



### **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 III

### METODOLOGI PENELITIAN

#### 3.1 Metode Pengumpulan Data

Penulis melakukan metode campuran atau *hybrid* dalam pengumpulan data. Dalam proses metode *hybrid*, penulis melakukan penelitian kualitatif dan kuantitatif secara bersamaan. Penelitian kualitatif dilakukan melalui wawancara dan studi referensi. Sedangkan penelitian kuantitatif dilakukan dengan membuat kuesioner yang akan disebar secara *online* menggunakan *google form*.

##### 3.1.1 Wawancara

Penulis melakukan wawancara untuk melengkapi dan memverifikasi data mengenai sejarah, bahan dan cara pembuatan, penggunaan dalam beragam acara adat, serta makna filosofi dari dodol tradisional di Indonesia. Wawancara ini dilakukan bersama narasumber *expert* dalam bidang sejarah dan budaya terkait kuliner di Indonesia. Setiap wawancara yang dilakukan didokumentasikan melalui rekaman video, rekaman suara, dan foto.

##### 3.1.1.1 Wawancara dengan Budayawan Betawi

Proses wawancara dilakukan secara online menggunakan Zoom pada hari Senin, 13 September 2021 bersama dengan Bapak Yahya Andi Saputra sebagai salah satu budayawan Betawi. Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui lebih dalam mengenai dodol yang berada di Betawi mulai dari sejarah, penggunaan dalam acara tertentu, hingga filosofi dodol Betawi.

Yahya menjelaskan bahwa tidak ada catatan mengenai kapan dodol Betawi ini muncul. Namun beliau mengatakan bahwa dodol sudah dikenal sekitar abad ke-13 hingga abad ke-15 mengingat kue-kue tradisional seperti dodol ini telah digunakan dalam berbagai ritual upacara seperti upacara adat Sedekah Bumi. Beliau mengatakan bahwa catatan mengenai makanan-makanan tradisional biasanya tidak dibuat namun masyarakat pada saat itu sudah mengenal makanan tersebut.

Sebuah makanan yang berada di suatu daerah terbentuk berdasarkan bahan-bahan yang tersedia di kawasan tersebut. Dahulu, kawasan Jakarta dikenal sebagai kawasan bandar kelapa yang kemudian berubah menjadi sunda kelapa pada abad ke-13. Oleh karena itu, dalam pembuatan dodol Betawi, kelapa menjadi elemen utama disamping beras dan gula. Disamping faktor kesediaan bahan, sebuah makanan pasti mendapat pengaruh dari budaya lain. Oleh karena itu, beliau mengatakan bahwa dodol tidak bisa dikatakan berasal dari Betawi. Meskipun begitu, dodol telah dijadikan sebagai warisan budaya tak benda di Jakarta akibat cara pengolahannya yang unik.

Bahan utama dalam membuat dodol Betawi adalah beras, gula merah/gula jawa, dan kelapa. Yahya mengatakan bahwa beras ketan dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas dodol sehingga terasa lebih menyatu, kenyal, dan gurih. Selain itu terdapat juga beras ketan hitam yang dapat menghasilkan warna dodol yang lebih gelap. Selain bahan, penggunaan arang dengan kayu tertentu juga dapat mempengaruhi bau dodol. Kayu rambutan disebut sebagai arang yang paling baik untuk digunakan ketika memasak dodol.

Dahulu dodol dibuat secara tradisional menggunakan tangan. Pembuatan dodol disebut dengan *nyambat*. Proses *nyambat* ini biasanya dilakukan setelah subuh. Dimulai dengan para wanita menumbuk beras di dalam lesung. Beras tersebut kemudian diayak dan dijadikan adonan. Tahap kedua yaitu memarut kelapa kemudian mengolah sebagian menjadi santan dan sebagian menjadi minyak kelapa. Santan akan dicampur dengan adonan, sedangkan minyak kelapa digunakan agar wajan tidak kering. Kemudian mengencerkan gula menjadi ganting. Ketika para wanita sedang mempersiapkan bahan, para pria menyiapkan tungku dan membersihkan sisa-sisa dodol lama dalam wajan. Ketika alat dan bahan telah dipersiapkan, barulah proses mengaduk dodol dilakukan. Ketika adonan masih mudah untuk diaduk, yaitu pada tahap pengadukan awal hingga sebelum *poleh* atau

setengah matang, biasanya dilakukan oleh wanita. Namun, ketika adonan sudah mencapai *poleh*, pengadukan dilakukan oleh para pria. Proses pembuatan dodol secara bersama-sama ini membuat dodol dijuluki sebagai kue silaturahmi atau gotong royong.

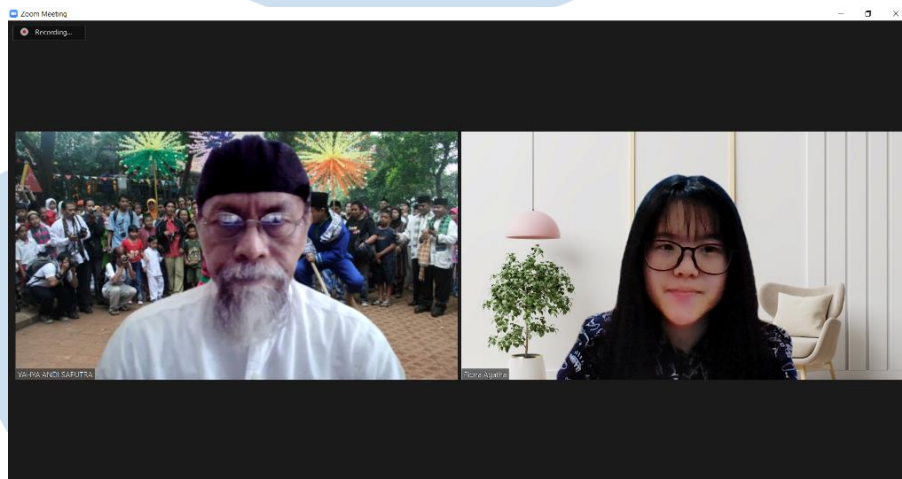
Yahya menyebutkan bahwa larangan seorang wanita yang sedang haid untuk turut serta dalam pembuatan dodol merupakan sebuah mitos. Mitos tersebut muncul karena adanya petuah yang mengatakan bahwa siapa saja yang ingin memasak makanan apapun harus dalam keadaan bersih. Larangan tersebut muncul akibat masih adanya kepercayaan bahwa seorang wanita yang sedang haid dilarang untuk mendekati orang yang sedang membuat dodol karena dikatakan akan mempengaruhi aroma dan rasa dodol tersebut. Kepercayaan tersebut muncul berdasarkan pengalaman yang ada, sehingga sampai saat ini larangan tersebut masih diyakini oleh masyarakat.

