

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah Negara kepulauan dengan berbagai keberagamannya yaitu budaya, ras, suku, agama, geografis, yang mempengaruhi kuliner khas yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Keberagaman ini memberikan pengaruh berupa rasa, teknik pembuatan, serta bahan utama, yang membentuk ciri khas masing-masing daerah. Saat ini, perkembangan wisata kuliner di Indonesia sedang berkembang dengan pesat. Dengan Teknologi Informasi Komunikasi memberikan dampak dalam perkembangan makanan dan minuman saat ini. Seperti dapat ditemukannya dengan mudah resep masakan dari bagian dunia mana saja. Tidak hanya resep, tetapi juga informasi mengenai teknik membuat suatu kuliner dapat ditemukan dengan mudah dan cepat. Apalagi dengan semakin maraknya penggunaan media sosial yang sangat membantu dalam upaya mempromosikan kuliner-kuliner ini. Karena media sosial juga, kuliner dari luar negeri terutama Asia, sangat mudah untuk masuk ke dalam pasar penggemar kuliner yang ada di Indonesia.

Indonesia memiliki kuliner yang khas dari setiap daerah, contohnya Sumatera Selatan. Sumatera Selatan terkenal dengan kuliner khasnya yakni "pempek". Pempek sendiri merupakan makanan yang terbuat dari ikan jenis ikan tenggiri atau belida yang digiling dan dicampur dengan tepung sagu, lalu disajikan dengan kuah kental berwarna hitam kecokelatan yang disebut "cuko", dengan cita rasa yang asam, pedas, dan sedikit manis, sebagai teman pelengkap pempek. Setiap wisatawan yang datang ke Sumatera Selatan, pasti ingin mencoba merasakan makanan tersebut. Sayangnya, para wisatawan hanya mengenal pempek sebagai kuliner khas Sumatera Selatan. Sedangkan Sumatera Selatan sendiri memiliki ragam kuliner yang bisa menjadi daya tarik utama pariwisata Sumatera Selatan. Kuliner tersebut antara lain seperti; model, tekwan, kemplang, pempek panggang, burgo, lakso, celimpungan, otak-otak, pempek dos, godo-

godo. Kuliner-kuliner ini dapat dijadikan sebagai daya tarik untuk wisatawan khususnya usia dewasa muda dapat tertarik dengan ragam kuliner daerah dari Sumatera Selatan.

Kuliner Sumatera Selatan banyak mendapat pengaruh dari budaya Melayu dan Tionghoa, pengaruh tersebut dibawa sejak jaman kerajaan Sriwijaya yang merupakan salah satu kerajaan maritim di Asia. Kerajaan Sriwijaya berhasil menguasai jalur perdagangan maritim di Laut Cina Selatan. Kerajaan Sriwijaya memiliki hubungan perdagangan dengan Tiongkok, India, Persia dan Arab. Karena itu juga banyak catatan sejarah mengenai Sriwijaya berasal dari negara tersebut.

Keberadaan pusat kerajaan yang diyakini di kota Palembang berada di wilayah yang dilewati sebuah sungai panjang yaitu Sungai Musi, menjadikan sungai tersebut sebagai pusat perdagangan, transportasi dan sumber mata pencaharian masyarakat di sekitaran sungai. Dengan kegiatan perdagangan yang ramai, maka banyak pedagang dari Asia Barat dan Asia Timur masuk ke dalam Palembang dan menetap di sana. Seorang lelaki tua yang biasa disebut "apek" (sebutan untuk paman atau lelaki tua Tionghoa) yang tinggal di tepian sungai Musi merasa prihatin dengan banyaknya jumlah tangkapan ikan yang ada tetapi belum dikelola dengan baik, menjadi alasan apek pada saat itu untuk mencari solusi dengan membuat sebuah makanan yang dapat bertahan dalam jangka waktu yang lama. Hingga munculah "kelesan" yaitu olahan daging ikan giling yang dicampur dengan tepung sagu. Dengan makanan baru tersebut, apek berjualan berkeliling kota dengan menggunakan sepeda, dan orang-orang memanggilnya dengan sebutan "pek...apek" sehingga munculah sebutan makanan "pempek". Setelah munculnya pempek, mulai banyak dikembangkan makanan berbahan dasar yang mirip dengan pempek.

Kebanyakan kuliner Sumatera Selatan berbahan dasar ikan, hal ini disebabkan banyaknya bahan utama tersebut di Sumatera Selatan. Masyarakat Sumatera Selatan yang sebagian besar hidup dekat dengan sungai. Banyaknya tangkapan ikan ini membuat masyarakat Sumsel untuk membuat makanan hasil

dari sumber yang ada, dan dapat bertahan dengan lama. Kuliner Sumatera Selatan kebanyakan memiliki daya tahan yang cukup lama dan jarang menggunakan bahan yang dapat membuat makanan cepat basi, seperti santan. Berbeda dengan kuliner dari Sumatera Barat yang didominasi dengan santan dan penggunaan rempah yang banyak, Sumsel lebih didominasi dengan penggunaan bahan utama ikan dan tepung sagu. Sedikitnya kuliner yang menggunakan santan ini dikarenakan santan dapat membuat makanan tidak tahan lama dan cepat basi, selain itu bahan utama ikan yang dapat ditemukan dengan mudah di Sumatera Selatan juga menjadi alasan kenapa kuliner Sumsel didominasi dengan ikan.

Kuliner-kuliner ini sebagian besar menggunakan bahan dasar yang mirip seperti pempek, yakni ikan giling dan tepung sagu, yang menjadi pembedanya adalah bagaimana bahan utama tersebut diolah. Ada yang diolah dengan cara dipanggang, dikukus, direbus, dibakar, digoreng. Perbedaan lainnya yaitu bagaimana kuliner tersebut disajikan, karena tidak semua kuliner ini disajikan dengan cuco, maka yang disajikan pun seperti berkuah sari udang, kuah santan, isian dengan campuran udang giling dan kecap. Contohnya adalah tekwan, makanan ini disajikan dengan mie putih dan kuah bening yang berasal dari sari kepala udang yang ditaburi dengan potongan daun bawang. Contoh lain yakni celimpungan, makanan ini biasanya lebih mudah ditemukan pada saat bulan puasa. Berbahan ikan giling dan tepung sagu yang dibentuk bulat besar, lalu disajikan dalam kuah bersantan kekuningan. Lain halnya dengan kemplang, kemplang memiliki tekstur yang renyah seperti kerupuk. Kemplang berasal dari pempek lenjer yang dipotong tipis-tipis lalu dijemur di bawah sinar matahari selama 2-3 hari. Setelah itu, potongan tersebut di panggang di atas bara api sampai bentuknya membesar. Pasangan untuk menyantap kemplang adalah kuah cabai merah pedas.

Untuk menjawab permasalahan tersebut, maka diperlukan suatu pendekatan dengan menggunakan metode yang menarik agar masyarakat banyak khususnya usia dewasa muda dapat mengetahui lebih banyak mengenai kuliner khas dari Sumatera Selatan. Hal tersebut dapat diwujudkan melalui sebuah buku

ilustrasi yang berisikan berbagai macam kuliner khas Sumatera Selatan sebagai bentuk pengenalan untuk dewasa muda mengenai ragam kuliner Sumatera Selatan. Daya tarik utama dari buku ini selain dalam segi visual ilustrasi, juga akan memberikan informasi kepada pembaca tentang kuliner tersebut, dimulai dari sejarah, cerita atau mitos yang berkembang di masyarakat Sumatera Selatan. Sehingga nantinya yang akan didapatkan pembaca setelah membaca buku ini adalah selain informasi mengenai ragam kuliner Sumatera Selatan, dan juga cerita, sejarah, mitos serta keunikan yang berhubungan dengan kuliner tersebut.



Gambar 1.1 Peta Jangkauan Kekuasaan Kerajaan Sriwijaya Abad 8 Masehi

Sumber: wikipedia.org/Gunawan Kartapranata

## 1.2 Permasalahan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, berikut ini indentifikasi masalah dan rumusan masalah:

### 1.2.1 Identifikasi Masalah

1. Banyak kuliner Sumatera Selatan yang masih belum dikenali oleh wisatawan dan penggemar kuliner.
2. Kurangnya upaya untuk mempromosikan kuliner-kuliner dari Sumatera Selatan.
3. Semakin banyaknya pilihan kuliner, sehingga dibutuhkan metode promosi dengan pendekatan yang dapat menarik minat dewasa muda.

### 1.2.2 Rumusan Masalah

"Bagaimana merancang sebuah buku ilustrasi sebagai media promosi untuk mengenalkan ragam kuliner Sumatera Selatan bagi dewasa muda".

### 1.3 Ruang Lingkup

Batasan masalah agar penelitian ini tidak melenceng dari permasalahan yang dibahas. Batasan masalah dibagi berdasarkan 5W+1H.

#### 1. Apa

Sumatera Selatan memiliki banyak jenis kuliner yang masih belum dikenali oleh banyak orang, belum dikenalnya kuliner-kuliner ini disebabkan masih kurangnya upaya untuk mempromosikan kuliner ini ke wisatawan. Kuliner-kuliner ini dapat dijadikan sebagai daya tarik wisatawan yakni wisata kuliner daerah.

#### 2. Siapa

Dewasa muda dalam rentan usia sekitar 18-25 tahun yang memiliki keteratrikan terhadap kuliner.

#### 3. Tempat

Penelitian ini akan dilaksanakan di kota Bandung.

#### 4. Mengapa

Untuk memperkenalkan ragam kuliner Sumatera Selatan lainnya, menarik minat wisatawan, dan ikut membantu dalam upaya mempertahankan kuliner daerah.

#### 5. Waktu

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari 2020 hingga Juli 2020.

#### 6. Bagaimana

Dengan merancang buku ilustrasi sebagai media promosi untuk memperkenalkan kuliner Sumatera Selatan.

## **1.4 Tujuan Perancangan**

Adapun tujuan dari perancangan proposal ini adalah:

1. Meningkatkan pariwisata dan menarik minat wisatawan luar daerah untuk datang ke Sumatera Selatan.
2. Menjadikan Sumatera Selatan sebagai tujuan wisata kuliner daerah.
3. Mempertahankan warisan kuliner khas daerah Sumatera Selatan.
4. Membuat sebuah desain sebagai media promosi untuk mengenalkan kuliner Sumatera Selatan kepada wisatawan luar daerah.

## **1.5 Metode Pengumpulan Data dan Analisis**

### **1.5.1 Metode Pengumpulan Data**

1. Observasi

Yakni melakukan pengamatan terhadap aktivitas objek dan proses yang ada di lapangan dengan maksud untuk mengetahui dan memahami informasi. Hasil observasi berupa aktivitas, kejadian, peristiwa objek atau suasana tertentu dan perasaan emosi seseorang.

2. Studi Pustaka

Mengumpulkan informasi dan data dari berbagai buku, catatan, dokumen dsb.

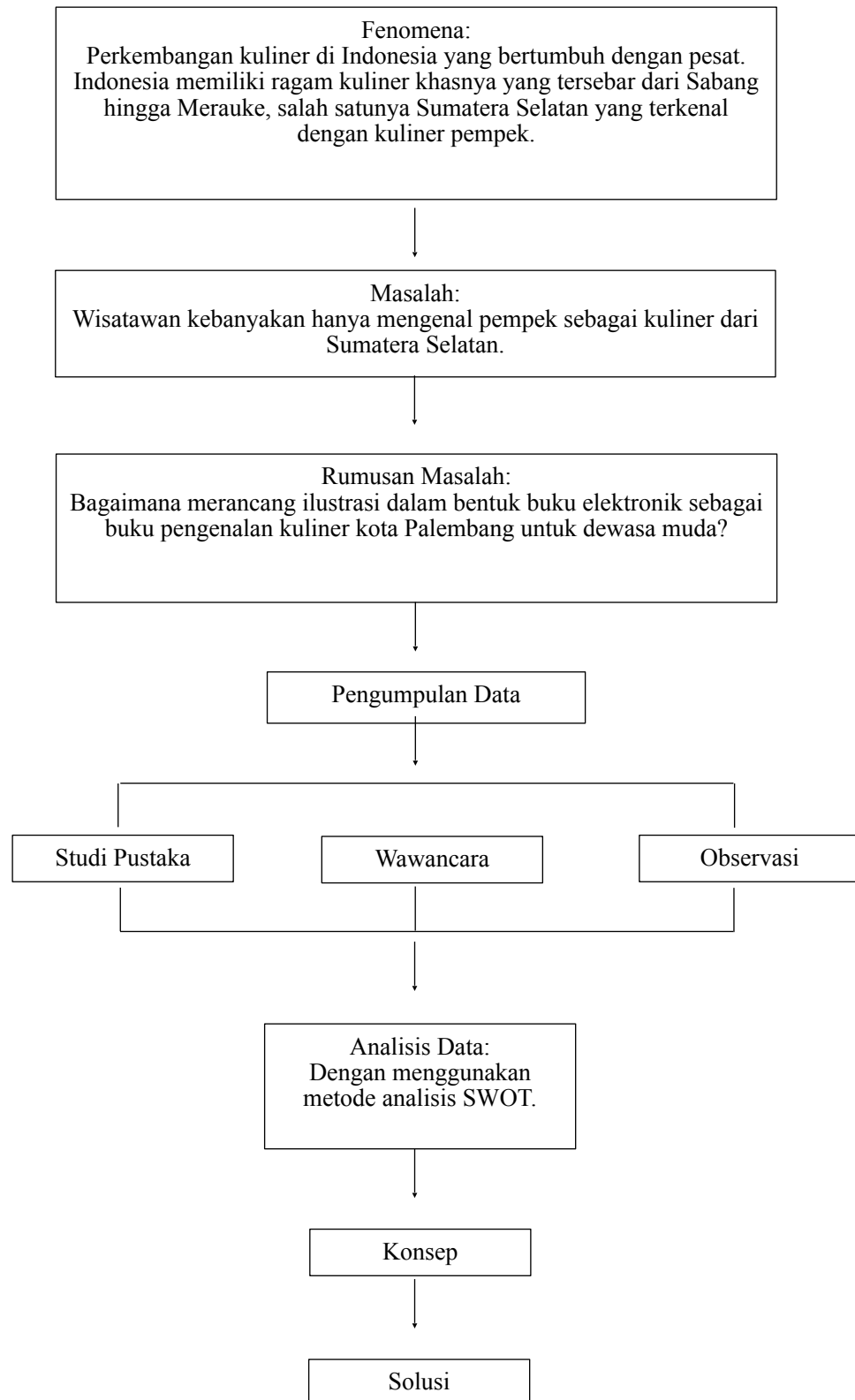
3. Wawancara

Untuk mendapatkan informasi yang tepat dari narasumber yang bersangkutan.

### **1.5.2 Metode Analisis**

Metode analisis yang dipakai adalah analisis matriks. Metode analisis matriks adalah membandingkan media visual promosi terdahulu, membandingkan dengan *brand* sejenis, dan melakukan penarikan kesimpulan dari hasil pengamatan yang dilakukan.

## 1.6 Kerangka Perancangan



## **1.7 Pembabakan**

### **1. Bab I Pendahuluan**

Memaparkan latar belakang masalah, permasalahan berupa identifikasi masalah dan rumusan masalah, ruang lingkup, tujuan perancangan, metode pengumpulan data dan analisis, kerangka perancangan, serta pembabakan.

### **2. Bab II Dasar Pemikiran**

Menjelaskan dasar pemikiran dari teori-teori yang relevan untuk digunakan sebagai pijakan untuk merancang.

### **3. Bab III Data dan Analisis Masalah**

Menguraikan data (data institusi proyek, data produk, data khalayak sasaran, data proyek sejenis yang pernah dilakukan, data hasil observasi, wawancara, kusioner, dll.

Serta menganalisis hasil dari analisis sebab akibat, analisis perbandingan, atau cara lainnya untuk menghasilkan konsep perancangan.

### **4. Bab IV Konsep dan Hasil Perancangan**

Terdiri dari bahasan konsep (konsep pesan / ide besar, konsep kreatif, konsep media, konsep visual), konsep bisnis atau konsep Marketing Communication yang dipergunakan, lalu hasil perancangan dimulai dari sketsa hingga penerapan visual pada media.

### **5. Bab V Penutup**

Berisi kesimpulan dan saran pada saat waktu sidang.