

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan dipercaya sebagai praktik budaya yang membedakan suatu budaya dengan yang lain, dilihat melalui bahan, pembuatan, cara memasak, hingga penyajian (Wijaya, 2019). Bagi masyarakat Jawa Tengah, makan dipandang sebagai sebuah tradisi, dimana makanan dihormati, dan dianggap memiliki unsur nilai dalam kehidupan (Yusuf, Saptorini & Suwijah, 1997, h.2). Tradisi makan di Jawa Tengah sering dijumpai dalam upacara-upacara adat, salah satunya seperti dalam upacara pernikahan. Upacara pernikahan di Jawa Tengah, dikenal menggunakan adat Surakarta, yang bersumber dari pusat budaya yakni Keraton Surakarta.

Menurut Bangunjiwo (2019), makanan memiliki peran baik dalam bentuk sesaji maupun suguhan pada prosesi ritual pernikahan adat Jawa Tengah. Terdapat makna berupa ajaran, peringatan maupun harapan di balik suguhan makanan saat upacara adat pernikahan (h.14). Dahulu penyajian makanan pernikahan dapat dilakukan oleh keluarga mempelai, dibantu oleh kerabat hingga tetangga terdekat. Di masa kini, pihak keluarga tidak perlu bersusah payah menyiapkan segala keperluan sendiri, karena terdapat jasa dari *wedding organizer* dan vendor-vendor lainnya yang dapat membantu persiapan pernikahan termasuk dalam hal makanan. Untuk makanan pernikahan berupa sesaji, biasanya disiapkan oleh vendor sanggar tradisional, sementara untuk makanan sajian tamu akan disiapkan oleh vendor *catering*.

Meski demikian, berdasarkan wawancara penulis dengan seorang pemandu pernikahan adat Jawa, Ibu Endang Gularso, mengatakan bahwa pembuat sesaji, dalam hal ini vendor sanggar tradisional, terkadang tidak paham mengenai makna dan filosofi makanan yang disajikan. Makanan upacara terutama sesaji seharusnya disajikan sesuai aturan, karena fungsi dan filosofinya berkaitan erat dengan jalannya prosesi. Kesalahan dalam penyajian makanan dapat menghambat kelancaran prosesi pernikahan. Pemandu adat harus membetulkan kembali posisi makanan, sehingga memakan waktu yang dapat digunakan untuk maupun melanjutkan prosesi acara. Sementara itu, Drs. Manu Jayaatmaja (Dosen Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada) dalam Bangunjiwo (2019, h.72), mengatakan bahwa tradisi dan ajaran melalui sesaji tidak sampai ke dalam masyarakat Jawa secara lengkap. Pergeseran makna ritual atau sesaji ini diduga karena tradisi Jawa yang dominan disampaikan secara lisan, sehingga terdapat komponen dan bahan-bahan makanan yang tidak lengkap tersajikan dalam upacara pernikahan adat Jawa baik dalam gaya Surakarta.

Berdasarkan observasi, media informasi tertulis mengenai makanan upacara pernikahan adat Surakarta memang sangat minim. Tidak banyak pembahasan lengkap mengenai topik tersebut. Selain itu, informasi yang didapat dari internet pun bervariasi. Oleh karena itu, berdasarkan permasalahan yang ada, penulis merasa perlu merancang media informasi berupa buku yang dapat memandu masyarakat dalam menyiapkan sajian pada upacara pernikahan adat Surakarta. Menurut Haslam (2006), buku merupakan media yang dapat mengemas berbagai informasi, mudah dibawa kemanapun dan tidak lekang oleh waktu.

Perancangan buku ini, diharapkan dapat memandu masyarakat khususnya bagi vendor sanggar tradisional dalam mempersiapkan makanan pernikahan adat Surakarta, agar dapat menghindari kesalahan dalam menyajikan makanan-makanan tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas, penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut:

Bagaimana merancang buku informasi mengenai makanan upacara pernikahan adat Surakarta?

1.3. Batasan Masalah

Untuk menjaga penelitian agar tetap fokus dan tidak meluas dari pembahasan, penulis membatasi masalah penelitian sebagai berikut;

1. Segmentasi

a. Geografis

Wilayah : Indonesia

b. Demografis

(Primer)

Gender : Laki-laki dan perempuan

Usia : 25-40 tahun

Berdasarkan ketentuan BPS, usia angkatan kerja di Indonesia adalah 15-64 tahun. Kemudian menurut Moekijad dalam Gusful et al. (2016), pada kisaran

usia 25-40 tahun, masyarakat disebut sebagai golongan pelopor, yang memiliki level produktivitas tinggi, usaha yang maju, dan sifat yang selalu ingin tahu dengan menggali pengetahuan sebanyak-banyaknya.

Status pekerjaan : vendor sanggar tradisional

Kelas ekonomi : SES B-A

(Sekunder)

Gender : Laki-laki dan Perempuan

Usia : 25-40 tahun

Status pekerjaan : vendor *catering, wedding organizer*

Kelas ekonomi : SES B-A

c. Psikografis

Memiliki rasa tanggung jawab dan profesional dalam melakukan pekerjaan sebagai penyaji makanan upacara pernikahan. Sehingga ingin mendalami hal-hal yang berhubungan dengan penyajian makanan tersebut, agar dapat memberikan hasil yang terbaik.

2. Target

Target merupakan masyarakat usia 25-40 tahun, yang berdomisili di Indonesia, dengan kelas ekonomi menengah ke atas dan menggeluti profesi yang berhubungan dengan persiapan makanan pernikahan adat Surakarta, seperti vendor sanggar tradisional maupun catering. Serta merupakan pribadi yang

professional dan akan mengusahakan yang terbaik untuk mempersiapkan dan menyajikan makanan dalam upacara pernikahan.

1.4. Tujuan Tugas Akhir

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang buku informasi tentang makanan upacara pernikahan adat Surakarta. Buku ini diharapkan, dapat membantu pihak-pihak yang terlibat dalam persiapan makanan upacara, khususnya vendor tradisional untuk lebih memahami detil makna dan filosofi makanan, untuk menghindari kesalahan dalam penyajian.

1.5. Manfaat Tugas Akhir

1. Bagi penulis, perancangan buku ini dapat menambah wawasan penulis akan makanan upacara pernikahan adat Surakarta, serta menjadi pengalaman bagi penulis dalam melakukan perancangan buku.
2. Bagi masyarakat, perancangan buku ini diharapkan dapat menjadi panduan, khususnya bagi orang-orang yang terlibat dalam mempersiapkan makanan di pernikahan adat Surakarta.
3. Bagi Universitas, perancangan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi mahasiswa yang akan membuat perancangan tugas akhir dengan tema yang berkaitan.