

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah sebuah negara kepulauan yang terbesar di dunia, yang terdiri dari 5 pulau besar dan belasan ribu pulau kecil lainnya. Negara kepulauan yang terletak di garis khatulistiwa ini memiliki tingkat kemajemukan yang tinggi, terutama dalam aspek ras, agama, budaya, dan adat istiadatnya. Sebagai negara yang kaya dengan beragam budaya, Indonesia mewarisi cita rasa masakan yang paling beragam di dunia. Masakan tradisional Indonesia tidak memiliki patokan simbol yang melambangkan sebuah ciri khas tertentu. Setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas sendiri dalam masakan tradisionalnya, dan hal ini dipengaruhi oleh banyak hal. Dominannya rasa, bumbu, dan bahan makanan tertentu di suatu daerah bisa dikaitkan dengan banyak hal: dari budaya, agama, politik, perdagangan, hingga riwayat penaklukan di masa silam. (Antropologi Kuliner Nusantara, 2015)

Luasnya wilayah Indonesia yang tersebar dari Sabang hingga Merauke menyebabkan tingkat keberagaman kuliner Indonesia yang sangat tinggi, yaitu kira-kira berjumlah 5.300 kuliner. Dengan angka yang sangat besar, Indonesia tidak dapat menentukan kuliner apa yang akan menjadi ikon secara umum, seperti layaknya negara Jepang yang memiliki ikon kuliner sushi, negara Italia dengan ikon pasta dan pizza, dan sebagainya. Sehingga pada akhir tahun 2012, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif mencanangkan 30 buah makanan tradisional yang akan menjadi ikon kuliner tradisional Indonesia yang diberi nama 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia (30 IKTI).

Namun sejak pencanangannya, Bondan Winarno berpendapat bahwa pemerintah masih belum memiliki andil dalam upaya pelestarian masakan tradisional Indonesia. Janji-janji bahwa 30 IKTI akan dimasukkan ke dalam Bekraf sebagai salah satu sub-sektor yang akan dikembangkan, sampai saat ini upaya-upayanya masih belum jelas.

(Ke Mana '30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia' Sekarang?, <http://www.cnnindonesia.com/>, diakses 29 Agustus 2016 pukul 17.24 WIB)

Seiring dengan perkembangan jaman, masuknya globalisasi di Indonesia memberikan pengaruh negatif yang berpotensi fatal, terutama di kalangan pemuda, yang menyebabkan terlupakannya budaya-budaya Indonesia yang salah satunya termasuk masakan tradisional Indonesia. Dampak globalisasi di kalangan pemuda saat ini menyebabkan muncul pemikiran-pemikiran bahwa hal-hal yang berbau tradisional adalah sesuatu yang 'ketinggalan jaman' dan 'tidak keren', sehingga mereka kerap kali tidak memiliki minat terhadap budaya Indonesia dan lebih memilih budaya-budaya asing, karena didorong hasrat ingin bergaya hidup modern. Selain itu, Susanto menjelaskan dalam bukunya yang berjudul "Potret-Potret Gaya Hidup Metropolis" bahwa salah satu ciri dari gaya hidup manusia modern adalah cara hidup instan; yaitu gaya hidup yang serba cepat, praktis, dan efektif. Gaya hidup ini beresiko menyebabkan hilangnya nilai-nilai budaya Indonesia.

Di sisi lain, sebagian besar wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia justru sangat tertarik dengan keberagaman budaya yang ditawarkan Indonesia, terutama dari segi masakan tradisional Indonesia. Berdasarkan polling CNN pada tahun 2011, paling sedikit 3 masakan Indonesia memperoleh peringkat yang tinggi sebagai makanan paling lezat di dunia, dimana rendang memperoleh peringkat pertama, nasi goreng peringkat kedua, dan sate ayam di peringkat ke sembilan belas (Abaikan Desain, Kuliner Indonesia Kurang Kompetitif, www.beritasatu.com, diakses 17 Juli 2016 pukul 18.42 WIB). Sebagai sebuah warisan budaya, daya tarik pariwisata, dan sebagai sebuah sektor dalam ekonomi kreatif, masakan tradisional Indonesia memegang peranan yang sangat penting, terutama dalam perannya sebagai penyumbang terbesar pendapatan Indonesia, dan salah satu bagian dari identitas bangsa.

