



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kota Tangerang berasal dari kata “Tangeran” yang berarti “Tanda” yang dibentuk dari Bahasa Sunda. Tangerang sendiri adalah wilayah perbatasan yang dibuat untuk memisahkan VOC dan Banten pada zaman dahulu. Kota Tangerang adalah kota yang kental dengan adatnya terutama adat Tionghoa, Betawi, dan Sunda. Sama dengan kota-kota di berbagai penjuru Indonesia, Kota Tangerang memiliki keunikan dan ciri khas yang tidak dimiliki oleh wilayah lainnya di Indonesia, mulai dari objek wisata, tempat ibadah, dan makanan.

Perkumpulan dari berbagai adat ini yang menyebabkan akulturasi. Salah satu pembentukan akulturasi terdapat pada makanan. Makanan tradisional di Kota Tangerang adalah salah satu makanan yang dicari oleh wisatawan untuk dicicipi. Berbagai jenis makanan tradisional memiliki rasa, bentuk, bahkan tekstur yang unik dan berbeda. Tentunya di setiap daerah memiliki citra rasa bahkan cerita yang berbeda. Beberapa makanan khas Kota Tangerang banyak yang jarang diketahui oleh masyarakat, terutama pada kalangan anak-anak. Dapat diketahui, makanan yang ada di Tangerang ini juga memiliki macam jenisnya. Makanan pembuka seperti, Gecom dan Ketan Buntul. Makanan utama yaitu Laksa Tangerang, makanan penutup seperti Jojorong, Gipang, dan Kue Apem. Namun, pada jaman sekarang ini, masyarakat khususnya anak-anak sudah mulai tidak mengetahui dan mencoba makanan tradisional. Padahal, makanan tradisional memiliki berbagai cerita di dalamnya yang bermakna dan memiliki nilai budaya.

Salah satu profesor dan dosen dari Teknologi Pangan UGM yaitu Prof. Murdijati menyebutkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang dihasilkan dan kebanyakan dibuat dari daerah itu sendiri. Makanan yang telah diketahui proses pembuatan oleh masyarakatnya dengan hasil citarasa yang unik, dan membentuk suatu kerinduan tersendiri bagi penikmatnya, juga merupakan suatu kebanggaan dari daerah kelahirannya. (Gardjito, 2015) Kerinduan terhadap makanan lama yang sudah jarang ditemukan oleh orang tua, juga kerinduan terhadap cita rasa yang ada pada makanan tersebut. Bagaimana sebuah makanan tradisional dapat dicintai bahkan sampai orang dahulu masih merindukan makanan itu hingga saat ini.

Menurut Rahman juga, salah satu pakar sejarah makanan Indonesia, menyebutkan dalam bukunya bahwa kurangnya minat yang dimiliki masyarakat terutama anak-anak akan makanan tradisional adalah terbentuknya budaya selera makan baru, dari segi bahan, bentuk, dan rasa. Penyebab lainnya adalah ketidaktahuan masyarakat tentang apakah makanan yang mereka makan adalah makanan tradisional dan juga adanya kebaruan dalam dunia makanan di Indonesia. Faktor tersebut yang akan secara perlahan menyebabkan memudarnya tradisi, hilangnya cerita turun temurun dari nenek moyang dan akan menghilang secara perlahan. (Rahman, 2016)

Berdasarkan permasalahan yang terjadi tersebut, yaitu terdapat kerinduan untuk orang tua akan makanan daerahnya dan telah memudarnya budaya karena faktor kurangnya minat terhadap anak, maka penulis ingin membuat suatu media informasi tentang cerita juga proses dibalik terbentuknya makanan khususnya kota

Tangerang dengan maksud agar orang tua dan juga anak dapat meningkatkan kebersamaan dan aktivitas bersama seperti menghasilkan dan membuat makanan tradisional itu sendiri juga agar orang tua dapat membantu anak menginformasikan dan mengedukasi untuk lebih mengenal makanan daerahnya melalui media informasi yaitu buku interaktif ini sebagai acuannya.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis akan merumuskan masalah sebagai berikut, yaitu bagaimana merancang media informasi kuliner khas Kota Tangerang sebagai simbol budaya?

1.3. Batasan Masalah

1. Demografis

Usia : 8-15 Tahun

: 25-40 Tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki dan Perempuan

Tingkat Ekonomi : SES A, B, C

2. Geografis

Wilayah : Tangerang dan Sekitarnya

3. Psikografis

Orang tua yang rindu akan makanan tradisional khas Tangerang, orang tua yang memiliki anak di umur 8-15 tahun, anak-anak yang tidak tahu informasi tentang makanan daerah Tangerang, anak-anak yang gemar jajan, dan masyarakat asli Tangerang yang merantau.

1.4. Tujuan Tugas Akhir

Tujuan perancangan ini adalah untuk memberikan informasi mengenai makanan khas Kota Tangerang kepada kalangan anak-anak yang belum atau bahkan tidak tahu tentang kuliner khas Tangerang, dan meningkatkan kesadaran untuk melestarikan budaya terutama pada makanan, mengembangkan kreativitas dan aktivitas anak dan orang tua dengan cara membuat media informasi yang edukatif dan *fun*.

1.5. Manfaat Tugas Akhir

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu pengembangan keterampilan penulis dalam bidang desain, dan sebagai salah satu pengalaman penulis di bidang desain untuk membentuk suatu buku yang menarik yang akan diminati banyak masyarakat.

2. Bagi Universitas

Diharapkan sebagai salah satu bagian dari referensi untuk mahasiswa-mahasiswa yang ingin mencoba membuat media informasi yang berkaitan dengan perancangan makanan tradisional.

3. Bagi Pembaca

Tentunya untuk memberikan informasi mengenai makanan khas Kota Tangerang kepada kalangan anak-anak yang belum atau bahkan tidak tahu tentang kuliner khas Tangerang, dan meningkatkan kesadaran untuk melestarikan budaya terutama pada makanan, mengembangkan kreativitas dan aktivitas anak dan orang tua.