

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa di Indonesia kini tidak lagi dipandang sebagai entitas yang tertinggal, melainkan sebagai pusat potensi yang strategis bagi pemajuan kebudayaan dan ekonomi nasional. Pergeseran paradigma ini menempatkan desa sebagai ujung tombak pembangunan yang memiliki aset unik berupa sumber daya alam dan kearifan lokal. Mengoptimalkan potensi desa bukan sekadar upaya pembangunan infrastruktur, melainkan penggalian nilai-nilai yang melekat pada masyarakatnya untuk menciptakan kemandirian ekonomi. Sebagaimana dijelaskan dalam studi terbaru, potensi desa mencakup seluruh sumber daya alam dan manusia yang jika dikelola dengan sistem yang tepat, dapat menjadi modal dasar yang kuat untuk keberlangsungan dan perkembangan wilayah tersebut (Jantianus et al., 2025).

Salah satu aset terbesar yang dimiliki oleh desa adalah kekayaan kuliner tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki ragam kuliner yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi semata, tetapi juga sebagai representasi sejarah, filosofi, dan identitas masyarakat setempat. Makanan tradisional merupakan bentuk kebudayaan fisik yang mencerminkan potensi alam daerah tersebut serta kearifan lokal (*local wisdom*) yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam konteks pariwisata, kuliner tradisional bahkan telah bertransformasi menjadi daya tarik wisata utama yang mampu memperkuat *branding* suatu destinasi dan meningkatkan pendapatan masyarakat lokal (Rahmawati & Syarifuddin, 2025).

Namun, keberadaan kuliner tradisional kini menghadapi tantangan serius akibat arus modernisasi dan globalisasi yang masif. Perubahan gaya hidup masyarakat yang cenderung memilih kepraktisan telah memicu pergeseran pola konsumsi ke arah makanan modern atau cepat saji (*fast food*). Fenomena ini berdampak pada tergerusnya nilai-nilai tradisi lokal, di mana resep-resep asli mulai

dinggalkan dan generasi muda perlahan kehilangan minat untuk melestarikan pangan lokal mereka (Dei & Somi Kedan, 2025). Tanpa adanya upaya pelestarian dan regenerasi pengetahuan yang baik, kekayaan kuliner ini terancam punah dan hilang dari memori kolektif masyarakat.

Merespons tantangan tersebut, Spedagi Movement hadir dengan pendekatan inovatif melalui revitalisasi desa. Spedagi tidak hanya berfokus pada pembangunan fisik, tetapi juga pada pemulihian aset budaya agar tetap relevan dengan kebutuhan masa kini. Revitalisasi desa wisata berbasis masyarakat menempatkan warga lokal sebagai pelaku utama dalam pengembangan pariwisata, sehingga manfaat ekonomi dan sosial dapat dirasakan langsung oleh komunitas tersebut (Devi & Rahaju, 2025).

Penelitian menurut Agi Dahtiar menambahkan bahwa revitalisasi ini bertujuan untuk menciptakan desa yang mandiri, berdaya saing, serta mendukung keberlanjutan hasil yang telah dicapai melalui pengoptimalan potensi lokal agar desa juga memiliki kapasitas untuk bertahan dalam menghadapi tantangan zaman (Dahtiar et al., 2024). Pendekatan ini memastikan bahwa modernisasi tidak menghilangkan identitas desa, melainkan memperkuatnya melalui manajemen yang profesional dan berkelanjutan.



Gambar 1. 1 Suasana Pasar Papringan

Sumber: Penulis (2025)

Wujud nyata dari keberhasilan revitalisasi ini dapat dilihat di Dusun Ngadiprono, Temanggung, melalui kehadiran Pasar Papringan. Mengubah lahan kebun bambu yang dulunya tidak terawat menjadi destinasi wisata. Pasar Papringan kini berfungsi lebih dari sekadar tempat transaksi ekonomi, ia adalah ruang konservasi budaya dan pemberdayaan warga. Pasar ini beroperasi dengan sistem yang unik dan ramah lingkungan, di mana masyarakat setempat terlibat penuh dalam pengelolaannya. Berdasarkan data resmi Spedagi, pasar ini telah berhasil merevitalisasi lahan kritis menjadi ruang publik yang produktif dan menjadi model keberlanjutan bagi desa-desa lain di Indonesia (Spedagi Movement, 2021)

Kekayaan utama Pasar Papringan terletak pada ragam kulineranya yang luar biasa. Yudhi Setiawan selaku kurator kuliner di Pasar Papringan mengatakan bahwa Pasar Papringan menyajikan lebih dari 130 jenis sajian yang mencakup makanan berat, jajanan pasar, hingga minuman tradisional yang unik. Sajian-sajian ini diolah menggunakan bahan-bahan lokal tanpa penyedap rasa buatan (MSG), *gluten free*, mempertahankan cita rasa otentik desa yang sehat.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pengamatan di lapangan menunjukkan adanya kesenjangan informasi yang dialami oleh pengunjung. Pasar Papringan yang selalu ramai dengan pengunjung, sering kali tidak diimbangi dengan panduan informasi kuliner yang memadai, sehingga pengunjung terupaya yang baru pertama kali datang di Pasar Papringan kerap mengalami kebingungan saat berwisata kuliner. Akibatnya, terjadi penumpukan keramaian hanya di lapak-lapak tertentu yang terlihat mencolok, sementara banyak kuliner lezat dan bernilai sejarah lainnya justru terlewatkan. Selain itu, ketidaktahuan pengunjung akan nilai atau cerita di balik makanan tersebut mengurangi kualitas pengalaman wisata mereka.

