

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan bahan yang biasanya diciptakan dari hewan atau tumbuhan yang diolah sedemikian rupa sesuai selera masing-masing pembuatnya yang bertujuan untuk dimakan sendiri atau bersama keluarga ataupun dijual di pasaran atau rumah makan. Sedangkan makanan tradisional merupakan sebuah olahan tersendiri yang memiliki bumbu khas tradisi yang biasanya memiliki keunikan rasa, bentuk, dan bahan karena diciptakan sesuai rempah dan bumbu tradisi masing-masing daerahnya yang sering bertujuan dibuatnya untuk acara adat atau juga untuk makan sehari-hari. Indonesia sendiri memiliki berbagai macam makanan tradisional dari lebih 300 kelompok suku yang tersebar di semua provinsi Indonesia. Salah satunya suku Batak Toba yang terdapat di provinsi Sumatera Utara. Suku Batak Toba merupakan suku yang berasal dari pulau Samosir yang terdapat di tengah-tengah danau Toba. Dalam suku Batak Toba sendiri dikenal memiliki berbagai macam jenis makanan tradisional yang khas dari segi rasa dan unik dari cara pembuatannya. Makanan ini memiliki jenis-jenis diantaranya makanan untuk acara adat dan juga makanan ringan yang digunakan sebagai cemilan keluarga dirumah.

Makanan tradisional Batak Toba juga sudah dikenal di Indonesia bahkan Internasional. Namun, dewasa ini dari kemajuan jaman teknologi yang terus bergerak pesat terkadang kaum muda lebih menginginkan makanan cepat saji ala masakan *junk food* yang mayoritas makanan franchise dari luar negeri. Masakan Batak Toba memang memiliki kemiripan dari masakan Bali dan Manado. Sudah banyak yang menduga ketiga daerah ini memiliki kesamaan dalam bidang kuliner khas daerahnya. Namun, makanan khas dari Batak toba memiliki ke khasan yang sangat mencolok dalam rasanya. Hal ini dikarenakan masakan Batak toba memiliki bumbu khas seperti jeruk sundai dan asam gelugur (*Garcinia atrovridis*) yang dapat menciptakan keasaman

dalam makanan dan juga terdapat andaliman (*Genus Zanthoxylum*) yang dapat menciptakan kepedasan yang khas. Rasa andaliman sendiri memang sangat mirip merica dan lada. Tetapi, yang membuat andaliman beda dari keduanya dikarenakan andaliman menghasilkan pedas yang sangat segar dan bisa menciptakan sensasi menggetarkan lidah saat memakannya. Dan juga andaliman untuk di Indonesia hanya ada di daerah Sumatera Utara karena tumbuh di dataran pegunungan di tanah Batak. Sedangkan di dunia andaliman tumbuh juga di dataran tinggi Afrika. Andaliman adalah kunci bumbu dari segala jenis masakan Batak Toba. Karena jika tanpa bumbu kunci ini maka semua masakan dari Batak Toba sangat hambar rasanya. Andaliman juga mengandung Vitamin C dan E untuk meningkatkan daya tahan tubuh kita. Ike. 2012, Dibalik Andaliman: Sesuatu. Diakses pada <http://www.gobatak.com/dibalik-andaliman-sesuatu/> (17 February 2017, 22:45).

Dari hal diatas, memang dapat dilihat masakan Batak Toba itu memiliki beragam jenis bumbu-bumbuan yang begitu kompleks. Hal ini yang membuat banyak kaum muda sangat malas untuk mempelajarinya. Padahal, masakan batak toba ini wajiblah untuk di pelajari secara khususnya kaum muda dari Batak Toba. Karena, masakan Batak Toba itu begitu kompleks dari ragam-ragam bumbunya dan proses masaknya yang membutuhkan waktu.

Sebenarnya, di beberapa daerah di Indonesia sudah lumayan banyak tersebar rumah makan khas Batak Toba (Lapo Batak) yang menyediakan menu khas Batak Toba sendiri. Sebagai contohnya diantaranya Lapo Siagian yang terdapat di jalan H. Hasan Bandung yang terdapat di Gasibu sekitaran kantor Telkom Indonesia. Lapo ini didirikan oleh ibu Siagian yang merupakan orang perantau di Bandung. Lapo ini dibuka sebagai lahan untuk mengobati rindu akan makanan khas dari Batak Toba yang dirasakan oleh sesama perantau dari Sumatera Utara yang ada di kota Bandung sekitarnya. Sebenarnya, lapo ini menyediakan beragam makanan khas Batak toba dari yang halal sampai tidak halal. Menu dari lapo ini memiliki harga sekitar Rp.25.000 – Rp.50.000 per porsi makanannya. Sedangkan minuman berkisar Rp.5.000 - Rp.15.000

