



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

Menurut Luchman Hakim dalam bukunya yang berjudul Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat (2015), rempah dan herba merupakan salah satu sumber daya hayati yang berperan besar dalam kehidupan manusia. Rempah merupakan bagian dari tumbuhan yang memiliki sifat aromatik dan menambahkan cita rasa jika digunakan pada makanan. Ditinjau dari buku Rempah untuk pangan dan kesehatan (2018), rempah merupakan bumbu tambahan yang digunakan pada makanan. Rempah sendiri memiliki jenis yang beragam serta nama yang berbeda setiap spesies nya tergantung daerah asal, tanaman asal, manfaat, dan bagian tanamannya. Rempah memiliki berbagai jenis dan varian yaitu yang umum adalah jahe, kunyit, ketumbar, jinten, dan salah satunya juga adalah cengkeh.

Cengkeh merupakan salah satu rempah yang merupakan bagian bunga dari tumbuhannya (Putri & Fibrianto, 2018). Cengkeh merupakan rempah yang berasal dari Maluku. Dulunya Cengkeh sangat diincar oleh penjajah karena sangat populer dan juga memiliki harga jual yang sangat tinggi pada saat itu. Seiring berkembangnya waktu, cengkeh banyak juga ditemukan di beberapa wilayah di Indonesia lainnya, dan sampai sekarang masih menjadi daerah penghasil Cengkeh, yaitu Jawa Timur, Pulau Sulawesi, Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Timur, dan khususnya Provinsi Maluku yang menghasilkan kurang lebih 15% dari keseluruhan produksi cengkeh di Indonesia. Cengkeh sendiri juga merupakan rempah yang paling banyak di ekspor kedua yaitu dengan nilai 37,26 juta dollar Amerika (Baparekraf RI, 2021).

Menurut Jody (2020, detiknews.com) Indonesia sendiri merupakan negara penghasil cengkeh terbanyak di dunia. Sejak dulu, cengkeh dan rempah lainnya menjadi barang yang paling utama pada pasar dunia. cengkeh juga menjadi rempah yang mendominasi kegiatan ekspor Indonesia dikarenakan cengkeh sendiri juga telah menarik perhatian pasar dunia, Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian

Pertanian mencatat bahwa total volume ekspor cengkeh pada bulan Januari-Juli 2020 adalah sekitar 17,22 ribu ton. Dibandingkan dengan tahun sebelumnya memiliki kenaikan sekitar 32%. Di Indonesia sendiri, cengkeh banyak digunakan dalam industri kretek dan sebagai bumbu masakan. Sedangkan di negara importir, cengkeh digunakan sebagai salah satu bahan kosmetik dan obat-obatan.

Ada banyak negara importir cengkeh, salah satunya yang terbesar adalah India. Pada Juli 2020 Indonesia mengekspor cengkeh ke India sebesar 736 ribu ton dengan nilai sebesar USD 2,49 juta. BPS dan Kementan sendiri telah mencatat bahwa saat pandemi Covid-19, cengkeh masih dan terus berproduksi dengan baik disertakan dengan peningkatan pada produksi. cengkeh memang menjadi andalan negara Indonesia untuk diekspor ke negara lain (Jody, 2020).

Ditinjau dari buku Rempah untuk Pangan dan Kesehatan (2018), dilihat dari segi manfaatnya cengkeh dapat digunakan dalam bentuk utuh, serbuk, larutan atau ekstrak cengkeh. Cengkeh memiliki manfaat di berbagai bidang antara lain kesehatan, masakan, kebersihan. Cengkeh juga memiliki kandungan vitamin dan nutrisi baik lainnya untuk tubuh.

Maka dari itu, perancangan media informasi tentang cengkeh ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang cengkeh dalam kehidupan sehari-hari, bagaimana peran cengkeh, manfaat, fungsi, kandungan, serta cara mengolah cengkeh secara general. Dikarenakan Cengkeh merupakan komoditas yang memiliki daya jual dan daya tarik yang tinggi dari berbagai negara dan industri pekerjaan, perancangan ini juga bertujuan untuk menambahkan pengarsipan tentang rempah Cengkeh. Dirancangnya Media Informasi adalah dengan tujuan untuk dijadikan sebagai sumber informasi yang bersifat general terhadap masyarakat yang belum mengetahui cengkeh, atau hanya sebagai buku koleksi yang dikumpulkan oleh para kolektor terutama kolektor buku yang bersifat pajangan atau editorial dan untuk memberikan informasi tentang cengkeh secara lebih ringkas di dalam satu media yang komprehensif dikarenakan ditinjau dari *Google Books* pada tahun 2021, belum ada satu media atau buku yang mencakup cengkeh sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana merancang buku digital tentang rempah cengkeh?

1.3 Batasan Masalah

Target audiens dari perancangan ini akan dibatasi sebagai berikut :

1) Demografis

- a) Jenis Kelamin : Perempuan dan Laki-laki
- b) Usia : 20-34 tahun (mahasiswa, pekerja)
- c) Tingkat Ekonomi : Ses B - A
- d) Pekerjaan : Mahasiswa, Pekerja Umum
- e) Pendidikan : S1

2) Geografis

- a) Primer : Jakarta
- b) Sekunder : Seluruh Indonesia

3) Psikografi

a) Primer :

1. Orang yang belum mengetahui tentang cengkeh secara *general*
2. Kolektor buku yang bersifat eksotis
3. Orang-orang yang suka mengkonsumsi informasi

b) Sekunder :

1. Masyarakat umum

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Merancang buku digital tentang rempah cengkeh.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Manfaat dari laporan Tugas Akhir bagi Penulis, Masyarakat, dan Universitas adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Manfaat bagi penulis adalah sebagai alat dan sarana untuk menambah pengetahuan tentang rempah cengkeh.

2. Bagi Masyarakat

Manfaat bagi masyarakat adalah sebagai alat dan sarana untuk memberikan informasi tentang rempah cengkeh.

3. Bagi Universitas

Manfaat bagi universitas adalah sebagai sarana dan referensi Universitas Multimedia Nusantara mengenai Perancangan Buku Digital tentang Rempah Cengkeh.

A large, light blue circular watermark logo is centered on the page. It features a stylized 'U' shape on the left and a grid of squares on the right, resembling a book or a digital interface.

UMMN

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