

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengertian kata “Tionghoa” adalah sebutan di Indonesia untuk orang-orang dari suku atau bangsa Tiongkok. Pengertian kata “Peranakan” menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah keturunan anak negeri dengan orang asing. Jadi, Tionghoa Peranakan adalah warga etnis Tionghoa yang telah berasimilasi dengan penduduk pribumi. Di Indonesia budaya Tionghoa Peranakan banyak tersebar di daerah Sumatera dan Jawa. Masakan Njonja sendiri ialah gabungan pengaruh Tionghoa, Melayu, dan lainnya sehingga menjadi perpaduan yang unik. Dalam bahasa Melayu kuno kata *nonya* (juga dieja *njonja*) adalah sebuah istilah penghormatan dan kasih sayang bagi perempuan dari status sosial yang menonjol (bagian dari "Madame" dan bagian dari "bibi") yang kini telah merujuk untuk sebutan masakan Peranakan.

Bangsa Tiongkok juga menggunakan masakan sebagai alat bersosialisasi dan negosiasi salah satunya dengan Indonesia, makanan Cina yang sudah diadaptasi dengan budaya di Indonesia disesuaikan baik citarasa dan tampilannya. Hal ini disebabkan bahan-bahan yang ada di Indonesia berbeda dengan yang ada di Tiongkok. Salah satunya yang membedakannya rempah – rempah Indonesia menjadi bagian dari citarasa masakan Tionghoa Peranakan di Indonesia hingga saat ini.

Masakan Tionghoa Peranakan cenderung kurang populer khususnya di kalangan para remaja di tanah air. Salah satu faktor yang melatarbelakanginya ialah kurangnya pengetahuan dan informasi yang mendukung untuk mengenal, memahami, dan memaknai keragaman budaya Indonesia di kalangan generasi muda. Makanan juga merupakan bagian dari kebudayaan yang memanjakan kelima indera manusia, dan juga bisa menjadi salah satu identitas bangsa, dengan kuliner suatu daerah atau negara dapat menarik wisatawan.

Makanan Tionghoa Peranakan butuh dilestarikan dan diperkenalkan lebih karena makanan Tionghoa Peranakan unik yang tidak akan didapat di luar Indonesia, bahkan tidak akan didapat di negeri asalnya (Tiongkok), tidak juga di negeri Belanda (yang

pernah menjajah Indonesia), akulturasi ini menghasilkan kuliner yang sama sekali baru dan spesifik khas Nusantara. Adanya kebudayaan Tionghoa yang sudah menyatu dengan beberapa makanan khas di Indonesia menjadi seni kuliner Peranakan Tionghoa di Indonesia.

Berdasarkan hal tersebut dibutuhkan perancangan yang tepat untuk mengupayakan pelestarian budaya Peranakan Tionghoa yang perlu dikenal dan dipahami generasi muda Indonesia yang multietnis khususnya di sektor kuliner, hal ini dilakukan agar generasi mendatang dapat tetap mengenal dan mengetahui serta terus dapat melestarikan ragam jenis kuliner yang berasal dari Tionghoa Peranakan sebagai salah satu asal-usul budaya bangsanya.

Upaya yang dapat dilakukan dari perspektif Desain Komunikasi Visual adalah membuat kolaborasi aplikasi promosi dan tampilan visual buku yang edukatif dan menarik untuk generasi muda serta memiliki kedekatan yang dapat disesuaikan dengan keseharian mereka.

1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup

Generasi muda masa kini perlu diperkenalkan dengan makanan tradisional warisan leluhur yang sudah ada sejak jaman masuknya akulturasi budaya asing ke Indonesia. Ragam jenis makanan yang ingin diperkenalkan yakni Makanan Tionghoa Peranakan.

1.2.1 Permasalahan

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan penulis maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Bagaimana mempromosikan makanan unik khas Tionghoa Peranakan untuk generasi remaja di Indonesia ?
- Bagaimana merancang media DKV yang efektif dan sesuai untuk promosi makanan Tiongkok Peranakan di kalangan generasi muda di Indonesia.

1.2.2 Ruang Lingkup

Promosi dilakukan dengan menampilkan cerita bergambar kuliner Tionghoa Peranakan (masakan Njonja), meliputi sejarah singkat tiap makanan serta

pengaruhnya terhadap Indonesia. Makanan yang akan ditampilkan berasal dari daerah Jawa Barat. Ditujukan untuk anak muda usia 17-25 tahun.