per porsinya. Menurut ibu Siagian penghasilan yang di dapat dalam perbulannya sangat beragam. Tetapi dalam garis besarnya penghasilan bersih rata-rata sekitaran Rp.30.000.000 bersih dengan catatan perharinya bisa menghabiskan 50 porsi makanan dan minuman dari lapo ini. Lapo ini sebenarnya sudah cukup dikenal oleh keturunan Batak toba yang berada di kota Bandung ini dikarenakan umur berdirinya yang sudah cukup lama sekitar 10 tahun berdiri sehingga sudah melekat di pikiran para pelanggannya. Ditambah lapo ini sering menerima catering yang dapat menjadi sebuah promosi dari lapo Siagian ini.

Dalam contoh lapo diatas dapat digambarkan bahwa masyarakat Batak Toba sangat mengagumi masakan khas daerahnya sendiri. Hal ini terbukti lapo yang berdiri di daerah kota Bandung yang sebenarnya bukan daerah asal makanan ini sudah mendapatkan keuntungan yang begitu besar. Namun, dewasa ini sudah sangat banyak masyarakat luas bahkan masyarakat dari suku Batak Toba sendiri yang mulai melupakan makanan tradisionalnya mulai dari sejarah, jenis dan kegunaannya, bahkan sampai cara memasaknya. Sehingga, mereka terkadang lebih memilih membeli langsung dari lapo tanpa harus mengolahnya. Hal ini dikarenakan proses pengolahan makanan ini tergolong rumit dari segi pengolahan bumbu masakannya. Ditambah lagi edukasi tentang bahan bumbu yang sangat minim diketahui dan cara memasaknya yang memang harus tetap dengan cara tradisional agar masakan tetap terjaga kelezatannya yang memang jarang diketahui oleh orang sekarang ini. Dilihat dari sejarahnya masakan Batak Toba begitu banyak dan beragam kegunaannya. Namun, sangat disayangkan kaum muda sudah mulai melupakan sejarah masakan itu dan fungsi masakan Batak Toba itu dibuat.

Jadi, perlu dirancangkan sebuah media yang dapat digunakan masyarakat untuk media mencari tahu bahkan media informasi tentang sejarah makanan tradisional Batak Toba ini. Dari situ juga masyarakat dapat mencoba dan mempelajari untuk membuat masakan itu agar masyarakat tidak akan lupa dengan makanan ini dengan cara membaca resep dan cara memasaknya dari media informasi ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi Masalah dari penjabaran latar belakang diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Semakin terlupakannya makanan tradisional Batak Toba dikalangan orang Batak sendiri dikarenakan banyaknya makanan luar yang masuk dan sejarahnya akan tradisi pada adat Batak Toba oleh kalangan anak muda.
2. Banyak orang Batak Toba terutama kalangan muda yang tidak tahu proses memasak makanan tradisionalnya.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada pembuatan media informasi ini adalah bagaimana merancang buku proses pembuatan dan sejarah sebagai media promosi yang penuh dengan informasi proses pembuatan dan sejarah masakan tradisional Batak Toba untuk kaum muda masyarakat Batak Toba khususnya.

1.4 Ruang Lingkup

Beberapa hal yang menjadi batasan masalah dalam pembuatan media informasi ini diantaranya adalah:

1. Media ini membahas tentang makanan tradisional dari Batak Toba mulai dari sejarah makanan, peruntukan, bahan-bahan makanan, dan cara pembuatannya.
2. Media ini tidak membahas makanan dari Batak sekitarnya. Misalnya dari Smalungun ataupun Karo.
3. Pengumpulan data dilakukan langsung di tempat asalnya di daerah Samosir Kabupaten Toba Samosir dan dilakukan di Bandung dengan mendatangi rumah makan masakan tradisional Batak Toba.
4. Proyek ini diterapkan pada khususnya di Sumatera Utara dan di Indonesia pada umumnya.

5. Pengumpulan data dilakukan pada tahun 2017 dimana saat pengumpulan data dilakukan.

1.5 Tujuan Perancangan

Dari rumusan masalah di atas, tujuan dari dibuatnya makalah ini adalah

1. Menjadikan makanan tradisional Batak Toba dapat dikenal dengan baik oleh masyarakat suku Batak Toba itu sendiri yang pada akhirnya menjadi salah satu makanan yang bisa di teruskan kemasa yang akan datang.
2. Meningkatkan animo para pemuda terutama pemuda Batak Toba untuk mengetahui dan membuat makanan tradisinya.
3. Menjadi salah satu media edukasi tentang budaya Batak Toba dalam bidang makanan tradisionalnya.

