

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wisata kuliner memegang peran penting dalam mendorong perkembangan pariwisata suatu daerah, terutama dalam mengangkat dan mengembangkan kekayaan kuliner khas setempat. Oleh sebab itu, dibutuhkan sebuah konsep perjalanan yang mampu memperkenalkan potensi kuliner asli daerah tersebut secara lebih luas (Yunita, 2023). Kuliner tradisional tidak hanya menggambarkan kekayaan ragam makanan, bahan-bahan yang digunakan, serta teknik pengolahan dan cita rasa khas suatu daerah, tetapi juga menjadi cerminan menyeluruh dari identitas dan nilai budaya masyarakatnya. Melalui setiap resep, bumbu, hingga cara penyajiannya, kuliner tradisional merekam sejarah, kebiasaan, serta filosofi hidup yang diwariskan turun-temurun. Dengan demikian, setiap hidangan lokal bukan sekadar konsumsi, melainkan narasi budaya yang hidup dan terus berkembang bersama masyarakatnya (Rosidin et al., 2021).

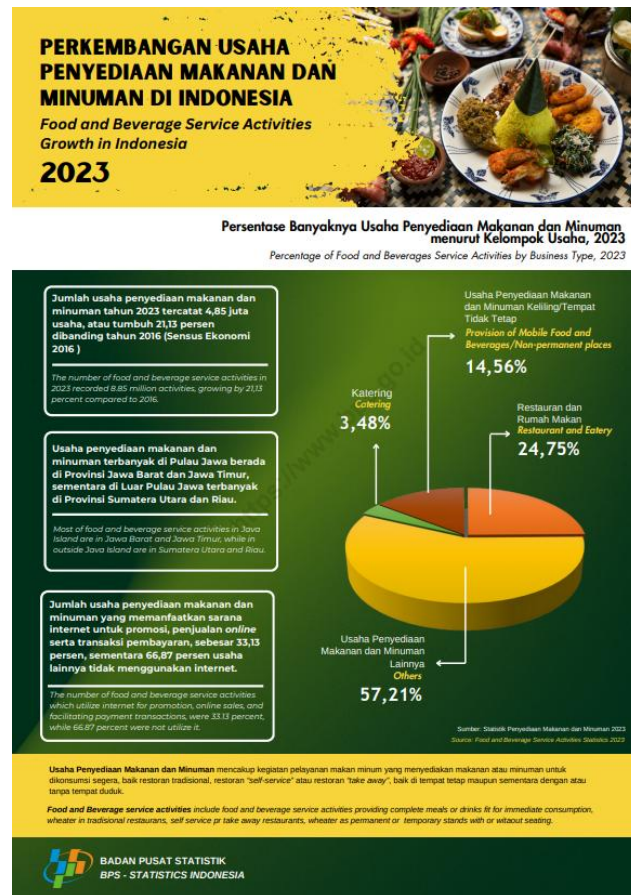
Menurut Andriani (2013, dikutip dalam Asep Parantika & Gaby Jenica, 2022), Indonesia diperkirakan memiliki sekitar 5.300 jenis makanan tradisional. Angka ini mencerminkan kekayaan kuliner dari berbagai pulau, mulai dari Sumatera hingga Papua, yang masing-masing memiliki ciri khas dan cita rasa unik (Asep Parantika & Gaby Jenica, 2022). Sejak awalnya, kuliner Indonesia merupakan perpaduan yang kaya antara tradisi lokal dan pengaruh budaya asing. Dengan keberagaman hidangan yang unik di setiap daerah, kuliner Indonesia tidak hanya menjadi kebanggaan nasional tetapi juga diharapkan mampu membangun citra positif dan menarik wisatawan mancanegara. Saat ini, industri kuliner telah berkembang melampaui fungsi utamanya sebagai pemenuh rasa lapar. Kuliner modern juga berperan dalam memberikan pengalaman memuaskan bagi konsumen melalui proses persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman yang memperhatikan kreativitas, estetika, tradisi, serta identitas budaya lokal. Setiap hidangan bukan sekadar makanan, melainkan juga sarana untuk mengekspresikan

budaya, menceritakan kisah di baliknya, dan menghadirkan kenikmatan sensori bagi penikmatnya (Wicaksono & Fatimah P.L, 2021).