William Wongso, seorang pakar kuliner, mengatakan bahwa banyak sekali juru masak Indonesia yang memiliki kendala dalam mengolah resep masakan dan mengenali bumbu-bumbu tradisional Indonesia. Fenomena ini muncul karena tidak ada kurikulum tentang masakan asli Indonesia, di sekolah dan akademi memasak di

Indonesia. Hal ini tentu saja dipengaruhi oleh globalisasi, karena orientasi pasar cenderung menginginkan masakan luar negeri. Keberagaman masakan tradisional Indonesia yang mencapai ribuan jenis juga memiliki sisi negatif, karena hal inilah yang menyebabkan juru masak Indonesia tidak dapat mempelajari masakan tradisional Indonesia secara detil. (Chef Indonesia Tidak Menguasai Resep Tradisional, <https://gaya.tempo.co>, diakses 11 November 2014 pukul 12.01 WIB)

Keberagaman masakan tradisional Indonesia merupakan sebuah warisan budaya yang patut dilestarikan. Jika dampak-dampak negatif ini terus dibiarkan di kalangan masyarakat Indonesia, dikhawatirkan budaya Indonesia, khususnya makanan-makanan tradisional Indonesia akan hilang.

Upaya pelestarian masakan tradisional Indonesia dapat dilakukan dengan berbagai cara. Penulis memilih untuk mengangkat topik ini karena penulis merasa bahwa masyarakat Indonesia, terutama pemuda merasa bahwa makanan tradisional Indonesia bukanlah sesuatu yang penting, bahkan berdasarkan pengamatan penulis, ada banyak pemuda-pemudi Indonesia dengan pengetahuan makanan tradisional Indonesia yang minim. Padahal keberlangsungan budaya-budaya Indonesia, dalam konteks ini makanan tradisional Indonesia, berada di tangan anak-anak, remaja, dan pemuda sebagai generasi penerus bangsa. Hal ini menantang penulis sebagai desainer grafis untuk menggunakan ilmu desain dalam merancang sebuah platform tentang bidang masakan tradisional Indonesia yang bermanfaat, informatif, dan menarik, namun dengan tetap mempertimbangkan aspek fungsional, komersial, estetika, efektivitas, dan segi lainnya.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

Sesuai dengan identifikasi masalah yang telah disampaikan di atas, penulis merangkum beberapa rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana cara merancang media yang tepat untuk memperkenalkan 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia pada generasi muda.
2. Bagaimana merancang media promosi untuk memperkenalkan media informasi mengenai 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia pada generasi muda.

Adapun ruang lingkup pembahasan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah upaya untuk menarik minat dan memperkenalkan masakan tradisional Indonesia. Waktu penelitian dan perancangan dilaksanakan pada bulan Agustus hingga Desember 2016. Rancangan ini dibatasi pada perancangan media informasi yang mampu menarik minat dan mampu memperkenalkan masakan tradisional Indonesia untuk pemuda dengan rentang usia 19 – 30 tahun yang sedang menjalani studi di universitas atau sudah bergelar sarjana, serta tinggal di perkotaan sebagai target primer.

1.3 Tujuan Perancangan

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan dalam rumusan masalah, tujuan secara umum yang ingin dicapai oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Untuk merancang media yang tepat bagi pemuda untuk memperkenalkan 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia melalui media yang bermanfaat, informatif dan menarik, namun dengan tetap mempertimbangkan aspek fungsional, komersial, estetika, efektivitas, dan segi lainnya.
2. Untuk merancang media promosi yang tepat untuk memperkenalkan media informasi tentang 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia pada pemuda yang dapat membantu menambah minat pemuda untuk mengetahui lebih jauh tentang 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data, penulis menggunakan teknik observasi, wawancara, kuesioner, dan tinjauan pustaka.

1. Observasi

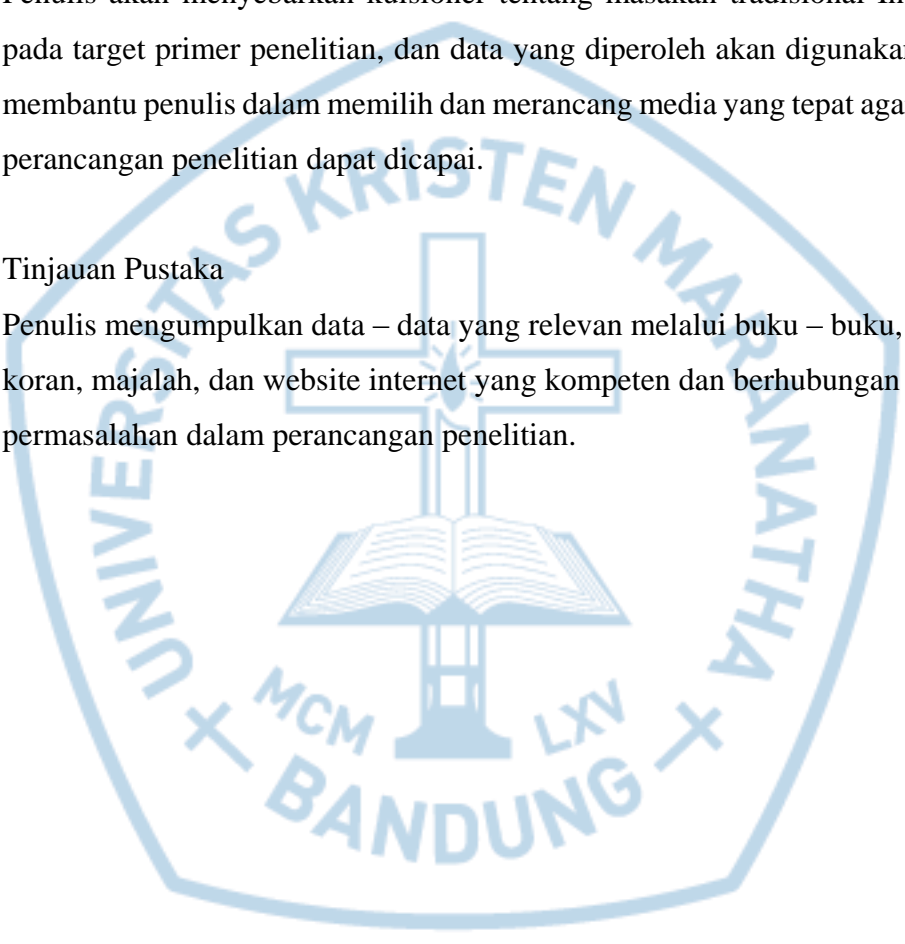
Observasi dilakukan dengan melakukan survei lapangan atau pengamatan langsung di restoran atau café yang menyediakan makanan-makanan tradisional Indonesia, yang sering dikunjungi oleh target primer.