1.6 Cara Pengumpulan Data

Dalam proses pembuatan media informasi, penulis menggunakan beberapa metodologi yang dapat membantu dan mempermudah pengerjaan media informasi. Penggunaan metodologi digunakan untuk pengambilan data dan analisis karya. Adapun cara yang digunakan adalah:

1. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan proses mencari, memperoleh, membaca dan mengevaluasi literatur penelitian sesuai dengan literasi wilayah penelitian, dengan sumber informasi tentang topik penelitian dari level tertinggi seperti buku ilmiah, jurnal, hingga level terendah seperti web, tabloid, pers (Kenneth S. Bordens, 2014:66).

Adapun buku yang menjadi rujukan dalam perancangan disini adalah media informasi Makanan Tradisional Batak Toba, tentang visual komunikasi, tentang media informasi, dan Sejarah Suku Batak Toba.

2. Wawancara

Dalam buku metode penelitian kualitatif oleh (Jonathan Sarwono, 2006:224). Wawancara (*interview*) dilakukan untuk mendapatkan informasi, yang tidak dapat diperoleh melalui pembicaraan secara umum terarah (*general interview guide approach*).

Wawancara merupakan percakapan dengan maksud-maksud tertentu untuk mendapatkan informasi secara lisan dengan tujuan memperoleh data yang diperlukan.(Moleong, 200:135).

Peneliti melakukan wawancara terstruktur kepada narasumber yang memiliki pengetahuan dalam lingkup edukasi tentang seputaran masakan tradisional Batak Toba sehingga pertanyaan yang diajukan masih memiliki relevansi dengan objek yang diteliti.

3. Kuisisioner

Kuesioner dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan yang sudah disiapkan terlebih dahulu kepada responden yang telah ditetapkan sesuai dengan kebutuhan penelitian, kemudian responden diarahkan ke suatu jawaban untuk kemudian dihitung. Metode kuisisioner merupakan cara pengumpulan data yang dapat mencakup lingkup luas dalam waktu relatif singkat. (Soewardikoen, 2013: 25). Kuisisioner dilakukan kepada masyarakat Indonesia secara umumnya dan masyarakat dari suku Batak Toba secara khususnya.

4. Observasi

Dalam buku metode penelitian kualitatif oleh (Jonathan Sarwono, 2006:224). Observasi merupakan kegiatan pencatatan sistematis kejadian-kejadian, perilaku, obyek-obyek yang dilihat dan hal-hal lain yang diperlukan dalam mendukung penelitian yang sedang dilakukan.

Penulis melakukan pengamatan secara langsung di beberapa pusat pembuatan makanan tradisional Batak Toba (Lapo Batak) dan langsung terjun ketengah-tengah peradaban masyarakat Batak Toba yaitu daerah kabupaten

Toba Samosir agar lebih mengetahui secara mendalam dari makanan tradisional Batak Toba ini.