Kondisi tersebut menunjukkan adanya hambatan dalam proses komunikasi antara pihak Pasar Papringan sebagai penyedia informasi dengan pengunjung sebagai penerima informasi. Informasi mengenai ragam kuliner, nilai budaya, serta cerita di balik setiap sajian belum tersampaikan secara optimal karena keterbatasan media komunikasi yang tersedia di lokasi pasar. Interaksi langsung antara pelapak

dan pengunjung sering kali terhambat oleh kepadatan pasar dan keterbatasan waktu, sehingga pesan yang ingin disampaikan tidak diterima secara utuh. Akibatnya, muncul potensi misinformasi dan ketimpangan pengetahuan di kalangan pengunjung terkait kekayaan kuliner Pasar Papringan.

Sebagai upaya untuk menjawab permasalahan tersebut, Spedagi membentuk Tim Magang Kuliner yang terdiri dari berbagai spesialisasi, termasuk *Researcher*, *Planner*, *Copywriter*, dan *Visual Communication Design*. Intervensi ini dilakukan untuk melakukan pendataan dan pengarsipan secara profesional yang selama ini belum terlaksana. Tim magang bekerja secara kolaboratif untuk menggali data langsung dari para penjual, mencatat resep, serta mendokumentasikan narasi budaya yang melingkupi setiap sajian di Pasar Papringan.

Dalam struktur tim tersebut, penulis mengambil peran strategis sebagai *Researcher*. Posisi ini memegang tanggung jawab krusial dalam menjamin kelengkapan dan validitas substansi data yang dikumpulkan. Penulis bertugas melakukan riset mendalam untuk mendapatkan data kuliner Pasar Papringan. Data tersebut mencakup identifikasi jenis dan nama makanan, profil pelapak, komposisi bahan baku, proses pembuatan, hingga penggalian kisah unik yang melatarbelakangi setiap hidangan. Selain aspek produk, penulis juga bertanggung jawab untuk menganalisis karakteristik target audiens. Peran ini sangat penting untuk memastikan bahwa informasi yang dihimpun tidak hanya akurat secara faktual, tetapi juga relevan dan dapat dikemas sesuai dengan kebutuhan penerima informasi.

Sebagai *output* utama dari kegiatan magang ini, disusunlah sebuah *E-book* bertajuk "Sajian Rasa Papringan". Produk digital ini dihadirkan untuk menjawab kebutuhan akan dokumentasi kuliner yang terstruktur dan mudah diakses. Melalui *E-book* ini, diharapkan seluruh kekayaan data yang telah diriset dapat terarsipkan dengan baik dan disajikan kembali kepada publik. Kehadiran media ini diharapkan mampu meningkatkan pengalaman pengunjung melalui informasi yang memadai, sekaligus menjadi upaya konkret pelestarian warisan budaya kuliner Pasar Papringan.

Kehadiran E-book *Sajian Rasa Papringan* diposisikan sebagai media komunikasi strategis yang menjembatani kesenjangan informasi tersebut. Melalui format digital, E-book ini berfungsi sebagai saluran komunikasi tidak langsung yang memungkinkan Pasar Papringan menyampaikan pesan secara terstruktur, konsisten, dan mudah diakses oleh pengunjung. Informasi yang sebelumnya tersebar dan hanya diperoleh melalui interaksi terbatas di lapangan, kini dikemas dalam satu media terpadu yang mampu mengurangi potensi misinformasi serta meningkatkan pemahaman pengunjung terhadap ragam kuliner dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

1.2 Maksud dan Tujuan Kerja

Program magang yang dilaksanakan menjadi sarana strategis bagi penulis untuk mengimplementasikan wawasan akademis, khususnya terkait komunikasi antar budaya, ke dalam dinamika kerja profesional. Dalam kapasitasnya sebagai *Researcher* di Tim Magang Kuliner, penulis memegang peranan vital dalam melakukan penelusuran data secara detail, inventarisasi aset kuliner, hingga penyusunan narasi budaya yang ada di Pasar Papringan.

