

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam dua dekade terakhir, Indonesia mengalami transformasi sosial dan ekonomi yang signifikan. Salah satu indikator utamanya adalah percepatan urbanisasi, yang ditandai dengan meningkatnya migrasi dari desa ke kota. Menurut Statistik Pemuda Indonesia 2023 yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik (BPS), sebanyak 57,3% pemuda desa menyatakan keinginan untuk pindah ke kota karena alasan ekonomi, pendidikan, dan akses layanan publik (BPS, 2023). Fenomena ini menimbulkan kekhawatiran terhadap masa depan desa, terutama dari aspek keberlanjutan sosial, ekonomi, dan budaya.

Urbanisasi dan modernisasi konsumsi memang memberikan akses terhadap peluang ekonomi dan informasi yang lebih luas. Namun, di sisi lain, hal ini turut menyebabkan melemahnya keterikatan generasi muda terhadap nilai dan budaya lokal, termasuk dalam hal kuliner tradisional. Penelitian oleh Sari et al. (2021) menyebutkan bahwa migrasi dan modernisasi gaya hidup berkontribusi terhadap penurunan minat terhadap makanan lokal dan hilangnya pengetahuan turun-temurun di desa.

Ketimpangan infrastruktur antara kota dan desa juga memperparah kesenjangan tersebut. Terbatasnya akses terhadap pendidikan, layanan kesehatan, transportasi, dan konektivitas digital membuat kehidupan di desa dianggap kurang menjanjikan oleh generasi muda (World Bank, 2020). Akibatnya, praktik-praktik tradisional seperti pertanian lokal, pengolahan makanan tradisional, dan kegiatan komunitas mulai kehilangan regenerasi (Prabowo & Rahadi, 2020).

Dalam konteks masyarakat desa, kuliner tradisional bukan sekadar makanan, tetapi juga cerminan ekspresi budaya, sejarah lokal, dan kebersamaan sosial. FAO (2022) menegaskan bahwa makanan lokal merupakan bagian dari warisan budaya tak benda yang sangat rentan punah

jika tidak terdokumentasi secara sistematis dan kontekstual. Senada dengan itu, UNESCO (2021) menekankan pentingnya pendekatan dokumentasi partisipatif sebagai strategi pelestarian budaya yang lebih inklusif dan efektif di era digital.

Kuliner lokal juga menyimpan informasi penting tentang sistem sosial, sejarah agrikultur, dan relasi manusia dengan alam. Namun, modernisasi yang tak terkendali telah menggantikan makanan lokal dengan produk instan dan cepat saji. Studi oleh Wulandari & Handayani (2022) menunjukkan bahwa 68% responden muda lebih memilih makanan modern karena praktis, meskipun mereka sadar akan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional.

Untuk menghadapi tantangan ini, teknologi digital menjadi alat yang sangat potensial dalam pelestarian budaya. Digitalisasi dan dokumentasi visual dapat memperluas jangkauan distribusi pengetahuan budaya, termasuk kuliner lokal, kepada *audiens* yang lebih luas (Prasetyo & Kurniawan, 2021). Selain itu, pendekatan dokumentasi berbasis komunitas dapat meningkatkan rasa kepemilikan masyarakat terhadap warisan budaya mereka (Lestari, 2019).

Pelestarian budaya melalui metode partisipatif menempatkan masyarakat bukan sebagai objek, melainkan sebagai subjek aktif dalam proses dokumentasi. Studi oleh Nugroho (2020) menegaskan bahwa pendekatan ini memungkinkan narasi dan makna budaya dipertahankan secara autentik oleh komunitas itu sendiri, bukan ditafsirkan dari luar. Dokumentasi visual tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga bersifat etnografis karena merekam nilai, konteks, dan memori sosial di dalamnya.