Dodol dapat dikonsumsi oleh siapa saja. Biasanya dodol menjadi menu utama dalam hari-hari besar seperti lebaran, lamaran (acara serah-serahan), dan pernikahan. Kebiasaan membawa atau memberi dodol tersebut membuat dodol disebut sebagai kue silaturahmi. Dalam acara serah-serahan, ketika orang tua kedua belah pihak belum terlalu mengenal satu dengan yang lainnya, dodol dihadirkan sebagai simbol satu kesatuan yang utuh. Oleh karena itu, dodol juga disebut sebagai harapan dari sebuah hubungan yang manis, padu, dan bertahan lama.

Dodol sebagai makanan yang dipersembahkan dalam sebuah ritual juga memiliki nilai filosofis bahwa manusia tidak dapat hidup sendiri sehingga harus dapat menjalin hubungan yang baik dengan sesama. Menurut Yahya, tidak ada makanan lain yang dapat begitu memaknai hidup selain dodol. Dodol yang berwarna coklat melambangkan tanah. Warna coklat tersebut dapat menjadi pengingat bahwa manusia berasal dari tanah, semasa hidupnya akan selalu menginjak tanah, dan ketika meninggal akan kembali ke tanah.

Dodol Betawi memiliki perbedaan, khususnya apabila dibandingkan dengan dodol Garut. Saat ini, kebanyakan dodol Garut diproduksi oleh pabrik dan telah memiliki beragam varian rasa. Berbeda dengan dodol Garut, dodol Betawi masih dibuat secara tradisional dan memiliki varian rasa yang tidak terlalu beragam.

Menurut pengamatan Yahya, proses pembuatan dodol masih sama sejak dahulu, namun perbedaannya terdapat pada perkembangan teknologi dan kesediaan bahan siap pakai yang memudahkan pembuatan dodol. Hal tersebut membuat nilai kebersamaan dan julukan kue silaturahmi yang dimiliki oleh dodol mulai pudar. Yahya juga mengatakan bahwa, ritual-ritual yang dilakukan sebelum membuat dodol sudah tidak lagi dilakukan oleh pengrajin dodol. Dahulu, pembuatan dodol merupakan hal yang serius, sehingga masyarakat mengadakan upacara Tolak Bala (upacara mencari keselamatan) untuk menghindarkan proses pembuatan dodol dari gangguan makhluk-makhluk halus.



Gambar 3.1 Wawancara dengan Budayawan Betawi, Yahya Andi Saputra

### 3.1.1.2 Wawancara dengan *Food Writer*

Wawancara kedua dilakukan bersama Bapak Andreas Maryoto, Wakil Redaktur Pelaksana Harian Kompas yang juga merupakan jurnalis yang biasanya menulis topik mengenai kuliner (*food writer*). Beliau juga telah menulis buku-buku mengenai kuliner Indonesia dengan judul Jejak

Kuliner, Jejak Pangan, dan Krisis Pangan. Wawancara berlangsung secara *online* pada hari Selasa, 14 September 2021 melalui Zoom. Hal-hal yang dibahas dalam wawancara berkaitan dengan sejarah, tradisi, dan filosofi dodol tradisional di Indonesia. Selain itu, penulis juga menanyakan beberapa pertanyaan mengenai *food writing* untuk membantu penulis dalam menulis media informasi mengenai dodol tradisional.

Andreas menerangkan bahwa nenek moyang awal yang paling awal datang ke Indonesia merupakan homo sapiens yang bermigrasi dari China Selatan ke Taiwan, kemudian ke Filipina, dan akhirnya ke Indonesia. Suku tersebut disebut dengan Austronesia yang kemudian menyebar ke berbagai tempat dan saat ini disebut sebagai suku Dayak, Batak, Sumba, dan Talimbar. Setelah itu, barulah kedatangan orang India yang membawa agama Hindu dan budaya India. Hal tersebut membuat mulai munculnya kerajaan-kerajaan di Indonesia. Kemudian, Indonesia juga kedatangan orang-orang Tionghoa, Arab (terutama Yaman), dan Eropa. Oleh karenanya, budaya Indonesia mendapat banyak pengaruh dari kebudayaan-kebudayaan lain yang telah disebutkan di atas.

Suku Austronesia yang berada di Jawa mengembangkan bahasa yang disebut sebagai bahasa Jawa kuno atau kawi. Bahasa Jawa kuno ini kemudian bertemu dengan kebudayaan Hindu dan India. Hal tersebut dibuktikan dari beberapa kitab lama yang mengambil inspirasi berdasarkan cerita-cerita India yang digubah dengan menggunakan konteks Indonesia dan menggunakan bahasa Jawa kuno. Salah satu kitab tersebut adalah kitab Ramayana pada abad ke-9 Masehi. Dalam kitab tersebut muncul sebuah istilah *dwadwal* yang saat ini dikenal dengan dodol. *Dwadwal* disebutkan terbuat dari beras ketan, gula, dan kelapa. Bukti dalam kitab Ramayana ini merupakan bukti tertua munculnya dodol di Indonesia. Oleh karena itu, dodol telah dikenal di Indonesia jauh sebelum kedatangan bangsa China, Arab, dan Eropa. Namun, dikatakan bahwa kebudayaan bangsa lain juga turut memberi pengaruh terhadap perkembangan dan variasi dodol saat ini.