Keterlibatan penulis dalam kegiatan ini bukan sekadar untuk memenuhi kewajiban akademis, melainkan sebagai bentuk kontribusi nyata dalam upaya pelestarian kekayaan lokal. Penulis dituntut untuk memahami realitas pengumpulan data primer di lapangan, mulai dari memetakan ragam bahan baku, hingga menggali nilai historis dan filosofis yang terkandung dalam setiap sajian agar diketahui pengunjung. Secara spesifik, tujuan dari pelaksanaan kerja magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan kompetensi riset lapangan, di mana penulis melatih ketajaman dalam menggali data primer melalui observasi partisipatif dan wawancara mendalam untuk memastikan validitas informasi yang diperoleh.

2. Mengasah kemampuan komunikasi antar budaya, yaitu penulis bertujuan memperdalam kepekaan dan kecakapan interpersonal dalam membangun hubungan dengan masyarakat desa yang memiliki latar belakang budaya beragam.
3. Melatih kemampuan manajemen dan analisis data, di mana penulis belajar menyusun dan memilah data kuliner yang kompleks dari lapangan menjadi sebuah arsip informasi yang mudah dipahami.
4. Menghasilkan karya profesional berupa E-book, yang menjadi target penulis untuk membuktikan kemampuan dalam menyajikan data riset menjadi sebuah produk "Sajian Rasa Papringan" yang bernilai guna sebagai katalog Pasar Papringan yang edukatif

1.3 Deskripsi Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja

1.3.1 Waktu Pelaksanaan Kerja

Kegiatan magang sebagai *Researcher* dilaksanakan dalam rentang waktu tiga bulan, terhitung mulai tanggal 24 September 2025 hingga 23 Desember 2025. Selama periode tersebut, penulis wajib memenuhi total durasi kerja minimal sebanyak 640 jam. Pemenuhan jumlah jam kerja ini dilakukan sebagai syarat utama kelulusan mata kuliah magang yang telah ditetapkan oleh Universitas Multimedia Nusantara.

Sistem kerja yang diterapkan selama proses magang bersifat campuran (*hybrid*), yaitu gabungan antara *Work From Office* (WFO) dan *Work From Home* (WFH). Untuk kegiatan magang WFO, penulis ditempatkan di Dusun Ngadiprono. Kegiatan langsung di lapangan ini dibagi menjadi dua tahap. Tahap pertama berlangsung pada tanggal 24 September hingga 3 Oktober 2025, sedangkan tahap kedua dilaksanakan pada tanggal 11 November hingga 30 November 2025. Di luar tanggal-tanggal tersebut, penulis melaksanakan pekerjaan secara jarak jauh dari Tangerang.

Terkait dengan jam kerja harian, pihak Spedagi tidak menetapkan jam masuk atau pulang yang kaku. Penulis diberikan kebebasan untuk mengatur waktu kerjanya sendiri secara fleksibel. Meskipun tidak ada jam kerja yang spesifik, penulis tetap bertanggung jawab untuk menyelesaikan setiap tugas yang diberikan dan memastikan target total 640 jam kerja tercapai pada akhir periode magang.

1.3.2 Prosedur Pelaksanaan Kerja

A. Proses Administrasi Kampus (UMN)

1. penulis melakukan pengisian Kartu Rencana Studi (KRS) *Social Impact Initiative* melalui my.umn.ac.id
2. Melakukan registrasi *Social Impact Initiative* melalui prostep.umn.ac.id
3. Penulis menerima *cover letter* (PRO-STEP-01) dan melanjutkan pada Kartu Kerja Magang (PRO-STEP-02)
4. Selanjutnya selalu mengisi *Daily Task Form* (PRO-STEP-03) secara berkala selama melaksanakan praktik kerja magang
5. Melaksanakan proses bimbingan dengan dosen pembimbing selama masa praktik kerja magang dan penyusunan laporan

B. Proses Pengajuan dan Penerimaan Tempat Kerja Magang

1. Melakukan pertemuan melalui Zoom antara mahasiswa dan tim Spedagi.
2. Tim Spedagi mengirimkan pembagian kelompok magang pada tanggal 22 September 2025 serta fokus dan tanggung jawab setiap kelompok magang.

C. Proses Pelaksanaan Praktik Kerja Magang

1. Praktik kerja magang dijalankan dengan posisi sebagai *Researcher* dalam tim magang kuliner di Yayasan Spedagi Mandiri Lestari (Spedagi Movement).

2. Penugasan dan kebutuhan informasi, didampingi langsung oleh Secretary & PR Officer, Yudhi Setiawan selaku supervisor lapangan.
3. Pengisian dan penandatanganan form PRO-STEP-02 sampai PRO-STEP-04 dilakukan pada saat proses praktik kerja magang berlangsung dan mengajukan lembar penilaian kerja magang kepada Pembimbing Lapangan pada akhir periode magang.

D. Proses Pembuatan Laporan Praktik Kerja Magang

1. Pembuatan laporan praktik kerja magang dibimbing oleh Dr. Henilia Yulita selaku Dosen Pembimbing melalui pertemuan *online*.
2. Laporan praktik kerja magang diserahkan dan menunggu persetujuan dari Kepala Program Studi Ilmu Komunikasi.

