

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara kepulauan terbesar di dunia. Dengan bentang geografis yang luas, selain keberagaman budaya, suku, bahasa, dan agama, Indonesia juga memiliki beraneka ragam makanan khas tradisional dari daerah yang dapat menjadi ciri khas masing-masing dari daerah itu sendiri. Selain itu terdapat juga panganan khas Indonesia yang cukup banyak diminati, yaitu dodol Betawi. Sebagai salah satu panganan khas Indonesia, dodol Betawi ini memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap sektor ekonomi informal. Hal ini dapat dilihat dari masih adanya pembuat dodol sampai saat ini yang menjadikan pembuatan dodol sebagai salah satu usaha dalam kehidupannya walaupun jumlah pembuat dodol Betawi sendiri sudah bisa terhitung sedikit.

Di Indonesia sendiri, terdapat sebuah kawasan penghasil dodol Betawi di daerah Condet, Jakarta Timur, DKI Jakarta, yang potensial untuk berkontribusi dalam peningkatan ekonomi lokal dan pemberdayaan unit usaha kecil dan menengah di Kota Jakarta. Dodol Betawi merupakan salah satu panganan khas Betawi yang sudah turun-menurun diwariskan. Dahulu dodol Betawi ini hanya dibuat saat acara-acara tertentu seperti hajatan, ataupun acara keagamaan yang tak pernah luput dari panganan yang kenyal dan manis ini. Asal mulanya dodol Betawi ini dibuat secara gotong royong antar keluarga dengan modal yang dikumpulkan secara bersama-sama.

Sayangnya keberadaan dodol Betawi sebagai panganan khas Jakarta ini sudah mulai hilang ditengah gencarnya kepegangan panganan khas lain yang lebih mudah dibuat dan berkembang pesat seiring dengan globalisasi.

(http://beritajakarta.com/read/2802/Pengunjung_PRJ_Monas_Disuguhi_Dodol_Betawi#.VOiFFNIW2T8 diunduh pada 8 Januari 2015, pukul 22.35.)

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

1.2.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis merumuskan bahwa permasalahan yang terjadi adalah sebagai berikut:

- Bagaimana cara memperkenalkan kembali penganan tradisional Betawi yang hampir dilupakan kalangan remaja di Jakarta?
- Bagaimana cara menyampaikan banyaknya makna sosial yang baik dalam pembuatan dodol Betawi kepada kalangan remaja di Jakarta?
- Bagaimana membuat media yang dapat menyampaikan pesan dan makna sosial yang mudah dimengerti dan ditangkap kalangan remaja?

1.2.2 Ruang Lingkup

Perancangan desain visual literatur ini ditujukan untuk kalangan menengah. Sedangkan batasan pembahasan adalah dodol Betawi yang dibuat oleh orang Betawi, tetapi tidak menutup kemungkinan hingga seluruh penduduk Jakarta.

1.3 Tujuan Perancangan

- Mengembalikan dan mengangkat kebanggaan masyarakat Betawi terhadap kebudayaan tradisional warisan turun-temurun.
- Merancang buku cerita ilustrasi dari pembuatan dodol Betawi untuk memperkenalkan makna sosial dibalik pembuatan dodol Betawi dahulunya, juga sebagai penganan tradisional warisan turun-temurun yang sudah mulai dilupakan kalangan remaja di Jakarta.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Sumber dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan, yaitu:

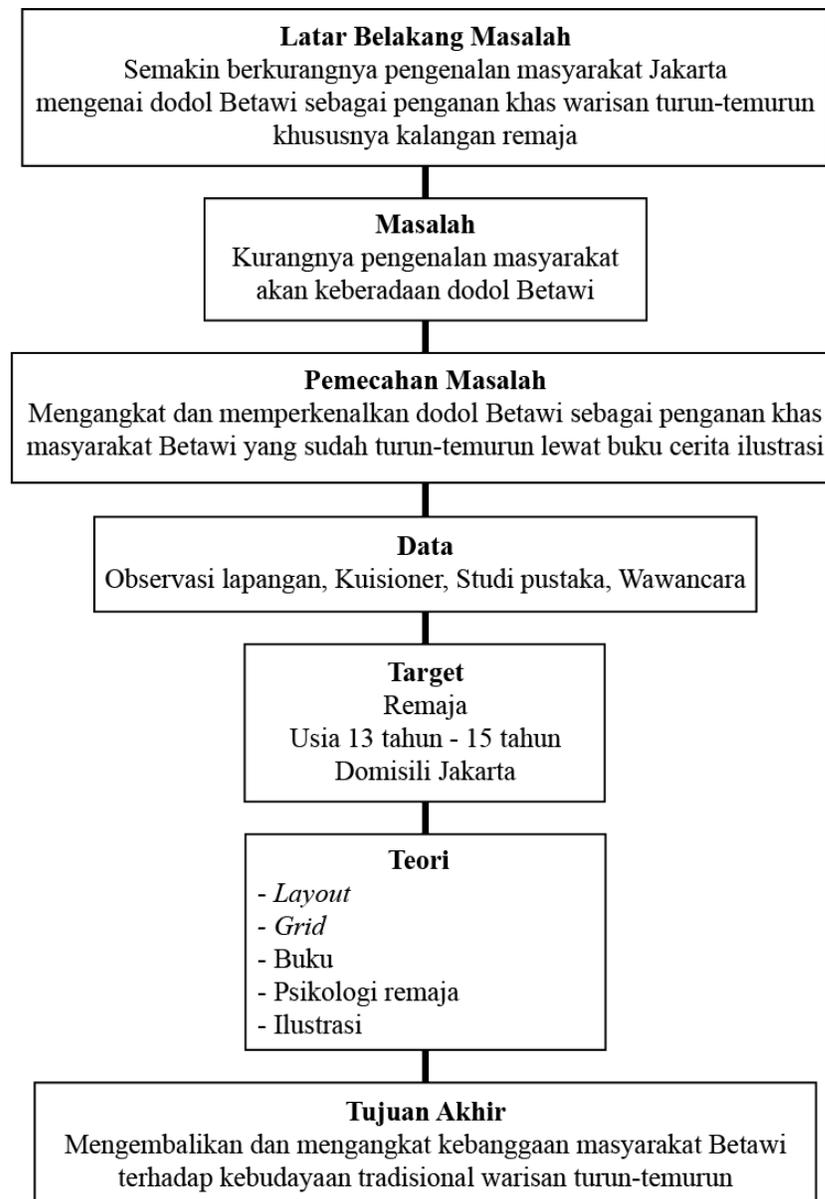
1.4.1 Data Primer

- Wawancara
Penulis melakukan wawancara kepada Badan Perencana Pembangunan Daerah Kota Jakarta, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi DKI Jakarta,
- Observasi lapangan
Observasi dilakukan penulis yaitu dengan pergi langsung ke lapangan usaha kecil menengah pembuatan dodol Betawi untuk mengamati cara pembuatan dodol Betawi.
- Kuesioner
Kuesioner disebar kepada kalangan remaja di kota Jakarta agar memperoleh data dan fakta yang relevan.

1.4.2 Data Sekunder

- Studi Pustaka
Studi Pustaka akan dilakukan untuk memperoleh data, informasi, dan berita secara akurat dari media massa, media cetak, dan digital/internet yang dapat mendukung penelitian. Studi pustaka mengenai sejarah, pariwisata budaya, psikologi, promosi, dan ilustrasi, digunakan sebagai pendukung teori, agar informasi yang disampaikan dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya.

1.5 Skema Perancangan



Tabel 1.1. Skema Perancangan