Di tengah derasnya arus globalisasi dan modernisasi, kuliner tradisional Indonesia kini menghadapi tantangan besar. Banyak resep turun-temurun yang selama ini dijaga oleh generasi sebelumnya kini mulai terancam punah, karena tidak ada yang meneruskan warisan tersebut. Melati Batutara, Ketua Tim Pusaka Rasa Nusantara, menyoroti masalah ini: meski tim mereka menemukan lebih dari 500 resep yang masih dimasak oleh para ibu, kaum muda jarang sekali terlibat dalam proses pembuatannya (Kusumo, 2024). Akibatnya, bukan hanya resepnya yang hilang, tetapi juga cerita, nilai, dan identitas budaya yang melekat pada setiap hidangan tradisional. Setiap resep yang terlupakan berarti satu fragmen budaya Indonesia yang turut pudar, sehingga penting bagi generasi sekarang untuk turut menjaga dan mewariskan kekayaan kuliner ini agar tetap hidup dari waktu ke waktu. Keterbatasan literasi kuliner di kalangan lansia dalam meneruskan resep-resep tradisional, ditambah rendahnya minat generasi muda terhadap makanan tradisional, menyebabkan keberadaan hidangan-hidangan tersebut semakin langka bahkan berisiko punah (Chaniago & Agmasari Silvita, 2024). Fenomena ini menunjukkan bahwa keberadaan kuliner warisan budaya Indonesia kian terancam dan memerlukan upaya pelestarian yang lebih serius.

Ancaman terhadap keberlangsungan kuliner tradisional semakin mengkhawatirkan ketika dikaitkan dengan kondisi pasar tradisional yang menjadi ruang utama peredaran kuliner lokal. Di Indonesia, tercatat terdapat sekitar 13.450 pasar tradisional yang tersebar di berbagai daerah, menampung kurang lebih 12,3 juta pedagang, belum termasuk para pemasok barang maupun pengelola pasar yang turut menopang aktivitas ekonomi masyarakat (Ramadhani, 2020). Pasar tradisional memiliki fungsi yang jauh lebih luas dibanding sekadar tempat berlangsungnya kegiatan jual beli. Keberadaannya juga berperan penting sebagai wadah pelestarian budaya dan kuliner lokal, sekaligus menjadi pendorong utama perputaran ekonomi masyarakat di tingkat daerah. Dalam konteks ekonomi nasional, pasar tradisional berkontribusi besar terhadap keberlangsungan Usaha

Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang menjadikannya sebagai sarana utama untuk bertahan dan berkembang di tengah arus modernisasi (Adira Finance, 2024).



Gambar 1.1 Persentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Menurut Kelompok Usaha Tahun 2023
Sumber: Badan Pusat Statistik (2024)

Menurut data Badan Pusat Statistik (2024), sektor usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia mencapai 4,85 juta usaha, meningkat sekitar 21,13% dibandingkan tahun 2016, dan menyerap 9,80 juta tenaga kerja. Angka ini menunjukkan bahwa industri kuliner merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian nasional. Namun, dari total usaha tersebut, hanya 33,13% yang memanfaatkan sarana internet untuk promosi, penjualan online, maupun transaksi digital, sementara 66,87% lainnya masih beroperasi secara konvensional tanpa memanfaatkan teknologi digital (Badan Pusat Statistik, 2024).

Pasar Papringan adalah pasar tradisional unik di Dusun Ngadiprono, Desa Ngadimulyo, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah. Meski berada di tengah modernisasi, pasar ini tetap melestarikan nilai-nilai kearifan lokal. Nama “Papringan” berarti kebun bambu, melambangkan hubungan pasar dengan alam sekitar. Sejak dibuka pada 2016, pasar ini beroperasi setiap Minggu Pon dan Minggu Wage dari pukul 06.00–12.00 WIB di lahan seluas ±2.500 m². Kini, pasar ini menjadi destinasi wisata yang menarik pengunjung lokal maupun dari luar kota (Mumtaza, 2025). Berdasarkan observasi penulis, kuliner yang ditawarkan di Pasar Papringan sangat beragam, baik dari jenis, rasa, maupun tampilan. Setiap hidangan tidak hanya lezat, tetapi juga disajikan dengan penampilan yang menarik, beberapa di antaranya bahkan divariasikan dan diolah menggunakan bahan lebih sehat atau diberi sentuhan inovatif agar lebih estetis. Seluruh rumah tangga yang berpartisipasi memiliki alasan, cerita, dan proses tersendiri hingga mereka terdorong untuk membuat makanan dan minuman tersebut mulai dari resep turun-temurun hingga inovasi kreatif yang menyesuaikan selera modern.

Keunikan ini menjadikan Pasar Papringan sebagai wadah kekayaan kuliner lokal sekaligus potensi besar untuk membangun narasi *storytelling*. Setiap hidangan membawa kisahnya sendiri, yang jika didokumentasikan dengan baik, dapat menjadi cerita kuliner yang kaya, menarik, dan autentik, menambah nilai budaya sekaligus daya tarik pasar bagi pengunjung. Observasi penulis menunjukkan bahwa kombinasi keragaman, inovasi, estetika, dan cerita di balik setiap hidangan inilah yang menjadi kekuatan utama Pasar Papringan sebagai pusat pelestarian dan promosi kuliner lokal.

Spedagi Movement hadir sebagai komunitas yang berkomitmen pada revitalisasi desa melalui pemberdayaan potensi lokal, termasuk pelestarian kuliner tradisional. Melalui program-programnya, komunitas ini menekankan pentingnya mendokumentasikan dan mengkomunikasikan cerita di balik seluruh kuliner lokal sebagai salah satu strategi efektif untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya. Dokumentasi ini mencakup informasi tentang proses pembuatan, bahan, variasi inovatif, estetika penyajian, hingga kisah dan filosofi yang melatarbelakangi setiap

hidangan. Dengan cara ini, kekayaan kuliner yang dimiliki oleh masyarakat lokal tidak hanya tersimpan, tetapi juga dapat dinikmati dan dipahami oleh khalayak yang lebih luas.

Dalam praktiknya, penulis bersama tim magang dan *supervisor* melakukan diskusi intensif mengenai peran strategis komunikasi dan dokumentasi dalam upaya pelestarian kuliner. Diskusi ini menekankan bahwa keberhasilan program tidak hanya bergantung pada proses pembuatan makanan itu sendiri, tetapi juga pada bagaimana cerita kuliner tersebut dapat tersampaikan dengan baik kepada masyarakat, mahasiswa, dan generasi muda. Dengan pendekatan ini, dokumentasi kuliner menjadi sarana edukasi sekaligus promosi, yang tidak hanya memperkuat apresiasi terhadap makanan tradisional, tetapi juga mendorong peran aktif generasi muda dalam melestarikan budaya lokal melalui media yang relevan dengan era modern. Pendekatan ini menegaskan bahwa mengkomunikasikan kuliner lokal secara sistematis adalah kunci untuk memastikan warisan budaya tidak hilang, sekaligus menjadi potensi besar untuk inovasi, penelitian, dan edukasi, baik bagi masyarakat setempat maupun bagi audiens yang lebih luas.

Dalam konteks program revitalisasi kuliner lokal, peran *copywriter* menjadi sangat penting sebagai pihak yang bertanggung jawab mentransformasikan data mentah berupa resep, cerita, dan informasi kuliner menjadi narasi yang menarik, mudah dipahami, dan bermakna. *Copywriting* dalam konteks pemasaran dan komunikasi digital tidak hanya berfungsi sebagai penulisan teks promosi, tetapi juga sebagai bentuk *storytelling* yang mentransformasikan narasi menjadi materi yang bernilai dan mudah dikonsumsi, serta menyempurnakan pesan agar dapat membujuk dan melibatkan audiens secara efektif (Ara et al., 2025). Dalam praktik komunikasi marketing, *copywriter* berperan sebagai penyampai pesan persuasif yang mampu memengaruhi persepsi konsumen melalui pemilihan kata yang tepat, struktur narasi yang menarik, dan kemampuan membangun koneksi emosional dengan audiens (Kartsivadze, 2022).