Andreas mengatakan bahwa cara pembuatan awal dodol tidak tertulis dalam kitab Ramayana. Namun, sampai saat ini kita masih dapat melihat bahwa pembuatan dodol masih menggunakan cara yang tradisional. Hal yang membedakan adalah adanya penambahan variasi rasa dan alat bantu yang mempermudah pembuatan.

Dodol pada awalnya merupakan makanan biasa, namun dengan pengaruh budaya China, dodol akhirnya digunakan untuk kepentingan religius atau upacara adat. Biasanya dodol digunakan sebagai sesaji atau makanan yang dihadirkan dalam sebuah pesta. Hal itu disebabkan adanya pemaknaan makanan oleh orang-orang Asia. Berbeda dengan orang barat yang menanggapi makanan hanya untuk dikonsumsi. Namun, Andreas mengatakan bahwa saat ini penggunaan dodol dalam berbagai upacara adat telah mengalami pergeseran dan hanya dianggap menjadi makanan biasa. Hal tersebut diakibatkan menurunnya pemaknaan terhadap sebuah makanan di zaman modern. Orang tidak lagi peduli pada makna dan budaya di balik sebuah makanan. Selain itu, para pengrajin dodol pun membuat dodol sebagai permintaan pasar, bukan lagi hanya sekedar bentuk pelestarian terhadap budaya. Padahal apabila dipelajari dalam kakawin Ramayana, dodol memiliki makna yang sangat dalam. Namun Andreas mengatakan, masih ada beberapa kebudayaan yang menganggap dodol sebagai simbol kesejahteraan dan kebahagiaan.

Dodol memang tidak menjadi makanan yang dikhususkan bagi kelompok tertentu, namun dodol dihadirkan dalam berbagai lapisan kegiatan yang sakral. Contohnya, dalam Jawa dodol menjadi sesaji yang digunakan sebagai komunikasi kepada Yang Maha Kuasa atau penghormatan kepada dewa-dewa. Andreas juga menyebutkan, memang terdapat penggunaan dodol untuk dikonsumsi bagi para kaum Brahmana, namun tidak terdapat tulisan bahwa dodol hanya dapat dikonsumsi oleh kasta tertentu.

Saat ini dodol sangat beragam dan tersebar di berbagai daerah. Hal tersebut diduga akibat kedatangan bangsa-bangsa luar, secara khusus China

yang memiliki beragam variasi makanan camilan. Oleh karena itu pengaruh China di berbagai tempat diduga memperkaya dodol tradisional di Indonesia baik dari segi bahan, alat, maupun rasa. Keragaman makanan yang ada di Indonesia dipengaruhi oleh kedatangan bangsa luar yang mencoba menyesuaikan makanan Indonesia dengan rasa mereka sendiri. Selain itu, bahan-bahan yang kemungkinan dibawa oleh bangsa luar juga dapat memperkaya keragaman tersebut. Selain kedatangan bangsa-bangsa, Andreas menuturkan bahwa perubahan gaya hidup masyarakat turut mempengaruhi rasa dan bahan sebuah makanan. Misalnya, saat ini sudah marak orang melakukan diet, oleh karena itu, orang mengurangi kadar manis dalam makanan. Berkaitan dengan keragaman dodol di berbagai daerah, Andreas mengatakan hal tersebut diakibatkan oleh kesediaan bahan baku yang berbeda di berbagai daerah.

Mengacu pada sejarah, filosofi dari dodol tidak jauh dari sesaji yang menjadi simbol bahwa manusia ingin menyerahkan kepada Yang Maha Kuasa. Melalui ciri khas rasa manis yang dimiliki dodol, filosofi yang terkandung yaitu manusia ingin memberikan yang terbaik kepada sesuatu yang mereka sembah.

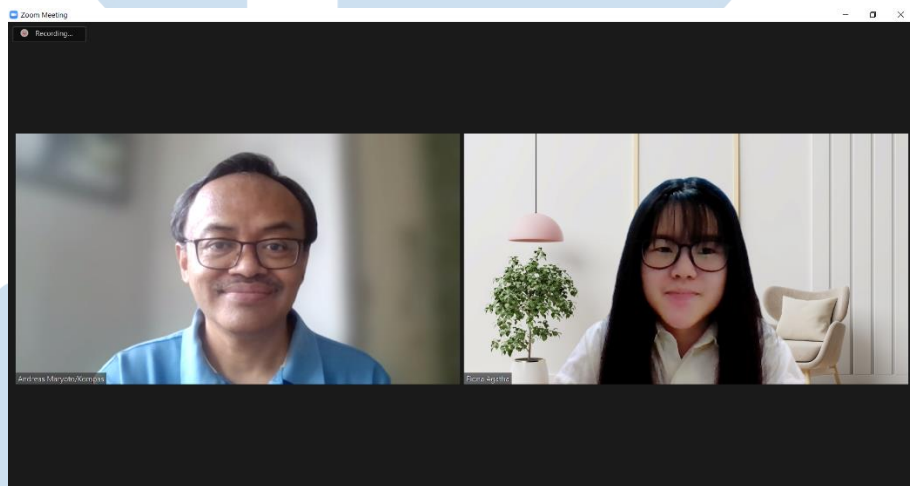
Wawancara dilanjutkan dengan beberapa pertanyaan mengenai *food writing*. Andreas mengatakan bahwa tidak terdapat perbedaan teknik menulis dalam *food writing*. Namun, dalam penulisannya, penulis diharapkan dapat mempermudah pembaca mengenal istilah-istilah dalam ilmu pangan. Selain itu, tidak hanya memperhatikan penulisan, *food writing* ini memiliki target yang spesifik. Oleh karena itu, penulisan mengenai *food writing* perlu disebarluaskan melalui kanal-kanal atau komunitas-komunitas yang berkaitan.

