

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam konteks pembangunan sosial-budaya, revitalisasi desa dapat dimaknai sebagai sebuah upaya untuk menghidupkan kembali nilai-nilai desa yang mengalami degradasi atau perlahan ditinggalkan akibat perubahan zaman (Siringoringo & Yunus, 2022). Revitalisasi berarti mengaktifkan kembali nilai-nilai yang masih ada tetapi melemah akibat tertutupi oleh dominasi nilai-nilai modern perkotaan. Dalam realitas sosial saat ini, desa kerap diposisikan sebagai entitas yang tertinggal (*left behind*) apabila dibandingkan dengan kota, baik dari sisi ekonomi, gaya hidup, maupun sistem nilai (Putra, 2024). Hal ini menyebabkan identitas dan kekhasan desa semakin rentan tergerus arus globalisasi.

Nilai-nilai desa sejatinya memiliki peran penting sebagai fondasi harmoni sosial, pembangunan berkelanjutan, dan pembentukan identitas kolektif masyarakat. Salah satu nilai utama desa adalah gotong royong, yang merepresentasikan semangat kebersamaan dan kerja kolektif dalam kehidupan desa. Nilai gotong royong berusaha menempatkan kepentingan bersama di atas kepentingan individu sehingga menciptakan solidaritas sosial yang kuat dan berkelanjutan (Tapi et al., 2024). Selain gotong royong, kekeluargaan atau ikatan sosial (*social cohesion*) juga menjadi nilai desa yang turut menopang. Hubungan antarwarga umumnya dibangun atas dasar kedekatan emosional, rasa saling mengenal, dan kepercayaan sosial yang tinggi. Ikatan kekeluargaan ini membentuk ruang sosial yang inklusif, di mana pengetahuan, tradisi, dan nilai hidup diwariskan secara turun-temurun melalui interaksi sehari-hari (Rahmadhani, 2023). Dalam konteks ini, desa tidak hanya berfungsi sebagai ruang geografis, tetapi juga sebagai ruang sosial dan kultural yang hidup.

Salah satu pilar nilai desa yang selalu melekat dan tidak terlupakan adalah kearifan lokal yang berkaitan tentang kuatnya tradisi dan adat istiadat yang masih dilestarikan (Tapi et al., 2024). Kearifan lokal tercermin dalam

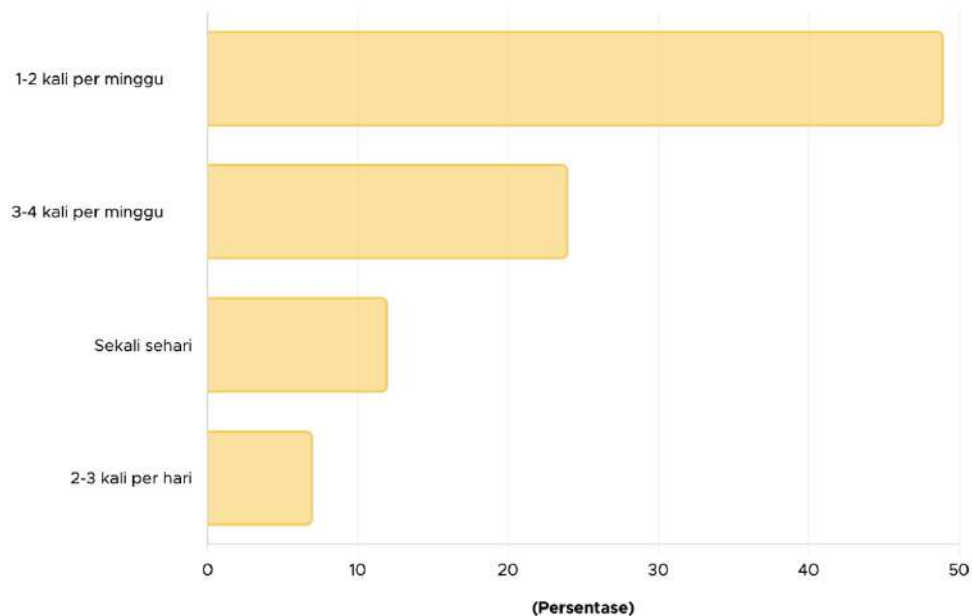
berbagai aspek kehidupan desa, salah satunya melalui budaya kuliner. Kuliner lokal tidak sekadar berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga merepresentasikan nilai budaya, filosofi hidup, serta hubungan manusia dengan alam. Proses pengolahan makanan, pemilihan bahan pangan lokal, hingga cara penyajian merupakan bagian dari sistem pengetahuan tradisional yang sarat makna dan nilai keberlanjutan (Suroto & Hermawati, 2023).