Pasar Papringan di Desa Ngadiprono, Kabupaten Temanggung, menjadi salah satu contoh konkret dari upaya pelestarian budaya berbasis komunitas yang menggabungkan prinsip keberlanjutan, pelestarian lingkungan, dan revitalisasi budaya lokal. Berlokasi di tengah hutan bambu dan hanya buka dua minggu sekali, pasar ini menjual makanan lokal tanpa plastik dan pengawet, serta mengusung sistem transaksi dengan koin bambu

(Spedagi, 2023).

Dalam kegiatan magang, penulis berperan aktif dalam proses dokumentasi visual kuliner lokal, mulai dari tahap persiapan bahan, proses pengolahan, interaksi sosial di pasar, hingga narasi warga mengenai nilai di balik resep mereka. Dokumentasi ini dibagikan melalui media sosial komunitas dengan pendekatan storytelling visual yang edukatif (Ardika & Yuniarti, 2021). Konten ini tidak hanya menyimpan pengetahuan, tetapi juga menjadi ruang dialog antar generasi dan antar budaya.

Melalui pendekatan digital dan partisipatif, dokumentasi yang dilakukan di Pasar Papringan mampu membangun kesadaran kolektif akan pentingnya melestarikan kuliner lokal. Ini sejalan dengan panduan UNESCO (2021) dalam menjaga keberagaman budaya melalui media baru yang inklusif. Lebih dari itu, kegiatan ini juga membuka potensi pengembangan ekonomi kreatif dan pariwisata berbasis komunitas secara berkelanjutan (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2022).

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Kegiatan magang yang dilakukan oleh penulis di Pasar Papringan, Desa Ngadiprono, Kabupaten Temanggung, dilandasi oleh keinginan untuk memahami dan terlibat langsung dalam proses pelestarian budaya lokal, khususnya pada sektor kuliner tradisional yang menjadi bagian penting dari identitas masyarakat desa. Pasar Papringan merupakan ruang kolektif berbasis komunitas yang tidak hanya menghadirkan aktivitas ekonomi, tetapi juga merepresentasikan praktik hidup yang berkelanjutan, ramah lingkungan, dan sarat nilai kearifan lokal. Melalui pasar ini, masyarakat desa membangun kembali interaksi sosial, pola konsumsi sehat, serta ruang- ruang edukasi budaya yang hidup dan dinamis.

Adapun maksud dari pelaksanaan magang ini adalah:

1. Untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam aktivitas pengarsipan dan dokumentasi di lingkungan komunitas berbasis budaya.

2. Untuk mengenali lebih dekat praktik sosial dan nilai kehidupan masyarakat desa, khususnya dalam bidang kuliner tradisional.
3. Untuk mengasah keterampilan teknis dan etnografis dalam bidang dokumentasi visual serta narasi berbasis observasi lapangan.
4. Untuk membangun relasi kerja partisipatif antara mahasiswa dan komunitas dalam rangka pelestarian budaya lokal.

Penulis memilih Pasar Papringan sebagai tempat pelaksanaan magang karena melihat potensi luar biasa dari kegiatan ekonomi dan budaya yang berjalan berdampingan di pasar ini. Pengalaman tinggal selama 30 hari bersama masyarakat Desa Ngadiprono memberikan kesempatan langsung kepada penulis untuk tidak hanya menjadi pengamat, tetapi juga bagian dari sistem sosial desa yang saling terhubung. Dalam proses tersebut, penulis memiliki fokus utama pada aktivitas pengarsipan dan dokumentasi visual terhadap elemen kuliner lokal, mulai dari proses produksi, bahan-bahan yang digunakan, interaksi penjual-pembeli, hingga narasi di balik makanan-makanan yang dijual di pasar.

5. Untuk mendokumentasikan kekayaan kuliner lokal secara menyeluruh dan kontekstual agar dapat menjadi arsip budaya yang bersifat naratif dan partisipatif.
6. Untuk menyusun dokumentasi kuliner yang tidak hanya menampilkan sisi visual dari makanan, tetapi juga nilai-nilai sosial, ekologis, dan budaya yang melekat pada tiap produk pangan lokal.
7. Untuk menyebarluaskan hasil dokumentasi melalui media sosial dengan pendekatan edukatif, sebagai bagian dari strategi pelestarian budaya dan peningkatan kesadaran publik.
8. Untuk memberikan kontribusi nyata terhadap upaya pelestarian budaya desa melalui pendekatan visual dan *storytelling* yang komunikatif dan relevan dengan *audiens* masa kini.