Hal yang perlu diperhatikan dalam membuat *food writing* adalah pengetahuan penulis terhadap dasar-dasar ilmu pangan. Dari mana sebuah makanan tersebut berasal, bagaimana pengolahannya, bagaimana penyajiannya, dan apa makna yang dimiliki makanan tersebut. Pembelajaran



mengenai budaya dan sejarah sebuah makanan pun dianggap perlu untuk memperkaya penulisan. Andreas menambahkan, dalam penulisan *food writing* hindari promosi ketika sedang mengenalkan sebuah makanan. Selain itu, perlu adanya pemberian informasi mengenai alasan sebuah makanan dibuat, apa bahan baku yang digunakan, dan bagaimana cerita sejarah yang dimiliki makanan tersebut.

Dalam menulis sebuah konten mengenai makanan tradisional, orang-orang akan lebih tertarik apabila dalam penulisannya dilengkapi dengan cerita sejarah. Selain itu, tentu penambahan foto dan video dapat menambah daya tarik seseorang untuk membaca konten *food writing* yang ada. Terakhir, sensasi mengenai makanan tersebut harus dapat digambarkan dalam penulisan sehingga pembaca dapat membayangkan makanan tersebut mulai dari rasa maupun keunikannya.



Gambar 3.2 Wawancara dengan *Food Writer*, Andreas Maryoto

### 3.1.1.3 Wawancara dengan Dosen Program Studi Antropologi Universitas Padjadjaran

Wawancara ketiga dilakukan bersama Bapak Hardian Eko Nurseto, salah satu dosen Program Studi Antropologi di Universitas Padjadjaran yang mengajar mengenai makanan dan kebudayaan. Wawancara dilakukan secara online melalui Zoom pada hari Senin, 11 Oktober 2021 untuk membahas

mengenai keragaman dodol dan tradisi yang melatarbelakangi makanan tradisional di Indonesia, khususnya dodol.

Seto mengatakan bahwa saat ini masih belum ada pengarsipan atau ensiklopedi khusus mengenai dodol, melainkan sudah terdapat banyak penelitian mengenai satu jenis dodol tertentu. Macam dodol di Indonesia saat ini sangat beragam karena hampir setiap daerah di Indonesia memiliki jenis dodolnya sendiri. Misalnya saja pulau Jawa, daerah yang memiliki dodolnya sendiri yaitu, Betawi, Depok (dodol belimbing), Bogor, Cianjur, Cililin, dan Garut. Di Jawa Tengah, terdapat beragam jenang dari Magelang, Kudus, dan Jogja. Selain itu, di Sumatera terdapat lempok yaitu dodol durian, di Kalimantan terdapat dodol yang menggunakan gula aren/nira. Keragaman dodol yang ada di Indonesia bergantung pada keragaman sumber daya yang berada di daerah tersebut. Setiap daerah memanfaatkan sumber daya yang mereka miliki untuk dicampur dalam dodol.

Seto melihat dodol sebagai sebuah teknik memasak, yaitu mengentalkan sesuatu menjadi padat sehingga menjadi lebih awet. Proses tersebut dahulu dilakukan orang-orang untuk mengawetkan sebuah makanan. Oleh karena itu, beliau beranggapan bahwa makanan yang melalui tahap pengentalan bisa dikatakan sebagai pembuatan dodol. Jenang di Jawa seperti jenang procotan dan Jenang Abang yang memiliki tekstur lebih cair seperti bubur tidak dapat dikatakan sebagai dodol karena prosesnya yang tidak melalui pengentalan suatu bahan manis melainkan berbahan tepung beras.

Dodol telah menjadi sajian dalam berbagai acara di berbagai tempat. Sebagai contoh, di Betawi, dodol selalu hadir menjelang hari lebaran. Dodol menjadi sebuah simbol dari status sosial karena pembuatannya yang lama dan sulit. Hal tersebut sejalan dengan pandangan di Jawa bahwa orang yang memiliki makanan manis disebut sebagai orang mampu karena saat itu gula merupakan komoditas yang mahal. Oleh karena itu, ketika seseorang membuat dan menyajikan dodol, orang tersebut

dikatakan mampu karena tidak semua orang dapat menyajikan dodol. Hal tersebut juga berpengaruh pada penggunaan dodol sebagai sesaji. Dodol yang dianggap sebagai barang “mewah” disajikan sebagai bentuk penghormatan dan perantara kepada hal-hal supranatural. Misalnya, di malam satu suro biasanya terdapat jenang yang dihidangkan.

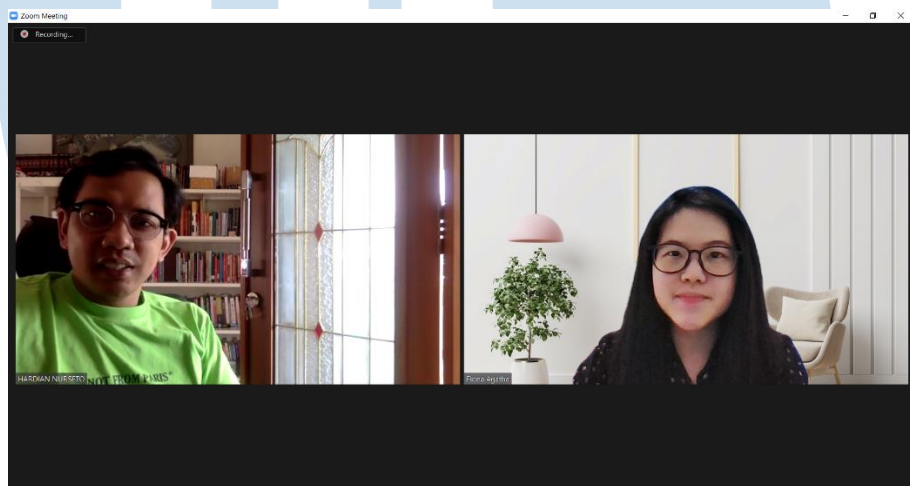
Penyajian makanan tradisional sebagai persembahan kepada hal yang supranatural tersebut didasari oleh manusia yang menganggap makanan bukan hanya sebagai kebutuhan biologis saja, tetapi sebagai bentuk adaptasi bertahan hidup. Setiap kebudayaan memiliki bentuk adaptasinya masing-masing. Ada kebudayaan yang menganggap makanan sebagai simbol status sosial atau ritual. Ritual yang ada saat ini juga merupakan bentuk adaptasi manusia terhadap hal-hal yang sangat besar yang tidak diketahuinya. Makanan dan hewan akhirnya menjadi perantara yang dipersembahkan manusia kepada nenek moyang atau hal supranatural.