Posisi penulis dalam Divisi Kuliner di Spedagi Movement secara khusus berfokus pada dokumentasi dan narasi storytelling untuk 130 kuliner Pasar Papringan. Melalui pendekatan *copywriting* yang strategis, penulis bertugas menyusun narasi yang tidak hanya informatif tetapi juga mampu menciptakan pengalaman membaca yang imersif, di mana pembaca dapat merasakan suasana Pasar Papringan, memahami filosofi di balik setiap hidangan, dan terhubung secara emosional dengan para pelapak yang menjaga tradisi kuliner tersebut. *Copywriter* dalam konteks ini berfungsi sebagai jembatan komunikasi antara warisan budaya kuliner dan audiens modern, menggunakan keterampilan storytelling untuk membuat kuliner tradisional relevan dan menarik bagi generasi muda (Kartsivadze, 2022). Dengan demikian, *e-book* yang dihasilkan bukan sekadar kumpulan resep, melainkan media yang mampu menjangkau audiens lebih luas dan membangun apresiasi mendalam terhadap warisan kuliner lokal sebagai bagian dari upaya pelestarian budaya dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa.

Dari seluruh kondisi diatas, hal ini relevan dengan tujuan pembuatan *e-book* kuliner tradisional. Mayoritas usaha kuliner yang belum digitalisasi berpotensi tidak terdokumentasi secara luas, sehingga resep dan tradisi kuliner lokal berisiko hilang. Dengan menghadirkan *e-book* yang memuat dokumentasi visual, storytelling, dan resep kuliner tradisional, informasi penting ini dapat tersimpan secara digital dan diakses oleh generasi muda maupun masyarakat luas. *E-book* menjadi sarana strategis untuk menghubungkan usaha kuliner konvensional dengan dunia digital, meningkatkan eksposur, sekaligus membantu pelestarian budaya kuliner.

E-book sebagai produk akhir dipilih karena sifatnya yang *accessible*, mudah didistribusikan, dan sesuai dengan pola konsumsi informasi masyarakat modern. Melalui *e-book* yang memuat dokumentasi visual dan narasi *storytelling* dari 130 kuliner Pasar Papringan, diharapkan tercipta sebuah arsip digital yang tidak hanya berfungsi sebagai buku resep, tetapi juga sebagai catatan budaya yang dapat diwariskan ke generasi mendatang. Lebih dari itu, *e-book* ini diharapkan dapat

menjadi media promosi yang efektif untuk meningkatkan kunjungan ke Pasar Papringan dan mendorong apresiasi masyarakat luas terhadap kuliner lokal.

Kegiatan magang ini memberikan kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses pelestarian budaya kuliner melalui pendekatan komunikasi. Dengan menggabungkan kemampuan menulis, riset, dan pemahaman tentang nilai-nilai budaya lokal, magang ini menjadi pengalaman berharga dalam mengaplikasikan ilmu komunikasi untuk tujuan sosial yang bermakna yaitu menjaga agar kuliner tradisional tetap relevan dan diapresiasi di era modern, sekaligus memberikan kontribusi nyata terhadap upaya revitalisasi ekonomi lokal melalui pemberdayaan pedagang di pasar tradisional.

Di dalam laporan ini, akan dijelaskan secara lebih rinci mengenai proses kerja penulis sebagai *copywriter* di Spedagi Movement, yang berfokus pada upaya pelestarian kuliner lokal melalui dokumentasi, komunikasi, dan publikasi. Laporan ini juga akan memaparkan kontribusi penulis dalam mengubah data mentah berupa resep, cerita, dan informasi kuliner menjadi narasi yang menarik dan mudah diakses oleh masyarakat luas melalui media e-book. Selain itu, pengalaman yang diperoleh selama terlibat dalam program ini mulai dari kolaborasi dengan tim, koordinasi dengan supervisor, hingga penerapan strategi komunikasi yang efektif akan dijabarkan sebagai bagian dari pembelajaran praktis yang mendukung tujuan pelestarian budaya kuliner sekaligus pemberdayaan ekonomi lokal.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Kerja magang di Spedagi Movement bertujuan untuk memperkenalkan penulis kepada dunia kerja profesional di bidang komunikasi dan pelestarian budaya, khususnya kuliner lokal. Magang ini memberikan kesempatan untuk memperoleh pengalaman langsung dalam mendokumentasikan, mengkomunikasikan, dan mempromosikan kuliner tradisional melalui media digital dan publikasi kreatif.