Namun, seiring perkembangan zaman dan arus globalisasi, nilai-nilai desa tersebut semakin mengalami degradasi. Desa perlahan tertinggal di tengah dominasi budaya perkotaan yang menekankan kecepatan, efisiensi, dan konsumsi instan (Hanus, 2018). Hal ini berdampak pada perubahan pola hidup dan pola konsumsi masyarakat, di mana makanan tradisional berbasis bahan lokal mulai tergeser oleh makanan cepat saji dan produk pangan industri (Olifia, 2024). Perubahan pola konsumsi ini salah satunya disebabkan oleh adanya pengaruh cita rasa asing yang perlahan menggeser selera masyarakat. Seperti dijelaskan dalam artikel "*Globalisasi Kuliner dan Hilangnya Cita Rasa Lokal*" oleh Rajendra (2024), dilansir dari kumparan.com, bahwa masyarakat Indonesia kini semakin terbiasa dengan rasa dan gaya penyajian makanan luar negeri, mulai dari hidangan cepat saji bergaya Barat hingga kuliner Asia Timur seperti makanan Korea dan Jepang yang dianggap lebih modern dan mengikuti tren global. Pergeseran ini tidak hanya memengaruhi pilihan konsumsi, tetapi juga cara masyarakat memaknai kelezatan, di mana cita rasa lokal yang dulu menjadi identitas kini mulai tersisihkan oleh selera yang dibentuk arus budaya global (Rajendra, 2024).

Globalisasi ini kemudian menyebabkan lahirnya makanan olahan cepat saji dengan tambahan bahan pengawet, pewarna buatan, dan penyedap rasa monosodium glutamat (MSG) yang membuat cita rasa dan aroma lebih memikat, semakin beragam, serta menggugah mata dan lidah. Menilik dari kacamata kesehatan dan kandungan gizi, penggunaan bahan tambahan tersebut dapat menimbulkan kekhawatiran, terutama jika dikonsumsi dalam jumlah berlebihan atau secara rutin. Konsumsi makanan cepat saji dengan bahan

tambahan dapat berdampak negatif pada status gizi, fungsi penyerapan gizi tubuh sehingga berisiko pada timbulnya penyakit kronis (Laksono et al., 2022).

Tren makanan cepat saji ini kerap menyerang remaja muda, terutama Gen Z yang menuntut proses penyajian makanan yang cepat dan praktis ditengah kesehariannya yang cukup sibuk. Dilansir dari data.goodstats.id, sebuah survei yang dilakukan oleh Jakpat kepada 1.155 responden Gen Z pada Desember 2024 menunjukkan data bahwa terdapat 49% Gen Z mengonsumsi makanan cepat saji 1-2 kali per minggu. Di samping itu, 24% mengonsumsinya 3-4 kali per minggu, 12% mengonsumsinya setiap hari, bahkan 7% mengonsumsinya 2-3 kali per hari (Yonatan, 2025).



Gambar 1. 1. Persentase tingkat konsumsi makanan cepat saji di kalangan Gen Z

Sumber: data.goodstats.id (Yonatan, 2025)

Berdasarkan gambar 1.1. di atas, dapat disimpulkan bahwa data yang disajikan menunjukkan adanya kecenderungan remaja muda terhadap gaya hidup cepat. Hal ini yang kemudian menyebabkan Gen-Z cenderung ketergantungan terhadap konsumsi makanan cepat saji karena praktis dan mudah dicari (Yonatan, 2025).