Dodol tidak hanya hadir dalam lebaran, namun juga digunakan dalam berbagai pesta seperti pesta perkawinan, kelahiran (jenang dibuat ketika ada lahiran), dan bulanan. Keragaman dodol yang ada membuat dodol menjadi makanan khas yang menjadi identitas suatu daerah. Misalnya di Garut kita membeli dodol picnic, di Kudus kita membeli jenang, atau ke Palembang kita membeli lempok.

Menurut Seto, dodol beserta tradisinya saat ini sudah mengalami kepunahan karena pembuatannya yang lama. Zaman ini, orang-orang sudah jarang memiliki waktu untuk memasak dalam jangka waktu yang lama. Oleh karena itu, saat ini pembuatan dodol hanya dilakukan oleh para pengusaha dodol saja. Selain itu, waktu orang mengonsumsi dodol juga sudah sangat jarang, minimal satu kali dalam satu tahun ketika terdapat perayaan tertentu. Seto mengatakan bahwa faktor lainnya adalah keberadaan dodol yang juga semakin berkurang. Faktor-faktor tersebut dikatakan saling berkaitan sehingga saat ini dodol semakin tidak populer. Penggunaan dodol dalam tradisi lebaran, acara seserahan, atau peringatan satu suro masih

ditemukan, namun di kalangan anak yang berusia di bawah 20 tahun semakin tidak terlihat.

Seto mengatakan bahwa pengetahuan generasi muda terhadap dodol terbilang penting karena dengan memiliki pengetahuan tersebut, generasi muda dapat melestarikannya. Selain itu, Seto mengatakan bahwa dodol dapat memiliki nilai ekonomi yang tinggi apabila dapat dikelola dan dipromosikan dengan baik.



Gambar 3.3 Wawancara dengan Dosen Program Studi Antropologi Universitas Padjadjaran, Hardian Eko Nurseto

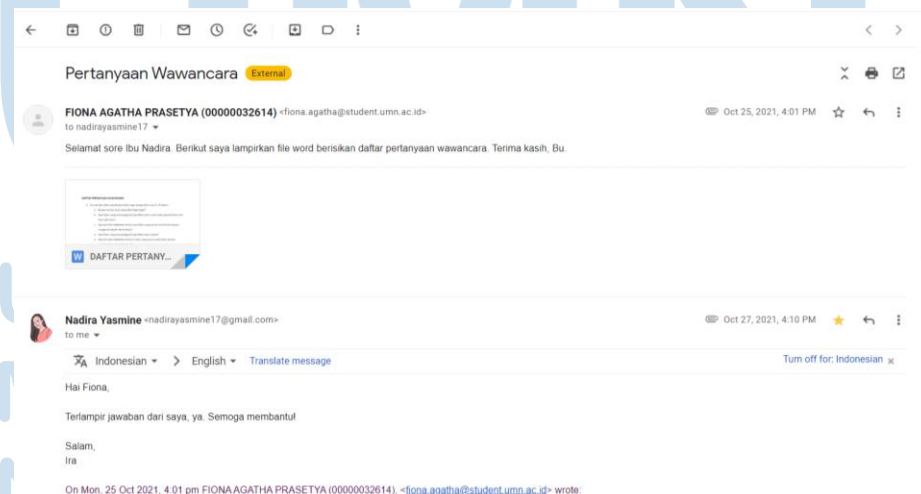
#### 3.1.1.4 Wawancara dengan Editor PT Gramedia Pustaka Utama

Penulis juga melakukan wawancara bersama salah satu editor buku non fiksi PT Gramedia Pustaka Utama, Nadira Yasmine Assagaf untuk mendapatkan pengetahuan mengenai format dan teknis pembuatan buku serta membahas mengenai buku yang sesuai dan diminati oleh remaja akhir berusia 17-25 tahun. Penulis melakukan kontak melalui *direct message* Instagram, kemudian wawancara dilakukan dengan mengirimkan *file* pertanyaan wawancara melalui *e-mail*. Jawaban wawancara juga diterima kembali oleh penulis melalui *e-mail*.

Nadira mengatakan bahwa pemilihan jenis *soft cover* dan *hard cover* tergantung pada harga dan tebal buku. Selain itu, pemilihan jenis kertas pada isi buku dipertimbangkan berdasarkan warna desain yang

digunakan, harga, dan *layout*. Apabila isi buku tidak *full colour*, biasanya jenis kertas yang digunakan adalah *bookpaper 55gr*, karena bersifat kekuningan. Penggunaan jenis *bookpaper* digunakan pada isi yang *full colour* tidak disarankan karena dapat merubah warna tinta.

Ketika melakukan pembelian buku, target berusia 17-25 tahun mempertimbangkan berdasarkan *cover*, judul, sinopsis, genre, penulis, dan harga. Penulis kemudian mempertanyakan mengenai siasat yang dapat dilakukan untuk membuat buku mengenai filosofi dan tradisi dodol lebih menarik bagi target. Menurut Nadira, hal yang dapat membuat buku lebih menarik adalah penggunaan ilustrasi dalam konten buku, desain *cover* yang tidak membosankan, dan judul serta sinopsis yang tidak kaku. Dilihat dari sisi penggunaan gaya bahasa, target lebih menyukai bahasa yang luwes, informal, dan tidak kaku. Sedangkan, gaya bahasa yang biasanya digunakan dalam buku sejarah dan budaya adalah bahasa yang formal. Dalam sisi ilustrasi, Nadira mengatakan hal tersebut dapat disesuaikan berdasarkan jenis kelamin, contohnya target perempuan lebih menyukai ilustrasi yang lucu dan berwarna, namun tidak semua target laki-laki menyukainya. Ketika ditanya mengenai minat target terhadap buku cetak atau *e-book*, Nadira menjawab bahwa saat ini buku fisik masih lebih banyak dinikmati oleh pembaca daripada *e-book*.