1. Mengembangkan keterampilan teknis dalam bidang komunikasi termasuk dokumentasi kuliner, penulisan narasi, pembuatan konten kreatif untuk e-

book dan media sosial, serta pengelolaan informasi kuliner secara sistematis.

2. Meningkatkan keterampilan interpersonal dan profesional, seperti koordinasi dengan tim internal dan supervisor, komunikasi dengan pedagang dan pemangku kepentingan lokal, manajemen waktu, serta kemampuan beradaptasi dalam lingkungan kerja yang dinamis.
3. Memahami secara menyeluruh proses kerja organisasi dalam pelestarian kuliner lokal, mulai dari identifikasi kuliner, pendokumentasian, pengolahan data menjadi narasi yang menarik, hingga publikasi dan promosi, guna memastikan informasi kuliner dapat diakses oleh masyarakat luas dan mendukung pemberdayaan ekonomi lokal

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1. Waktu Pelaksanaan Kerja Magang

Kerja magang di Spedagi Movement berlangsung selama lebih dari dua bulan, dimulai dari tanggal 24 September hingga 30 November 2025. Kegiatan magang dilaksanakan setiap hari penuh, di mana penulis terlibat langsung dalam aktivitas di desa, menjalani kehidupan sehari-hari masyarakat setempat sekaligus melakukan observasi mendalam terhadap kuliner lokal, proses produksi, dan interaksi sosial di Pasar Papringan. Pendekatan ini memberikan pengalaman praktis yang komprehensif, memungkinkan penulis untuk memahami konteks budaya, ekonomi, dan sosial secara langsung, sekaligus mendukung pelaksanaan dokumentasi dan komunikasi kuliner lokal.

1.3.2. Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

A. Prosedur Administrasi Kampus (UMN)

1. Mengikuti kegiatan pembekalan magang yang diselenggarakan oleh Program Studi Ilmu Komunikasi Universitas Multimedia Nusantara secara luring pada 25 Juni 2025.

2. Melaksanakan pengumpulan dan penyerahan dokumen persyaratan sebagai bagian dari proses pendaftaran serta seleksi program revitalisasi desa dengan batas akhir pada 18 Juli 2025.
3. Mengikuti tahapan seleksi lanjutan berupa sesi wawancara yang dilaksanakan pada 3 Agustus 2025.
4. Melakukan pengisian KRS mata kuliah internship melalui laman myumn.ac.id pada 1 Agustus 2025 dengan ketentuan telah menempuh minimal 110 SKS serta tidak memiliki nilai D dan E.
5. Mengajukan KM-01 melalui pengisian Prostep dan memperoleh persetujuan resmi yang dibuktikan dengan diterbitkannya KM-02.
6. Melakukan pengunduhan KM-03, KM-04, KM-05, KM-06, dan KM-07.

B. Proses Pengajuan dan Penerimaan Tempat Kerja Magang

1. Penulis melakukan praktik kerja magang sebagai *copywriter* pada divisi kuliner dengan tanggung jawab membuat narasi tentang 130 kuliner Pasar Papringan.
2. Spedagi Movement menerbitkan serta menyerahkan surat keterangan magang yang ditandatangani langsung oleh Direktur, Singgih S. Kartono, pada 22 September 2025.

C. Proses Pelaksanaan Praktik Kerja Magang

1. Praktik kerja magang dijalankan sebagai *copywriter* untuk seluruh narasi dari 130 kuliner Pasar Papringan.
2. Segala proses kerja magang didampingi dan diawasi langsung oleh Yudhi Setiawan selaku Pembimbing Lapangan.
3. Penandatanganan form KM-03 sampai KM-07 dilakukan saat proses kerja magang dan mengajukan KM-06 kepada Pembimbing Lapangan pada akhir periode magang.

D. Proses Pembuatan Laporan Praktik Kerja Magang

1. Penulisan laporan praktik kerja magang dibimbing dan diawasi langsung oleh Arindra Khrisna Karamoy, S.E., M.Si., M.I.Kom.

selaku dosen pembimbing, dan melakukan bimbingan lewat pertemuan secara *online*.