Pergeseran ini tidak hanya mengikis praktik kuliner lokal, tetapi juga melemahkan nilai desa, terkhususnya berkaitan dengan kearifan lokal. Tren

makanan cepat saji menyebabkan tradisi kuliner lokal yang lebih menekankan pada penggunaan bahan alami, resep turun-temurun, dan kemurnian rasa mulai dilupakan. Nilai-nilai lokal kuliner ini tidak hanya mencerminkan kekayaan budaya, tetapi juga kandungan gizi dan keberlanjutan yang masih terjamin karena biasanya menggunakan bahan lokal yang lebih segar, tanpa proses industri, dan cenderung tersedia di sekitar. Makanan tradisional pada dasarnya dapat mewakili warisan budaya yang memiliki cita rasa dan nilai filosofis yang unik, baik dalam proses pembuatan, penyajian, maupun penggunaan hasil alam sebagai bahan baku yang dimanfaatkan (Waryatin et al., 2025).

Dalam konteks yang lebih luas, kondisi tersebut mengarah pula pada krisis pangan kultural, yaitu situasi ketika masyarakat semakin sulit menemukan dan mengakses makanan lokal yang khas, sehat, dan berakar pada tradisi (Amiruddin et al., 2025). Kehilangan ini juga berarti pada hilangnya *privilege* untuk turut merasakan kembali cita rasa makanan tradisional yang khas. Krisis ini mempertegas pentingnya upaya revitalisasi nilai pangan lokal sebagai bagian dari revitalisasi desa secara menyeluruh.

Pasar Papringan kemudian hadir sebagai sebuah ruang alternatif yang berupaya menghidupkan kembali nilai-nilai desa tersebut. Melalui konsep pasar tradisional berbasis komunitas, Pasar Papringan tidak hanya menjadi ruang ekonomi, tetapi juga ruang sosial dan budaya yang merevitalisasi semangat gotong royong, memperkuat ikatan kekeluargaan, serta mengangkat kembali kearifan lokal, khususnya dalam budaya pangan. Kuliner yang dihadirkan di Pasar Papringan merepresentasikan nilai keberlanjutan, kesehatan, dan identitas desa yang berakar pada bahan lokal dan proses alami.

Pasar yang mengadopsi penanggalan Jawa dengan hanya buka buka setiap Minggu Wage dan Minggu Pon ini dikenal karena komitmennya terhadap prinsip ramah lingkungan dan pelestarian nilai lokal. Pasar ini berhasil menjadi daya tarik bagi pengunjung dari dalam maupun luar daerah untuk kembali merasakan Jawa tempo dulu. Pasar Papringan hadir dengan beragam kuliner tradisional, seperti sego jagung, jenang, lontong mangut, dan lainnya. Bukan hanya itu, pasar juga menyajikan kerajinan bambu serta hasil tani.

Sistem mata uang yang digunakan ialah melalui penukaran dengan keping *pring* (yang berarti bambu dalam Bahasa Jawa), di mana 1 *pring* bernilai Rp2.000. Harga makanan, hasil tani, dan kerajinan yang dijual juga sangat terjangkau dengan kisaran mulai dari 1-6 *pring* (Wisnubroto et al., 2024).

Seluruh makanan dan minuman yang dijual di Pasar Papringan dipilih melalui proses kurasi yang ketat dan bebas dari bahan pengawet, pewarna buatan, MSG, serta berbasis bahan lokal yang alami dan bergizi. Menurut Yudhi Setiawan, kurator kuliner Pasar Papringan, ada keinginan kuat dari pihak pengelola untuk memperkenalkan keunggulan dan nilai lokal kuliner mereka kepada publik dengan lebih mendalam. Hal yang sama juga disampaikan oleh Wening Lastri, selaku Project Manager Pasar Papringan, di mana sebagian besar pengunjung datang hanya untuk menikmati suasana dan mencicipi makanan tanpa benar-benar memahami filosofi atau merefleksikan nilai keberlanjutan di balik kearifan kuliner lokal. Hal ini menunjukkan adanya masalah komunikasi publik, di mana pesan-pesan tentang nilai gizi, bebas pengawet, tanpa pewarna buatan, tanpa MSG, berbasis bahan lokal, *gluten free*, dan keberlanjutan belum tersampaikan secara efektif kepada pengunjung. Upaya pengenalan nilai lokal masih terbatas pada komunikasi lisan yang terjadi antara pedagang dan pengunjung. Hal ini tentu belum cukup mendorong kesadaran pengunjung akan makna mendalam dari kuliner yang mereka nikmati.