Gambar 3.4 Wawancara dengan Editor PT Gramedia Pustaka Utama, Nadira Yasmine

### 3.1.1.5 Kesimpulan Wawancara

Berdasarkan ketiga wawancara yang telah dilakukan mengenai dodol, penulis mendapat kesimpulan bahwa dodol tidak dapat dikatakan berasal dari Indonesia karena berawal dari kebudayaan India yang kemudian dipengaruhi oleh budaya lain. Variasi dodol tradisional di Indonesia saat ini diakibatkan oleh pengaruh budaya luar dan ketersediaan bahan baku yang berbeda di tiap daerah. Saat ini, keragaman dodol yang ada di nusantara sudah sangat berkembang dan tidak dapat terhitung jumlahnya karena setiap daerah hampir memiliki dodolnya sendiri. Dodol digunakan dalam berbagai upacara adat dan pesta karena menjadi simbol yang melambangkan persatuan, gotong royong, silaturahmi, kehormatan, dan suatu hal yang manis. Selain itu, dodol juga memiliki makna filosofis yang mendalam mengenai pemaknaan hidup, relasi dengan sesama manusia, dan sebagai penghormatan kepada Yang Maha Kuasa. Selain memiliki makna, dodol juga dapat melambangkan status sosial seseorang karena bahan yang mahal dan pembuatannya yang sulit.

Proses pembuatan dodol yang melalui tahap pengentalan membuat dodol menjadi awet. Sampai saat ini, dodol tradisional masih dibuat dengan bahan utama yang sama yaitu tepung beras ketan, santan, dan gula. Melalui perkembangan, saat ini orang-orang sudah mulai berkreasi dengan menambah rasa buah. Proses pembuatan dodol juga dikatakan tidak mengalami perubahan. Hanya saja kemudahan dan perkembangan zaman membuat nilai-nilai gotong royong serta pemaknaan dodol mulai berkurang.

Penulisan mengenai kuliner tradisional harus dapat menjelaskan sejarah, budaya, makna filosofis, bahan, cara pembuatan, serta sensasi makanan tersebut. Selain untuk menarik pembaca, hal tersebut dapat memberi informasi baru kepada pembaca.

Mengenai spesifikasi buku, buku yang dianggap sesuai bagi target adalah buku berukuran kecil dengan ilustrasi cover dan isi yang tidak membosankan. Selain itu gaya bahasa yang digunakan adalah bahasa yang

tidak kaku. Apabila buku memiliki isi yang berwarna, kertas dengan jenis *bookpaper* perlu dihindari agar warna pada hasil *print* tetap sesuai.

### 3.1.2 Kuesioner

Kuesioner dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman dan ketertarikan remaja akhir mengenai dodol tradisional di Indonesia. Selain itu, penulis juga menanyakan beberapa hal terkait kebiasaan remaja akhir dalam menggunakan media ketika sedang mencari sebuah data. Dalam menyebarkan kuesioner, penulis menggunakan teknik *non-random sampling*. Penulis membuat kuesioner secara *online* yang dibuat melalui *google form* dan disebarluaskan kepada remaja akhir berusia 17-25 tahun di Jabodetabek dan kota-kota lain di Indonesia.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik gabungan Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, dan Bekasi, penduduk berusia 17-25 tahun memiliki populasi 5.031.996 jiwa. Berdasarkan rumus Slovin, penulis mendapatkan sampel sebesar 100 orang dengan derajat ketelitian 10%.

$$S = \frac{n}{1 + N \cdot e^2}$$
$$S = \frac{5.031.996}{1 + 5.031.996 \times 0,1^2} = \frac{5.031.996}{1 + 50.319,96} = \frac{5.031.996}{50.320,96}$$
$$S = 99,9 / 100$$

Gambar 3.5 Rumus Slovin

Penulis berhasil mendapatkan 112 responden dengan jenis kelamin laki-laki sebanyak 53 orang (47,3%) dan perempuan sebanyak 59 orang (52,7%). Mayoritas responden berusia 20-22 tahun (60,7%), sisanya 17-19 tahun (23,2%) dan 23-25 tahun (16,1%). Mayoritas responden berasal dari Jabodetabek (45,6%) dan Bandung (36,7%).

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa 90 orang (80,4%) tidak pernah mendengar kata *dwadwal* dan sebanyak 77 orang (68,8%) tidak mengetahui

bagaimana cara membuat dodol. 102 responden mengetahui dodol melalui keluarganya. Mayoritas responden (108 orang) mengaku sudah pernah merasakan dodol. Namun, terdapat perbedaan yang tidak terlalu signifikan dalam pengetahuan mengenai keberagaman dodol di berbagai daerah selain dodol Garut dan Betawi. Hal tersebut dibuktikan melalui data bahwa 59 orang (52,7%) mengetahui keragaman dodol dan 53 orang (47,3%) menjawab tidak mengetahui.

Ketika ditanya mengenai jenis dodol yang diketahui atau pernah dilihat, dari 7 jenis dodol yang ditampilkan, hanya terdapat 5 jenis dodol dengan perolehan nilai di atas 30%. Jenis-jenis dodol tersebut antara lain, dodol Garut (86,6%), dodol Betawi (69,6%), jenang Kudus (62,5%), dodol Buleleng (42%), dan madumongso (31,3%).

Hampir keseluruhan responden, 104 orang (92,9%) tidak mengetahui makna/nilai filosofis yang dimiliki oleh dodol. 8 orang lainnya yang menjawab mengetahui mengatakan bahwa dodol memiliki filosofi persatuan, kelengkapan ikatan dalam keluarga, rasa yang manis menandakan bahwa di masa yang akan datang kehidupan akan terasa lebih manis, kebersamaan, dan silaturahmi. Diantara 8 orang tersebut, terdapat 2 orang menjawab dengan jawaban yang kurang tepat.