2. Kuisisioner

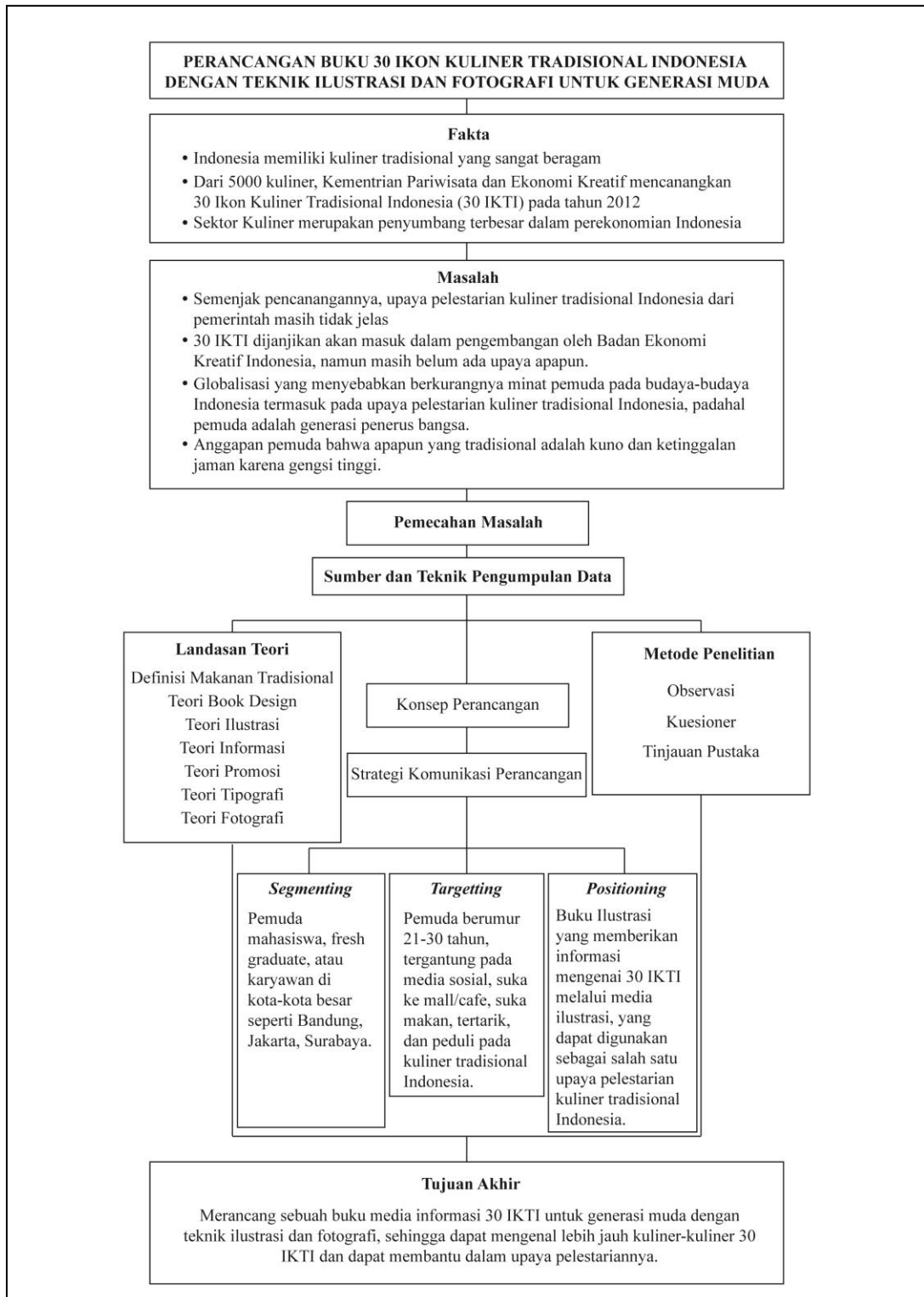
Penulis akan menyebarkan kuisisioner tentang masakan tradisional Indonesia pada target primer penelitian, dan data yang diperoleh akan digunakan untuk membantu penulis dalam memilih dan merancang media yang tepat agar tujuan perancangan penelitian dapat dicapai.

3. Tinjauan Pustaka

Penulis mengumpulkan data – data yang relevan melalui buku – buku, artikel koran, majalah, dan website internet yang kompeten dan berhubungan dengan permasalahan dalam perancangan penelitian.



1.5 Skema Perancangan



Gambar 1.1 Skema Perancangan

(sumber: dokumentasi pribadi)