Sebagaimana telah dipaparkan sebelumnya, upaya revitalisasi ini masih menghadapi tantangan dalam aspek komunikasi publik. Nilai-nilai desa yang terkandung dalam kuliner Pasar Papringan belum sepenuhnya dipahami oleh pengunjung, sehingga diperlukan media komunikasi yang mampu mendokumentasikan dan menyampaikan makna tersebut secara lebih mendalam dan berkelanjutan. Dalam konteks inilah, buku diposisikan sebagai media strategis untuk menghidupkan kembali pengetahuan dan nilai-nilai kearifan lokal, khususnya terkait budaya kuliner desa agar tidak hanya dinikmati sebagai pengalaman sesaat, tetapi juga dipahami sebagai bagian dari identitas, keberlanjutan, dan warisan budaya yang perlu dijaga. Buku diyakini

telah menjadi salah satu media komunikasi yang mengungkap banyak hal, salah satunya ialah tentang sebuah kisah, pengetahuan, dan nilai (Suparno et al., 2016).

Buku memiliki posisi yang unik dan relevan sebagai media penyampaian pesan yang bersifat informatif sekaligus emosional. Buku mampu menggabungkan kekuatan teks, visual, dan narasi sehingga pembaca tidak hanya memahami pesan yang disampaikan, tetapi juga dapat merasakan nilai-nilai yang terkandung secara personal dan berkelanjutan. Hal ini sejalan dengan temuan Rožňová & Kozárová (2024) dalam jurnalnya, "*The Communication Potential of the Book as a Mass Medium in the Age of New Communication Technologies*", yang menjelaskan bahwa buku memiliki '*dual character*', yaitu sebagai artefak seni sekaligus media massa karena memadukan unsur estetik dan komunikasi publik yang memungkinkan pembaca menjadi peserta aktif dalam proses pemaknaan, bukan sekadar penerima pasif. Lebih lanjut, keduanya menegaskan bahwa di abad ke-21, buku tetap mempertahankan dimensi estetika yang berpadu dengan fungsi komunikasi (Rožňová & Kozárová, 2024). Dengan kemampuan tersebut, buku memiliki potensi komunikasi yang kuat dalam mengedukasi, menginspirasi, serta menghidupkan nilai-nilai sosial serta budaya yang bersifat mendalam dan abadi.

Sebagai salah satu upaya untuk menghidupkan kembali nilai lokal masyarakat desa melalui kuliner, penulis melihat bahwa buku dapat menjadi media komunikasi yang efektif. Oleh karena itu, penulis merancang karya buku esai berjudul, "*Dari Dapur Desa ke Piring Kita*" sebagai media untuk menyebarkan nilai keberlanjutan dan kearifan kuliner lokal di Pasar Papingan. Dilansir dari katadata.co.id, esai merupakan bentuk tulisan non-fiksi dengan memadukan opini dan fakta yang valid untuk membahas suatu fenomena sosial atau budaya (Laily & Safrezi, 2022). Buku esai dipilih karena memiliki karakteristik yang lentur dalam gaya penulisan sehingga memungkinkan penulis untuk menyampaikan gagasan secara lebih luas dan ekspresif. Dilansir dari medium.com, esai merupakan salah satu karya tulis yang mampu bercerita,

mengekspresikan suasana, dan mengandung makna yang tersirat di dalamnya (Dahlan, 2015). Melalui esai, penulis tidak hanya menyajikan informasi mengenai kuliner dan kandungan gizinya secara faktual, tetapi juga mengajak pembaca untuk dapat merasakan keterhubungan emosional dan berpikir kritis terhadap isu yang diangkat.