Selanjutnya, penulis menanyakan perihal kebiasaan responden ketika mencari sebuah informasi di media. Berdasarkan data, didapatkan 3 media dengan penggunaan tertinggi yaitu Google (93,8%), YouTube (74,1%), dan Instagram (64,3%). Pertimbangan responden dalam menggunakan media yang dipilih adalah praktis (89,3%), informasi luas (82,1%), modern/canggih (66,1%), dan informasi akurat (52,7%).

Melalui rata-rata 112 responden, didapatkan angka 4,2 atau sama dengan cukup setuju bahwa nilai, tradisi, dan keberagaman dodol perlu dipelajari untuk melestarikan kekayaan bangsa. Melalui hasil rata-rata yaitu



3,6, responden hanya sedikit tertarik pada buku teks ilustrasi mengenai dodol tradisional.

Berdasarkan data yang didapat, sebanyak 70,5% responden membutuhkan informasi mengenai jenis-jenis dodol tradisional di berbagai daerah. Dengan jumlah yang sama, yaitu sebanyak 65,2% responden membutuhkan informasi mengenai makna filosofis dan cara membuat dodol. Sebanyak 59,8% responden membutuhkan informasi mengenai sejarah dodol, 51,8% mengenai tradisi yang menghadirkan dodol, dan 42% mengenai potensi pasar dodol. Selain itu, penulis mendapat masukan berupa konten lain seperti cara tata makan dodol yang benar, fakta-fakta menarik tentang dodol, dan kandungan/manfaat kesehatan dari dodol.

Penulis juga bertanya mengenai gaya bahasa yang disukai apabila terdapat media informasi mengenai dodol. Hasilnya, 91 responden (81,3%) mengatakan bahwa mereka menyukai penggunaan gaya bahasa informal/sehari-hari.

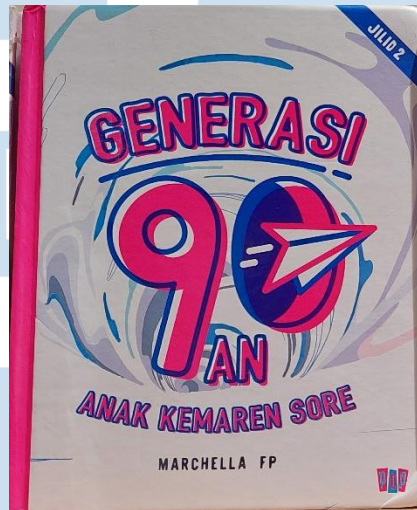
Berdasarkan seluruh data kuesioner, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan responden mengenai dodol, baik dalam sejarah, makna, budaya, keragaman, dan cara pembuatannya masih terbilang cukup rendah. Meskipun begitu mereka menyadari bahwa dodol sebagai kekayaan budaya Indonesia perlu dilestarikan dan dipelajari. Namun, penggunaan buku teks berilustrasi mengenai dodol mungkin perlu dilakukan pertimbangan atau penambahan agar pembaca menjadi lebih tertarik.

### **3.1.3 Studi Referensi**

Penulis melakukan studi referensi untuk mendapat gambaran mengenai gaya visual seperti ilustrasi, *layout*, tipografi, dan lainnya yang sekiranya dapat membantu penulis dalam merancang media informasi mengenai dodol. Selain itu, penulis juga mencari referensi berkaitan dengan isi konten sebagai inspirasi. Studi referensi dilakukan dengan menganalisis

buku yang telah penulis pilih, yaitu buku Generasi 90an: Anak Kemaren Sore, buku Master Roasting Coffee, dan buku Masakan Tionghoa.

1) Buku Generasi 90an: Anak Kemaren Sore



Gambar 3.6 Cover Buku Generasi 90an: Anak Kemaren Sore

Buku Generasi 90an: Anak Kemaren Sore ini merupakan buku jilid kedua yang dibuat untuk mengingat kembali kenangan dan keseruan anak-anak tahun 90an. Buku ini ditulis dan diilustrasikan sendiri oleh Marchella FP. Buku ini memiliki tebal 142 halaman dengan ukuran panjang 19cm dan lebar 15cm. Bagian covernya dibuat menggunakan jenis *hard cover*.



Gambar 3.7 Isi Buku Generasi 90an: Anak Kemaren Sore

Buku ini didominasi oleh ilustrasi dan menggunakan warna-warna yang kontras. Gaya ilustrasinya menggunakan outline dengan teknik pewarnaan yang simple (tidak ada gradasi warna). Meskipun

penuh dengan ilustrasi, penyampaian informasi dapat disampaikan dengan baik dan *detail*. Penempatan informasinya pun tidak membuat pembacanya kebingungan. Kebanyakan *grid* yang digunakan adalah *single-column grid* dan *two-column grid*. Tipografi yang digunakan adalah *sans serif* karena pembawaan dan gaya bahasanya yang santai.

a) *Strengths*

*Full colour* dengan ilustrasi yang lebih dominan dibanding teks.

b) *Weaknesses*

Harga buku ini terbilang cukup mahal dan hanya menjeru ke target yang lahir pada tahun 90an.

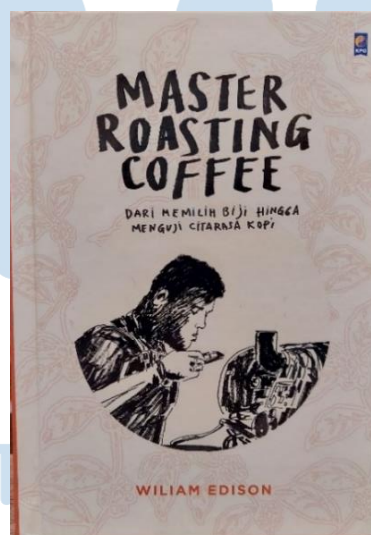
c) *Opportunities*

Buku ini cukup terkenal karena merupakan lanjutan dari Generasi 90an jilid pertama.

d) *Threats*

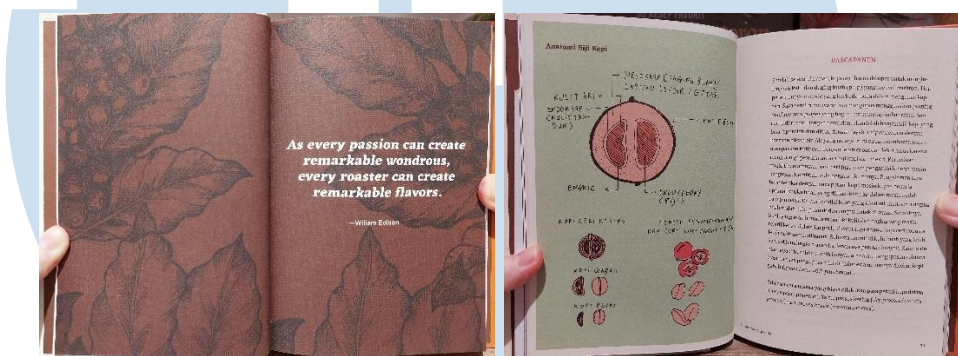
Buku ini tidak memiliki informasi yang penting, sehingga kecil kemungkinan akan terus dibaca oleh target.

2) Buku Master Roasting Coffee



Gambar 3.8 Cover Buku Master Roasting Coffee

Buku Master Roasting Coffee merupakan buku yang ditulis oleh Wiliam Edison yang berisi mengenai panduan dalam menyangrai kopi. Buku ini dibuat khusus bagi para pemula yang baru ingin belajar mengenai kopi mulai dari memilih biji, membuat kopi, dan menguji rasa kopi itu sendiri. Buku ini memiliki tebal 108 halaman dan dijilid menggunakan *hard cover*. Ukurannya yang cukup kecil (18,2 x 13,3cm) membuat buku ini sulit terbuka sempurna.



Gambar 3.9 Isi Buku Master Roasting Coffee

Buku ini merupakan buku teks, namun dalam menjelaskan beberapa hal, terdapat ilustrasi yang berguna untuk memperjelas. Warna-warna yang digunakan mengambil warna alam seperti coklat dan hijau. Ilustrasinya dibuat dengan style yang berantakan dan bagian penjelasannya menggunakan tulisan tangan. Buku ini merupakan buku panduan sehingga cukup formal. Tipografinya menggunakan *serif* dan layoutnya pun sederhana, hanya menggunakan *single-column grid*. Meskipun didominasi oleh teks, penulis buku menyisipkan 2 halaman berisi *quotes* sebelum berganti ke Bab yang baru. Selain itu, bagian-bagian yang penting dibuat bold dengan warna yang berbeda. Beberapa konten pun dibuat dengan warna latar yang berbeda sehingga pembaca tidak merasa bosan.

a) *Strengths*

*Layout* rapi dan mudah dibaca. Penjelasan pun dibantu menggunakan ilustrasi.

b) *Weaknesses*

Harga buku ini terbilang cukup mahal. Meskipun *handy*, buku ini sulit dibuka karena dijilid menggunakan *hard cover*.

c) *Opportunities*

Buku ini dilengkapi dengan ilustrasi. Buku lain dengan topik sejenis biasanya hanya berisi teks.

d) *Threats*

Saat ini sudah tersebar buku mengenai kopi dengan harga yang tidak jauh berbeda.

### 3.2 Metode Perancangan

Dalam merancang media informasi, peneliti menggunakan metode perancangan buku oleh Haslam (2006) berdasarkan bukunya yang berjudul *Book Design*. Metode perancangan buku oleh Haslam memiliki 4 tahapan, yaitu:

1) *Documentation*

Pada tahap dokumentasi, penulis akan mengumpulkan data yang berkaitan dengan dodol tradisional baik melalui *secondary research* dan penelitian *hybrid* (wawancara, kuesioner, dan studi referensi). Penulis akan mencari data yang berkaitan dengan sejarah, nilai filosofi, tradisi atau acara adat, alat dan bahan, cara pembuatan, dan jenis-jenis dodol tradisional di Indonesia. Selain itu, penulis juga akan mencari informasi mengenai pembuatan sebuah buku teks berilustrasi yang cocok bagi target remaja akhir berusia 17-25 tahun.

2) *Analysis*

Pada tahap analisis, penulis akan melakukan analisis terhadap data yang telah dikumpulkan. Proses analisis dilakukan dengan *brainstorming* dengan membuat *mindmap*. Kemudian mengambil kesimpulan dan menandai beberapa penemuan penting terkait dengan dodol tradisional berdasarkan analisis yang didapatkan. Hasil analisis akan digunakan

oleh penulis guna menyusun strategi dan konsep dari perancangan buku yang akan dibuat.

**3) *Expression***

Pada tahap *expression*, penulis membangun ekspresi dan emosi yang akan dituangkan dalam perancangan buku berdasarkan *brainstorming* yang telah dilakukan mengenai dodol. Ekspresi dan emosi ini harus penulis bangun sedemikian rupa agar dapat tersampaikan dengan baik kepada para pembaca.

**4) *Concept***

Pada tahap *concept*, penulis menyusun *big idea* berdasarkan hasil *mindmap*. Kemudian, penulis akan melakukan pengembangan *big idea* hingga terbentuk konsep dan ide dari keseluruhan perancangan. Berdasarkan ide dan konsep, penulis akan membuat sebuah *moodboard*.

Setelah melakukan keempat tahap tersebut, penulis akan mulai melanjutkan ke tahap *design brief* di mana tahap merancang dimulai dari penyusunan konten buku, warna, tipografi, ilustrasi, aset, hingga pada desain akhir.

UMMN

UNIVERSITAS  
MULTIMEDIA  
NUSANTARA