1.2.3 Tujuan Perancangan

Tujuan perancangan berdasarkan rumusan masalah di atas sebagai berikut :

1. Merancang media promosi yang digunakan untuk mengajak kalangan generasi muda Indonesia untuk mengenal dan melestarikan beragam budaya dan masakan khas Tionghoa Peranakan di Indonesia.
2. Membuat media perancangan DKV yang efektif sesuai dengan kondisi target yakni generasi muda Indonesia.

1.3 Teknik Pengumpulan Data

Sumber pengumpulan data yang penulis gunakan untuk penelitian ini berasal dari 2 data yaitu data primer dan data sekunder yang dilakukan secara langsung agar hasil yang didapat lebih akurat.

1.2.1 Data Primer diperoleh dari :

1. Observasi

Mengamati keseharian gaya kuliner anak muda masa kini serta mengumpulkan data dan informasi terkait guna menyesuaikan media yang akan dibuat dilokasi seperti *café* , rumah makan dan tempat berkumpul anak muda lainnya.

2. Wawancara

Wawancara tidak terstruktur pada tanggal 6 Februari 2019 dengan mengajukan beberapa pertanyaan seputar sejarah serta akulturasi Indonesia dalam masakan Tionghoa Peranakan kepada bapak Azmi Abubakar selaku salah seorang pakar ahli dalam bidang budaya Tionghoa Peranakan yang juga pengelola salah satu Museum Tionghoa Peranakan di kawasan Tanggerang, serta para generasi muda tentang pengetahuan seputar makanan khas Tiongkok Peranakan di Indonesia.

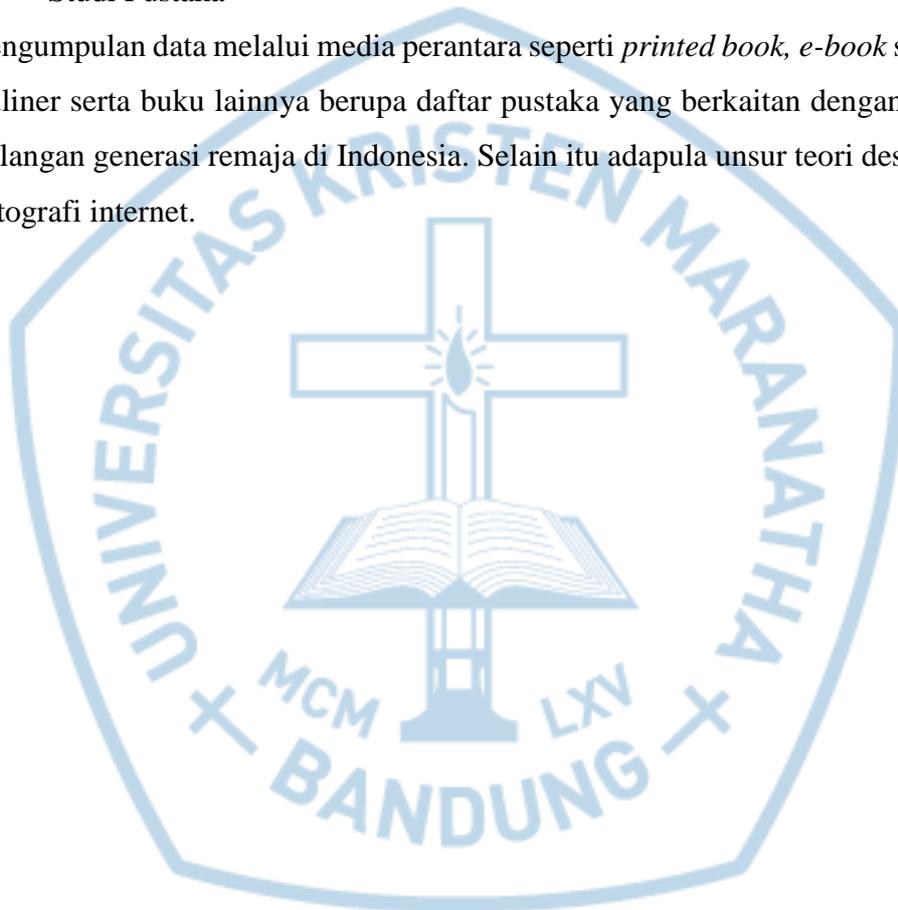
3. Kuisisioner

Mengumpulkan data melalui kuisisioner dengan tujuan mengetahui seberapa penting melestarikan makanan khas Tiongkok Peranakan yang unik di mata kalangan generasi muda saat ini. Disebarkan melalui kuisisioner *online* dengan jumlah responden 100 orang.