Dalam konteks karya ini, buku esai menjadi relevan karena mampu menggambarkan fenomena keberlanjutan pangan lokal melalui sudut pandang yang hidup tentang bagaimana makanan desa justru menawarkan kualitas gizi yang lebih baik dibandingkan makanan modern yang banyak melewati proses industri tidak sehat. Melalui bentuk esai, penulis dapat menguraikan narasi yang menghubungkan cerita dapur, bahan pangan, dan nilai hidup masyarakat desa dengan pengalaman konsumsi pembaca masa kini. Dengan demikian, buku ini tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga mampu membuka ruang berpikir terhadap pentingnya memilih pangan yang sehat, berkelanjutan, dan berakar pada budaya lokal.

Buku ini diharapkan dapat menjadi sarana komunikasi yang dapat membantu pembaca dalam memahami makna dan cerita di balik makanan desa yang sehat, alami, dan kaya akan nilai budaya. Lebih dari sekadar bagaimana kuliner diperkenalkan, buku ini bertujuan menjadi medium pembelajaran agar pembaca dapat menyadari bahwa pilihan pangan yang berkelanjutan bukan hanya tentang cita rasa, melainkan juga bentuk kepedulian terhadap lingkungan, kesehatan, dan budaya lokal. Buku ini berupaya menghadirkan kembali nilai-nilai kearifan pangan lokal yang hidup dalam keseharian masyarakat desa, seperti kesederhanaan, keseimbangan gizi, dan pemanfaatan bahan lokal yang ramah lingkungan.

Pemaparan di atas menunjukkan bahwa buku dapat menjadi salah satu media komunikasi yang tepat untuk turut menyebarkan pesan strategis dalam upaya menghidupkan kembali nilai lokal desa, terkhususnya kuliner dengan pangan lokal yang berpotensi dilupakan. Berdasarkan hal tersebut, penulis memiliki keinginan untuk merancang buku berjudul, “*Dari Dapur Desa ke Piring Kita*”. Buku ini dirancang sebagai sebuah tulisan yang menceritakan

kisah tentang dapur desa ke pengalaman makan di piring sebagai salah satu upaya untuk menyadarkan atas kebiasaan pola konsumsi pangan yang kurang sehat bagi tubuh. Buku ini bukan sekadar kumpulan nilai, cerita, dan proses pembuatan, melainkan juga dirancang sebagai alat untuk menghidupkan kembali nilai lokal masyarakat desa melalui perpaduan antara narasi dan dokumentasi tentang kuliner. Melalui buku ini, pembaca diajak untuk menghargai serta menerapkan nilai-nilai kearifan lokal dalam pilihan pangan sehari-hari. Dalam konteks revitalisasi desa, buku ini dapat berfungsi sebagai arsip tertulis yang mendokumentasikan pengetahuan kuliner yang berisiko hilang, sekaligus sebagai media komunikasi strategis yang menguatkan identitas lokal sehingga praktik kuliner tradisional dapat terus dilestarikan secara berkelanjutan.

1.2 Tujuan Karya

Beranjak dari latar belakang masalah yang telah disampaikan, karya buku ini dirancang sebagai media komunikasi strategis dalam memperkenalkan nilai keberlanjutan dan kearifan kuliner lokal di Pasar Papringan. Melalui pendekatan komunikasi visual dan narasi, karya ini diharapkan dapat:

1. Merancang buku esai “Dari Dapur Desa ke Piring Kita” sebagai media komunikasi mengenai nilai-nilai kuliner lokal yang sehat, alami, dan berkelanjutan, seperti penggunaan bahan pangan tanpa pengawet, pewarna buatan, tanpa MSG, *gluten free*, serta berbasis pada bahan-bahan lokal.
2. Mengomunikasikan nilai kuliner lokal Pasar Papringan secara strategis kepada pengunjung dan masyarakat luas melalui narasi yang menggambarkan filosofi di balik setiap hidangan sebagai bentuk ekspresi budaya dan identitas lokal.