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1 Prosedur Administrasi Kampus (UMN)

1. Mengikuti dan menghadiri *briefing* magang yang dilaksanakan pada tanggal 26 Februari 2025 di *Function Hall*, Gedung A Universitas Multimedia Nusantara.
2. Mengambil KRS *Internship Track 1* pada situs my.umn.ac.id untuk mendaftarkan mata kuliah magang sebagai bagian dari program MBKM.
3. Mengajukan dan mengisi formulir KM-01 sebagai surat permohonan resmi kepada pihak kampus untuk memperoleh persetujuan pelaksanaan magang.
4. Melengkapi formulir KM-02 dengan mencantumkan data pribadi dan informasi tempat magang, yakni komunitas Spedagi, pelaksana program Pasar Papringan.
5. Mengisi KM-03 (*Daily Task Form*) secara berkala untuk mendokumentasikan kegiatan harian selama menjalani praktik kerja magang.
6. Melaksanakan proses bimbingan laporan magang dengan dosen pembimbing secara *online* dan *offline* selama masa magang hingga penyusunan laporan akhir.

1.3.2 Proses Pengajuan dan Penerimaan Tempat Magang

1. Melakukan pertemuan online dengan Spedagi sebagai pengelola Pasar Papringan
2. Melakukan komunikasi dan diskusi intensif dengan pihak pengelola (Mas Yudhi Setiawan) terkait ruang lingkup kerja, lokasi tinggal, dan kontribusi yang dibutuhkan oleh komunitas.
3. Menyusun rencana singkat mengenai rencana kontribusi dokumentasi visual serta pengarsipan kuliner untuk diajukan kepada tim Spedagi.
4. Mendapatkan konfirmasi resmi sebagai peserta magang dari pihak

Spedagi, dengan penempatan sebagai dokumentasi visual kuliner Pasar Papringan.

5. Menjalani kesepakatan informal mengenai durasi magang, tanggung jawab kerja, dan kesesuaian program magang dengan MBKM.

1.3.3 Proses Pelaksanaan Magang

1. Mengikuti pengenalan komunitas dan nilai-nilai kerja di awal minggu pertama magang, serta melakukan observasi menyeluruh terhadap struktur kegiatan Pasar Papringan.
2. Melaksanakan aktivitas dokumentasi dan pengarsipan kuliner secara intensif selama 30 hari, termasuk proses produksi, bahan baku, cara penyajian, hingga interaksi warga dan pengunjung.
3. Mengambil dan mengelola data dokumentasi untuk keperluan publikasi media sosial serta arsip komunitas.
4. Melakukan editing foto, video, dan caption untuk diunggah ke akun Instagram @behindthepapringan, serta mengukur dampak konten terhadap interaksi pengunjung dan warga.
5. Terlibat dalam diskusi kreatif dan evaluasi konten bersama pengelola pasar untuk penyesuaian narasi dan arah konten publikasi.
6. Melakukan proses evaluasi dan refleksi mingguan terhadap kendala, pencapaian, serta *insight* yang diperoleh selama kegiatan dokumentasi berlangsung.

1.3.4 Proses Penyusunan Laporan Magang

1. Melakukan pencarian referensi dan studi pendahuluan terhadap contoh laporan magang serupa di situs resmi kampus kc.umn.ac.id.
2. Melakukan bimbingan rutin bersama dosen pembimbing (mulai 26 Februari 2025) untuk memastikan kelayakan laporan dan

kesesuaian dengan standar akademik UMN.

3. Menyusun laporan magang dengan pendekatan kualitatif-deskriptif dan partisipatif, disesuaikan dengan pengalaman di lapangan dan hasil observasi yang terdokumentasi.
4. Menyempurnakan laporan berdasarkan arahan dosen pembimbing dan memasukkan data *insight* digital sebagai bukti luaran dari kegiatan magang.

1.3.5 Penyelesaian dan Pengajuan Laporan Magang

1. Mengajukan draf akhir laporan kepada dosen pembimbing untuk mendapatkan persetujuan dan pengesahan.
2. Menyerahkan laporan dalam bentuk cetak dan digital sebagai dokumen resmi pelaksanaan magang MBKM, lengkap dengan dokumentasi konten dan data *insight* publikasi.

Pelaksanaan kegiatan magang sebagai bagian dari program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Pasar Papringan, yang terletak di Desa Ngadiprono, Kecamatan Ngadirejo, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada ketertarikan penulis terhadap tema pelestarian budaya, dokumentasi komunitas, serta praktik keberlanjutan berbasis desa. Khususnya, penulis tertarik pada pengarsipan elemen kuliner sebagai bagian dari warisan tak benda yang patut dijaga dan diperkenalkan ke khalayak lebih luas.

Proses awal dimulai dengan melakukan riset mandiri dan penjajakan terhadap beberapa lokasi magang potensial. Komunikasi informal pertama dengan pihak penyelenggara Pasar Papringan, yaitu Komunitas Spedagi, dilakukan pada pertengahan bulan Februari 2025. Selanjutnya, surat resmi permohonan magang dikirimkan pada awal maret 2025. Setelah melalui diskusi mengenai kemungkinan peran dan kontribusi yang dapat dilakukan selama program, penulis menerima konfirmasi resmi diterima sebagai peserta magang pada awal April 2025.

Kegiatan magang dimulai pada 20 April 2025 dan berlangsung hingga 20 Mei 2025, selama 30 hari. Minggu pertama magang diawali dengan proses adaptasi dan pengenalan terhadap lingkungan kerja, struktur komunitas, serta filosofi dasar yang dianut oleh Pasar Papringan dan Spedagi, yaitu mengenai pembangunan yang berakar pada nilai-nilai lokal, keberlanjutan, dan keterlibatan komunitas. Penulis turut mengikuti kegiatan observasi lapangan yang dilakukan secara langsung (on- site) untuk memahami karakter warga, ritme operasional pasar, serta dinamika yang terjadi dalam keseharian.

Selama masa magang, penulis bertugas secara khusus dalam aktivitas pengarsipan dan dokumentasi visual di sektor kuliner. Aktivitas ini mencakup pengambilan foto dan video pada proses produksi makanan lokal, interaksi antara penjual dan pembeli, serta pengelolaan konten digital untuk publikasi melalui media sosial komunitas. Penulis juga sempat terlibat dalam kegiatan komunitas lainnya seperti sesi diskusi bersama tim kreatif Spedagi, serta pengamatan terhadap aktivitas budaya seperti permainan tradisional dan penggunaan elemen bambu dalam desain pasar.

Untuk mendukung integrasi antara praktik magang dan penyusunan laporan tugas akhir, penulis menjalani proses bimbingan akademik dengan dosen pembimbing. Bimbingan pertama dilaksanakan pada 26 Februari 2025, yaitu sebelum keberangkatan ke lokasi magang, guna menyamakan persepsi terkait tujuan dan fokus magang. Bimbingan lanjutan dilakukan secara bertahap selama proses magang berlangsung, untuk memastikan bahwa aktivitas yang dilakukan selaras dengan arah penelitian tugas akhir yang berfokus pada kampanye digital berbasis budaya lokal dan dokumentasi komunitas. Jenis kegiatan:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Penerimaan magang | : Tanggal 23 Januari 2025 |
| 2. Bimbingan Bersama Dosen Pembimbing | : Tanggal 26 Februari 2025 |
| 3. <i>Onboarding</i> dan observasi awal | : Tanggal 20 April 2025 |
| 4. Pelaksanaan magang di lapangan | : Tanggal 21 April - Mei 2025 |
| 5. Bimbingan Bersama Dosen Pembimbing Ke 2: | Tanggal 13 Mei 2025 |