

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan ringan yang pada umumnya dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sampai matang. Kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari sampai kering dan digoreng dengan minyak. Makanan ini populer dikalangan masyarakat Indonesia sebagai teman hidangan.

Menurut sejarawan kuliner Fadly Rahman (2016 ; 8) kerupuk sudah ada di Pulau Jawa sejak abad ke-9 atau 10 yang tertulis di prasasti Batu Pura. Di situ tertulis kerupuk rambak (kerupuk dari kulit sapi atau kerbau) yang sampai sekarang masih ada dan biasanya jadi salah satu bahan kuliner krecek.

Pada perkembangannya, kerupuk juga menyebar ke berbagai wilayah pesisir Kalimantan, Sumatera, hingga Semenanjung Melayu. Masyarakat Melayu menjadikan kekayaan laut seperti ikan hingga udang menjadi kerupuk. Itu tercatat dalam naskah Melayu karya Abdul Kadir Munsyi, sekitar abad 19. Kerupuk mulai disukai di mancanegara dari masa kolonialisme Hindia Belanda. Kerupuk dianggap pelengkap hidangan yang harus ada dalam berbagai kuliner Nusantara yang mereka santap.

Meski awalnya dianggap pelengkap, namun perlahan kerupuk mendapat tempat tersendiri di hati masyarakat bangsa Eropa. Sampai-sampai ada ungkapan “kurang nikmat menyantap makanan Nusantara tanpa kerupuk”.

Menurut Pringgodigdo selain kerupuk kulit, kerupuk juga terbuat dari tepung singkong (tepung kanji) sedikit tepung terigu dan garam secukupnya ditambah daging udang atau ikan. Jenisnya bermacam-macam tergantung bahan lain yang ditambahkan misalnya kerupuk udang atau kerupuk ikan. Nama dagang kerupuk juga biasanya diambil dari nama bahan tambahannya seperti: kerupuk udang, kerupuk ikan tenggiri, dsb. Di Indonesia banyak ragam kuliner menggunakan kerupuk jenis tertentu seperti gado-gado, rujak, nasi goreng, mie baso dan lain sebagainya.

Kerupuk merupakan warisan kuliner asli Indonesia. Tetapi sayangnya belum banyak yang mengetahui informasi mengenai kerupuk dan keanekaragamnya. Untuk itu, penulis memilih topik Perancangan *Photobook* Mengenai Keanekaragaman Kerupuk Pasar di Bandung sebagai Warisan Kuliner Asli Indonesia sebagai karya tugas akhir. Dengan tujuan mengenalkan keanekaragaman kerupuk pasar di Bandung sebagai warisan kuliner asli Indonesia. Perancangan *photobook* dilakukan dengan menggunakan fotografi yang menarik secara visual.

1.2 Permasalahan

Berdasarkan latar belakang di atas permasalahan yang ditimbulkan yaitu:

1. Bagaimana cara merancang *Photobook* mengenai Keanekaragaman Kerupuk Pasar di Bandung sebagai Warisan Kuliner Asli Indonesia yang menarik dan efektif ?

1.3 Tujuan Perancangan

1. Merancang *Photobook* mengenai Keanekaragaman Kerupuk Pasar di Bandung sebagai Warisan Kuliner Asli Indonesia yang menarik dan efektif.

1.4 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam menambah dan memperkuat data-data, penulis mengumpulkan sumber materi yang terkait terhadap topik Perancangan *Photobook* mengenai Keanekaragaman Kerupuk Pasar di Bandung sebagai Warisan Kuliner Asli Indonesia dengan cara-cara sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan dengan melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Observasi ini dilakukan untuk mengetahui keadaan-keadaan yang terjadi saat ini sehingga didapati data-data yang berupa kesimpulan dari hasil pengamatan secara langsung terhadap objek yang dituju.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan dalam observasi. Dengan metode ini memungkinkan dapat menggali lebih dalam tentang topik Perancangan *Photobook* mengenai Keanekaragaman Kerupuk Pasar di Bandung sebagai Warisan Kuliner Asli Indonesia yang diangkat sehingga memperoleh informasi-informasi secara mendalam. Tatap langsung dengan informan dan tanya jawab menyebabkan informasi lebih spesifik. Adapun masukan dari informan yang didapat dengan metode ini sehingga sangat membantu penyelesaian Tugas Akhir ini.

3. Studi Pustaka

Teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan ini merupakan metode yang penting untuk mendapatkan data-data yang dapat dipercaya. Penulis menggunakan buku-buku sebagai referensi sebagai pelengkap data-data yang diperlukan.

4. Kuesioner

Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Kuesioner ini dibagikan kepada 100 responden yang tinggal di Bandung untuk mengetahui informasi yang diperlukan untuk memperkuat fakta yang ada.

1.5 Skema Perancangan