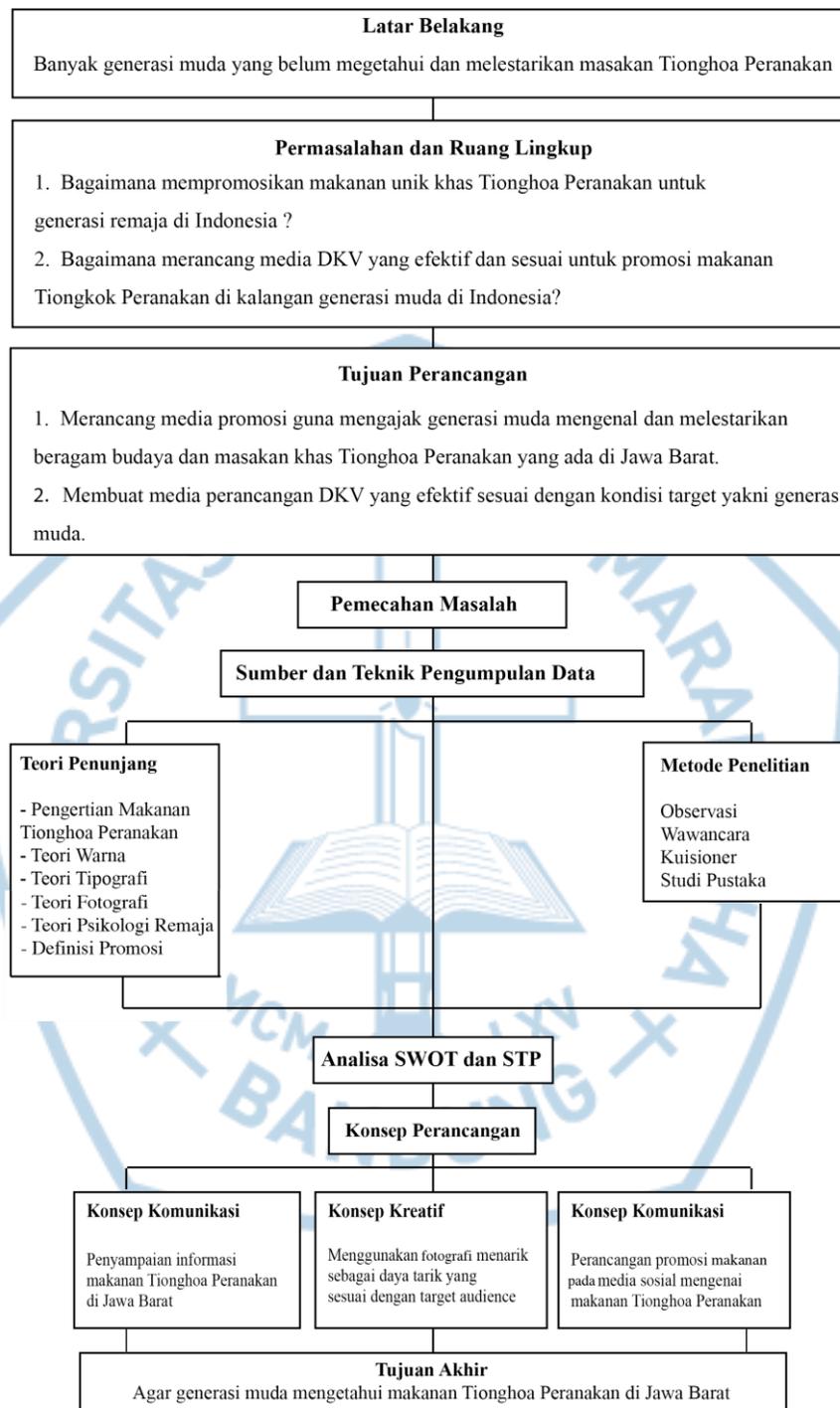
Data Sekunder diperoleh dari :

1. Studi Pustaka

Pengumpulan data melalui media perantara seperti *printed book*, *e-book* seputar dunia kuliner serta buku lainnya berupa daftar pustaka yang berkaitan dengan makanan di kalangan generasi remaja di Indonesia. Selain itu adapula unsur teori desain dan teori fotografi internet.



1.5 Skema Perancangan



Gambar 1.1 Skema Perancangan
(Sumber : Nickthalia , 2019)