Dengan demikian, karya ini menitikberatkan pada fungsi praktis buku sebagai media komunikasi yang tidak hanya menginformasikan, tetapi juga memengaruhi cara berpikir dan perilaku masyarakat terhadap konsumsi pangan yang lebih bijak dan berkelanjutan.

1.3 Kegunaan Karya

Selain memiliki tujuan, karya ini juga diharapkan dapat memberikan berbagai kontribusi dan manfaat yang dapat dilihat dari beberapa aspek, baik itu secara akademis, praktis, maupun sosial. Adapun kegunaan dari karya ini dijelaskan sebagai berikut:

1.3.1 Kegunaan Akademis

Secara akademis, karya ini dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu komunikasi, terkhususnya dalam ruang lingkup komunikasi publik, di mana buku sebagai salah satu media komunikasi dapat menjadi contoh karya kreatif yang berusaha membangun kesadaran publik terhadap sebuah fenomena atau isu yang terjadi. Selain itu, karya ini juga dapat dijadikan referensi akademik mengenai buku sebagai media edukasi dan pelestarian nilai-nilai lokal dalam konteks revitalisasi desa dari segi kuliner.

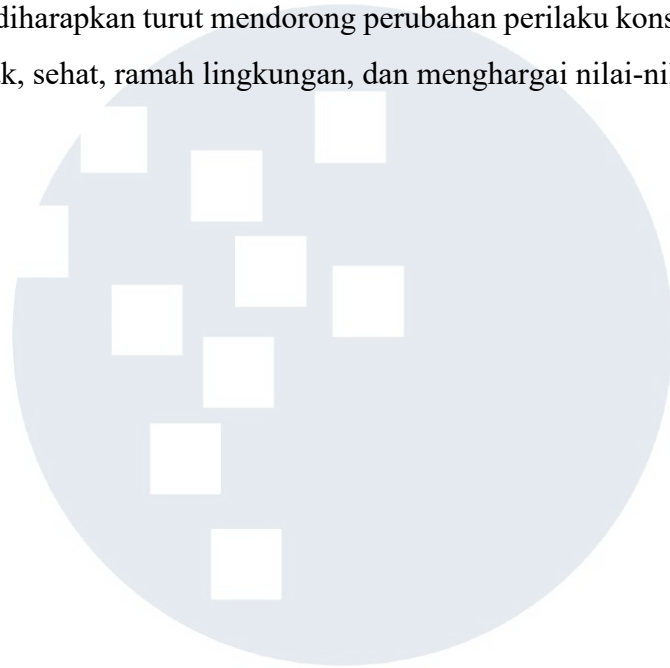
1.3.2 Kegunaan Praktis

Secara praktis, karya ini dapat bermanfaat bagi pengelola Pasar Papringan sebagai alat komunikasi dan media edukasi yang dapat digunakan untuk memperkenalkan filosofi dan nilai-nilai kuliner lokal kepada pengunjung. Buku ini juga dapat dijadikan sebagai sarana pendukung yang mempromosikan nilai keberlanjutan dan kearifan lokal yang menjadi ciri khas Pasar Papringan yang membedakannya dengan pasar wisata lainnya. Karya ini juga dapat menjadi inspirasi bagi pelaku industri kreatif dan komunikasi dalam perancangan produk komunikasi berbasis budaya dan keberlanjutan.

1.3.3 Kegunaan Sosial

Dari sisi sosial, karya ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya keberlanjutan pangan dan pelestarian budaya lokal. Buku ini mengajak pembaca, baik masyarakat desa maupun kota untuk merefleksikan hubungan antara makanan,

lingkungan, identitas budaya, dan kualitas hidup. Dengan demikian, karya ini berperan dalam membangun pemahaman antara perbedaan gaya hidup perkotaan yang serba cepat dibandingkan nilai-nilai kearifan lokal pedesaan yang lebih alami dan berimbang. Dalam jangka panjang, karya ini diharapkan turut mendorong perubahan perilaku konsumsi yang lebih bijak, sehat, ramah lingkungan, dan menghargai nilai-nilai tradisi lokal.



UMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA