



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, 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

Perkembangan zaman yang semakin maju telah melahirkan zaman yang modernisasi yang didukung dengan berbagai teknologi dan budaya asing yang telah masuk ke dalam negara Indonesia. Indonesia merupakan bangsa yang memiliki budaya dan sumber yang tak terhingga. Keberagaman budaya tersebut merupakan sebuah aset bangsa itu sendiri dan tidak hanya tercermin dari perilaku budaya, tetapi melalui salah satu unsur budaya yang sampai sekarang tidak lepas dari kehidupan manusia dalam keberlangsungan hidupnya adalah makanan. Makanan ialah merupakan kebutuhan pokok inti sehari-hari manusia (Setiati, 2012). Membahas mengenai hal makanan yang berhubungan dengan kebudayaan juga tidak lepas dari tradisi makan yang berlaku dalam suatu daerah. Saat ini manusia sudah banyak mengenal macam-macam jenis makanan dari daerah lokal maupun dari budaya negara asing. Makanan khas dari daerah tersendiri juga merupakan cermin budaya dan ciri khas dari daerah itu sendiri. Kini, sudah banyak masyarakat, khususnya bagi generasi muda yang suka makan dan kuliner untuk mengetahui berbagai makanan khas yang unik. Untuk di daerah kota Jambi, masih sebagian masyarakat belum mengetahui kue khas itu tersendiri.

Kue tradisional khas Jambi yakni seperti kue Padamaran, Muso, Maksuba, Srikaya Ketan, Lumpang, Sumping Tanah, Putri Kandis, Kue Kojo, Kue Saren, Rantosakmo/Ketan Sakmo, Engka Ketan.

Berdasarkan dari artikel [imcnews.id](http://imcnews.id) mengatakan bahwa salah satu seorang pembuat kue Padamaran di Jambi yang bernama Eni mengatakan bahwa orang-orang sudah tidak mengenal kue Padamaran. Pada saat mereka menawarkan kue tersebut, mereka tidak tahu dan tidak tertarik. Sekarang ini, di pasar juga sudah banyak yang berkembang dan maju dengan kue-kue modern yang memakai zat pewarna yang berbahaya. Padahal makanan tersebut lebih baik dibuat dari bahan yang alami.

Berdasarkan fenomena diatas, penulis mencoba meneliti mengenai apakah masyarakat Jambi sendiri mengetahui kue tradisional khas Jambi. Tidak hanya kue padamaran saja, tetapi beberapa kue tradisional khas Jambi lainnya.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana perancangan buku ilustrasi kue tradisional khas Jambi?

## **1.3. Batasan Masalah**

Geografis

- Jambi (Urban)

Demografis

- Jenis Kelamin: Laki-laki dan Perempuan

- Usia: 12-15 tahun

- SES: B-C

Psikografis

- Suka kuliner, suka makan dan ingin tahu dalam hal budaya kuliner lokal, kue tradisional khas daerah.

#### **1.4. Tujuan Tugas Akhir**

Merancang buku ilustrasi Kue Tradisional Khas Jambi.

#### **1.5. Manfaat Tugas Akhir**

##### **1.5.1 Manfaat Bagi Penulis**

Mendapatkan pengetahuan mengenai Kue Tradisional kota khas Jambi, kemudian menjadikan sebagai pengalaman dalam melakukan proses Tugas Akhir dengan mengasah hard skill dan soft skill dalam perkuliahan.

##### **1.5.2 Manfaat Bagi Orang Lain**

Sebagai sumber informasi, pengetahuan, pemahaman mengenai beberapa makna kue dalam tradisi tertentu mengenai kue khas tradisional kota Jambi agar masyarakat tersebut semakin banyak mengenalkan budayanya.

##### **1.5.3 Manfaat Bagi Universitas**

Menjadi sebuah bahan studi untuk menambah pengetahuan dan melestarikan budaya lokal, yaitu kue tradisional khas Jambi.

U N I V E R S I T A S  
M U L T I M E D I A  
N U S A N T A R A