1.7 Analisis Matriks

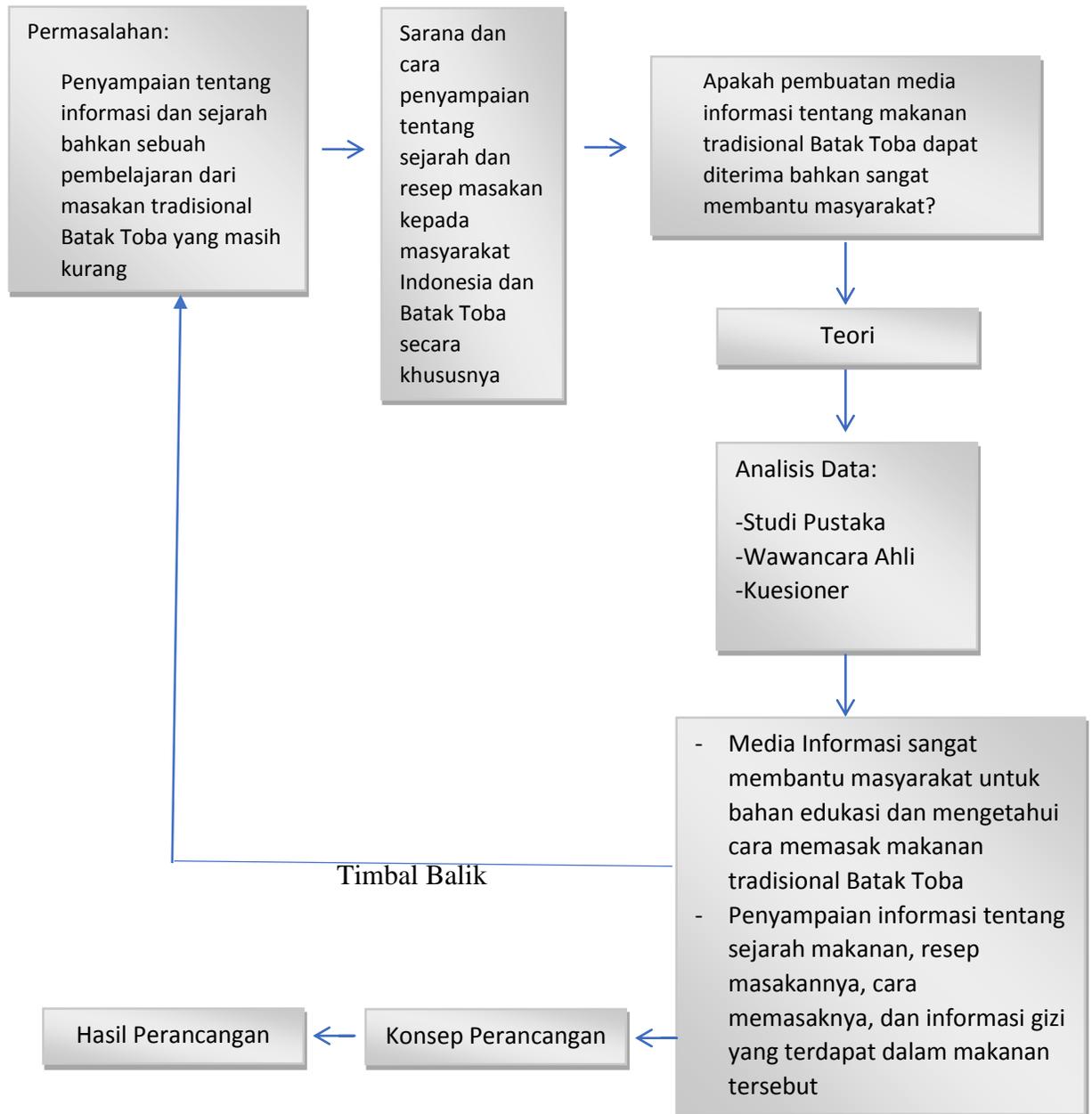
Menurut Soewardikoen (2013:50) sebuah matriks terdiri dari kolom dan baris yang masing-masing mewakili dua dimensi yang berbeda, dapat berupa konsep atau kumpulan informasi. Pada prinsipnya analisis matriks adalah *juxtaposition* atau membandingkan dengan cara menjajarkan.

Analisis matriks perbandingan akan dilakukan pada 2 jenis media promosi yang serupa untuk membandingkan konsep-konsepnya untuk bisa menghasilkan rancangan yang dibutuhkan.

Matriks menjadi salah satu metode analisis yang sangat bermanfaat dan sering digunakan untuk menyampaikan sejumlah besar informasi dalam bentuk ruang yang padat. Matriks merupakan alat yang rapi baik bagi pengelolaan informasi maupun analisis, (Rohidi 2011:247).

Matriks membantu mengidentifikasi bentuk penyajian lebih seimbang, dengan cara mensejajarkan informasi baik berupa gambar maupun tulisan. Sebuah matriks terdiri dari kolom dan baris, memunculkan dua dimensi yang berbeda, konsep atau seperangkat informasi. Sangat berguna untuk membuat perbandingan seperangkat data, misalnya, mengidentifikasi persamaan dan perbedaan dalam data penelitian. Ketika menyajikan hasil analisis melalui sebuah matriks dapat ditambahkan kolom dan baris berisi gambar yang dianalisis dan informasi-informasi yang ringkas.

1.8 Kerangka Penelitian



Gambar 1. 1 Bagan Kerangka Perancangan

(Sumber: Dokumen Penulis)

1.9 Pembabakan

Bab I Membahas mengenai latar belakang masalah serta permasalahan yang timbul dengan ruang lingkup yang membatasi masalah. Dari permasalahan di temukan tujuan perancangan dan bagaimana cara mengumpulkan data. Lalu dijelaskan dalam kerangka perancangan.

Bab II Menjelaskan beberapa teori yang relevan dengan pembuatan media informasi tentang makanan tradisional Batak Toba mulai dari sejarahnya, resep, cara memasak, dan informasi gizi yang terkandung dalam masakan ini.

Bab III Menguraikan data institusi pemberi proyek, data produk, data khalayak sasaran, data proyek sejenis yang pernah dilakukan dan penilaiannya, serta data hasil observasi, wawancara, kuesioner, dan studi pustaka.

Bab IV Menjelaskan tentang konsep pesan, konsep kreatif, konsep media, konsep visual, dan proses perancangan media promosi hingga akhir.

Bab V Menyampaikan kesimpulan dari bab I hingga bab IV berupa permasalahan yang diangkat dalam pembahasan perancangan hingga hasil perancangan serata hasil untuk digunakan dalam sidang akhir.