



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

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan budaya yang beragam, salah satunya adalah makanan tradisional. Salah satu makanan tradisional tersebut adalah dodol yang merupakan *amik-amikan* atau camilan manis tradisional Indonesia (Faiz, 2020). Uniknya, tidak hanya sebagai makanan, dodol menyimpan berbagai filosofi dan tradisi di baliknya (Indonesia.go.id, 2018).

Sangat disayangkan, saat ini berkembangnya kuliner asing dan inovasi yang variatif telah mengancam kepunahan makanan khas daerah. Sejarawan JJ Rizal dalam berita nasional.okezone.com berjudul “Tradisi Lebaran Masyarakat Betawi di Ambang Kepunahan” mengatakan bahwa tradisi memberi dan membuat dodol bersama saat lebaran di Betawi telah berkurang dan berada di ambang kepunahan (Setyadi, 2021). Berdasarkan berita Liputan6.com dengan judul “Enaknya Gelenak, Camilan Langka Favorit Orang Tionghoa”, gelenak (dodol Palembang) sulit ditemukan karena pembuatannya yang tidak dilestarikan. Bahkan dikatakan banyak generasi tahun 2000 yang tidak mengetahui makanan ini (Inge, 2016).

Masalah tersebut muncul dikarenakan edukasi dan dokumentasi yang belum cukup mengenai dodol termasuk tradisi dan filosofinya. Saat ini, dokumentasi yang ditemukan hanya membahas mengenai resep pembuatan atau penelitian yang tidak berhubungan dengan tradisi maupun filosofi. Nilai-nilai filosofi dan tradisi tersebut perlu didokumentasikan karena merupakan bagian dari kekayaan Indonesia. Secara umum, dodol dikatakan menjadi simbol kebersamaan dan keberagaman karena pada proses pembuatannya dibuat secara gotong royong (Indonesia.go.id, 2018). Saat lebaran, dodol Betawi menjadi tradisi yang melengkapi lebaran sebagai simbol silaturahmi atau persaudaraan. Berbeda

dengan Betawi, dodol yang berasal dari daerah Jawa Tengah disebut jenang. Jenang disimbolkan sebagai ucapan doa dan harapan masyarakat Jawa yang telah muncul sejak zaman kerajaan Hindu-Buddha. Oleh karena itu, jenang menjadi makanan wajib di berbagai perayaan dan upacara adat.

Apabila pengetahuan terhadap dodol dan tradisinya terus menurun, maka dodol dan tradisi sebagai kekayaan budaya khas Indonesia dikhawatirkan akan mengalami kepunahan. Budaya merupakan hal yang wajib dilestarikan agar tetap terjaga eksistensinya. Persoalan tersebut telah diatur dalam UU Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. UUD 1945 Pasal 32 juga menyebutkan bahwa, Negara memajukan kebudayaan nasional Indonesia di tengah peradaban dunia dengan menjamin kebebasan masyarakat dalam memelihara dan mengembangkan nilai-nilai budayanya.

Berdasarkan uraian fenomena yang telah dipaparkan sebelumnya, maka penulis merancang buku informasi mengenai tradisi dan filosofi dodol tradisional di Indonesia bagi remaja akhir berusia 17-25 tahun di Jabodetabek.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana merancang buku informasi mengenai tradisi dan filosofi dodol tradisional di Indonesia bagi remaja akhir berusia 17-25 tahun di Jabodetabek?

1.3 Batasan Masalah

Penulis membutuhkan batasan masalah agar perancangan yang dibuat tetap terarah. Batasan masalah pada perancangan ini adalah:

1) Demografis

a) Usia

Penulis menargetkan remaja akhir. Berdasarkan Depkes RI (2009) remaja akhir adalah remaja dengan rentang usia 17-25 tahun.

b) Jenis kelamin

Remaja akhir baik laki-laki maupun perempuan.

- c) Golongan ekonomi
SES B dengan pengeluaran Rp 1.800.000-3.000.000 hingga A dengan pengeluaran lebih dari Rp 3.000.000 berdasarkan kategori Frontier (Mulyadi, 2011).
 - d) Pekerjaan
Siswa, mahasiswa, pekerja kantor, wiraswasta.
 - e) Pendidikan
SMA hingga sarjana (S1).
- 2) Geografis
Target primer dari perancangan ini yaitu remaja akhir yang tinggal di daerah Jabodetabek. Pemilihan geografis ini berdasar pada dampak globalisasi yang lebih sering terjadi di daerah perkotaan (Setiawan, 2021). Sedangkan target sekundernya adalah remaja akhir yang tinggal di daerah perkotaan di seluruh Indonesia.
- 3) Psikografis
- a) Kepribadian dan sikap
Remaja yang memiliki kepedulian dan keinginan untuk terus melestarikan budaya. Remaja akhir yang memiliki keingintahuan yang tinggi.
 - b) Minat
Remaja akhir yang tertarik pada sejarah, tradisi, budaya, dan makanan Indonesia secara khusus mengenai *food writing*. Selain itu, remaja akhir yang senang belajar dan menambah ilmu.
 - c) Gaya hidup
Remaja akhir yang mengikuti tren dan aktif bermedia sosial.

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Untuk merancang media informasi mengenai tradisi dan filosofi dodol tradisional di Indonesia bagi remaja akhir berusia 17-25 tahun di Jabodetabek.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Perancangan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya:

1) Bagi Penulis

Perancangan Tugas Akhir ini bermanfaat dalam membuktikan kemampuan penulis dalam menerapkan ilmu desain grafis yang telah dipelajari selama ini. Selain itu, penulis juga belajar tentang salah satu kebudayaan Indonesia yaitu dodol, mulai dari sejarah, cara pembuatan, filosofi, simbol, jenis-jenis dodol, dan tradisi yang mengikutinya.

2) Bagi Masyarakat

Perancangan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai dodol tradisional yang berada di Indonesia. Selain itu, dapat membantu masyarakat yang tertarik pada sejarah, tradisi, maupun kuliner tradisional Indonesia untuk mendapatkan informasi yang akurat dan mendalam mengenai dodol.

3) Bagi Universitas

Perancangan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi panduan dan referensi bagi mahasiswa Desain Komunikasi Visual di Universitas Multimedia Nusantara dalam merancang sebuah media informasi.

U M M N
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