa Barat khususnya jajanan tradisional?

1.3 Tujuan Perancangan

- Membuat pendokumentasian dalam *book design* dengan informasi yang lengkap dan menarik tentang jajanan tradisional yang masih ada dan sudah hilang.
- Membuat *book design* dengan kemasan desain yang menarik dengan menggunakan elemen budaya Parahyangan.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Sumber data yang digali informasinya tentang cemilan atau jajanan tradisional khas dari Priangan yaitu Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat Kota Bandung dan produsen jajanan tradisional yang masih beroperasi atau memproduksi jajanan tradisional.

Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa cara, antara lain :

1. Observasi

Penulis melakukan observasi partisipasi aktif dengan mengamati beberapa pembuat jajanan tradisional Priangan yang masih ada sampai sekarang. Salah satunya adalah pembuat Awug yaitu Bapak A. Muhidin, Bapak Wawan pembuat Wajit Cililin dan produsen cemilan/jajanan khas Jawa Barat lainnya.

2. Wawancara

Wawancara yang dilakukan penulis adalah wawancara dengan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat dan beberapa produsen jajanan tradisional di Jawa Barat. Wawancara dilakukan dengan berbincang-bincang dan tidak terlalu formal.

3. Studi Pustaka

Selain mendapatkan data-data langsung dari lapangan, penulis juga mengumpulkan data-data dari internet

1.5 Skema Perancangan

