



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

Bali dikenal sebagai tujuan pariwisata dengan keunikan berbagai hasil seni dan budaya (Tata Ruang Provinsi Bali, 2020). Selain memiliki keanekaragaman seni dan budaya, Bali juga kaya akan kuliner khasnya yang memiliki keunikan tersendiri pada bentuk dan cita rasanya. Mengenalkan kuliner tradisional Bali kepada para wisatawan dapat membantu melestarikan budaya Bali. Selain itu, mempromosikan kuliner tradisional Bali sebagai bagian dari pariwisata dapat berdampak positif pada pelestarian budaya lokal. (Sujatha & Pitanatri, 2016).

Kuliner khas Bali merupakan hasil olah cipta leluhur yang memiliki nilai budaya yang tinggi, misalnya masakan tradisional Bali yang disebut dengan lawar. Lawar merupakan campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dimasak oleh sekumpulan orang sebagai tradisi “menyame braya” atau mempererat ikatan kekeluargaan. Selain itu, cita rasa kuliner Bali yang unik dan khas membuat kuliner ini berbeda dengan kuliner lainnya (Lumanauw, 2018). Salah satu penulis dan *presenter* di bidang kuliner, Bondan Winarno atau yang biasa dikenal dengan sebutan Bondan Maknyus, mengatakan bahwa kuliner khas Bali terancam punah karena kurang dikenal. Beliau menilai bahwa tempat makan di Bali belum sepenuhnya menjadi pusat kuliner sehingga wisatawan yang berkunjung ke Bali mengalami kesulitan untuk menemukan kuliner khas Bali (Alfi, 2016).

Bali sebagai wilayah dengan mayoritas penduduk beragama Hindu, memiliki banyak tempat makan yang menawarkan makanan tidak halal, seperti berbahan daging babi. Makanan halal sendiri merupakan makanan yang diperbolehkan menurut ajaran Islam sesuai dengan perintah dalam Al-Quran dan Hadits (Harbadi, 2021). Hal ini menyebabkan para wisatawan yang beragama Islam mengalami kebingungan untuk dapat menikmati kuliner Bali yang halal (Abdi, 2019). Padahal, menurut Ketua Komisi II DPRD Bali I Ketut Suwandi, mayoritas

wisatawan lokal yang berkunjung ke Bali merupakan penganut agama Islam (Izzarman, 2019). Dimana mayoritas wisatawan yang berkunjung ke Bali berada pada rentang usia 16 hingga 55 tahun dan berasal dari Pulau Jawa (Wiranatha dkk, 2019). Kurangnya informasi dan dokumentasi terhadap kuliner lokal yang halal menjadi faktor penyebab kebingungan tersebut. Padahal, banyak kuliner khas Bali yang tidak mengandung daging babi yang enak dan lezat, misalnya seperti nasi pedas, ayam dan bebek betutu, nasi jinggo, dan berbagai macam masakan *seafood* (Abdi, 2019).

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, maka penulis ingin membuat sebuah buku ilustrasi mengenai kuliner tradisional halal khas Bali dengan maksud untuk menginformasikan dan mengedukasi para wisatawan lokal beragama Islam untuk lebih mengenal kuliner tradisional halal khas Bali, dan juga sebagai media promosi untuk melestarikan kuliner tradisional Bali.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merancang buku ilustrasi mengenai kuliner tradisional halal khas Bali sebagai media pengenalan budaya Bali untuk wisatawan lokal beragama Islam?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam perancangan ini terbagi menjadi sebagai berikut:

A. Demografis

Usia : 17-30 Tahun
Jenis kelamin : Laki-laki dan Perempuan
Tingkat ekonomi : SES A, B
Agama : Islam

B. Geografis

Lingkup perancangan buku ilustrasi ini adalah wilayah Jawa karena mayoritas wisatawan yang berkunjung ke Bali berasal dari Pulau Jawa (Wiranatha dkk, 2019).

C. Psikografis

Perancangan buku ilustrasi ini ditujukan kepada para wisatawan lokal Bali yang beragama Islam, yang mencari kuliner tradisional khas Bali yang halal, dan tidak tahu informasi mengenai kuliner tersebut.

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk memberikan informasi mengenai kuliner tradisional halal khas Bali kepada para wisatawan lokal beragama Islam yang tidak mengetahui kuliner tersebut, dan untuk melestarikan budaya terutama pada makanan tradisional melalui media informasi yang edukatif.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat dari perancangan tugas akhir ini terbagi menjadi manfaat bagi penulis, bagi orang lain dan bagi universitas.

A. Manfaat bagi penulis

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

B. Manfaat bagi orang lain

Diharapkan dapat mengenalkan dan memberikan informasi mengenai kuliner tradisional khas Bali yang halal kepada para wisatawan lokal yang beragama Islam.

C. Manfaat bagi universitas

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

