

BAB I

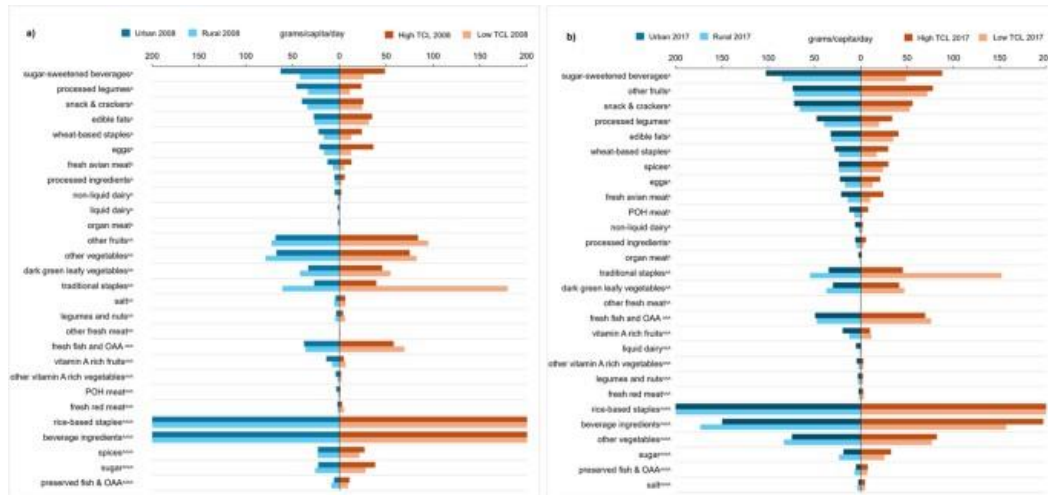
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kuliner tradisional merupakan praktik makanan, resep, bahan serta konsumsi yang terbentuk dari konteks budaya, sejarah, serta lingkungan di suatu komunitas masyarakat (Wibisono et al., 2020). Kuliner tradisional bukan hanya menghadirkan cita rasa yang khas, namun juga mewakili nilai simbolik, fungsi sosial, serta teknik pengolahan yang mencerminkan kearifan lokal. Hal ini menjadi warisan turun-temurun dari para leluhur dan berperan penting sebagai identitas dan jati diri suatu etnis di daerah tertentu (Santoso et al., 2024,). Maka dari itu, penting bagi setiap daerah untuk mempertahankan budaya yang ada melalui kuliner tradisional.

Setiap daerah di Indonesia, memiliki kuliner tradisional yang unik dan bernilai. Misalnya Papeda dari Papua yang menunjukkan hubungan erat antar anggota keluarga, Gudeg dari Yogyakarta yang mencerminkan ketenangan dan kesederhanaan dari masyarakat, serta Rendang dari Minangkabau yang mencerminkan musyawarah, mufakat, dan persatuan masyarakat (Liputan 6.com, 2023). Kekayaan kuliner bukan hanya menjadi simbol identitas suatu daerah, tapi juga berperan dalam memperkuat ekonomi lokal. Berkembangnya tren pariwisata berbasis budaya, kuliner tradisional memiliki potensi besar untuk diangkat sebagai daya tarik utama yang memperkenalkan kearifan lokal kepada dunia.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 1.1 Dietary Transitions

Sumber: Nurhasan, 2024

Namun seiring berjalannya waktu, urbanisasi dan modernisasi merubah cara hidup masyarakat. Studi nasional menunjukkan adanya *dietary transitions* yaitu pergeseran pola makan di kota dan desa yang mengurangi konsumsi bahan lokal tertentu. Kini masyarakat lebih banyak mengkonsumsi bahan pangan modern seperti gandum, produk susu, makanan olahan, ayam broiler, hingga makanan dan minuman kemasan (Nurhasan et al., 2024). Sementara itu, konsumsi sayuran segar, protein hewani lokal, dan kacang-kacangan menurun. Tren ini terlihat jelas dari gaya hidup masyarakat perkotaan di mana kualitas pangan menurun karena meningkatnya konsumsi makanan olahan. *Dietary transitions* ini juga menandakan adanya delokalisasi pola makan, di mana produk impor semakin menggantikan pangan lokal yang sebenarnya lebih sehat dan beragam.

Hal ini didukung dengan studi lain yang menemukan bahwa Generasi Z cenderung memilih makanan modern yang cepat saji sehingga kuliner tradisional kurang diminati oleh kelompok umur ini (Apriyanto & Zulkifali, 2025,). Sejalan dengan temuan tersebut, hasil survei dari penelitian *Consumer Preferences for Indonesian Culinary* menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya kelompok usia muda, lebih menyukai makanan bergaya Barat dengan cita rasa gurih dan renyah, penyajian praktis, serta harga yang terjangkau dibandingkan kuliner tradisional

Indonesia. Pola ini mencerminkan adanya pergeseran preferensi menuju makanan modern yang dianggap lebih praktis dan sesuai dengan gaya hidup urban, sementara kuliner lokal mulai tergeser oleh produk global yang dinilai lebih menarik secara rasa dan tampilan (Ernawati & Suwandojo, 2019).

Untuk Menanggapi permasalahan ini, Spedagi Movement hadir dengan program revitalisasi desa untuk menghidupkan kembali kekayaan dan harkat hidup masyarakat khususnya di Dusun Ngadiprono, Temanggung. Dusun ini memiliki kekayaan alam yang luar biasa. Selama penulis berada di Dusun Ngadiprono, penulis melihat cara hidup masyarakat lokal mulai dari bertani, berkebun, serta mengurus ternak. Berbagai kegiatan tersebut merupakan hal yang sangat jarang untuk ditemukan lagi di masyarakat perkotaan. Melalui kegiatan onsite pertama, setiap harinya penulis disuguhkan dengan makanan lokal hasil tani yang tentunya minim proses dan jauh lebih sehat. Spedagi hadir dengan proyek Pasar Papringan untuk memperkenalkan kuliner lokal Temanggung. Pasar Papringan memiliki nilai 3L yang dihidupkan yaitu Lokal, Lezat, Lestari (Setiawan, 2025).

Nilai Lokal sudah dicerminkan dengan para pelapak yang merupakan masyarakat asli Dusun Ngadiprono yang terdiri dari 80 ibu rumah tangga dengan berbagai kuliner khas yang mereka sajikan. Dari 130 ragam kuliner, masyarakat menyajikan mulai dari makanan ringan, makanan berat, hingga minuman khas yang tidak ditemui di daerah lain. Tak hanya itu, nilai Lokal juga dicerminkan dari bahan-bahan yang mereka gunakan. Seluruh bahan berasal dari kebun, sawah, maupun ternak masyarakat lokal Dusun Ngadiprono. Pasar Papringan juga mengedepankan nilai *sustainability* dengan memanfaatkan seluruh bahan dengan bijak. Salah satunya adalah menu Srengkulun yang merupakan olahan dari ampas kelapa dari perasan santan yang digunakan oleh pelapak nasi kuning.

Yudhi Setiawan, seorang kurator kuliner di Pasar Papringan memastikan bahwa seluruh kuliner yang disajikan telah memenuhi nilai Lezat. Di sisi lain, Pasar Papringan juga mengedepankan kesehatan dengan menyajikan kuliner yang seluruhnya *gluten free*, *MSG free*, dan *chemical free*. Hal ini ditunjukkan dengan pembuatan tepung mocaf yang dibuat langsung oleh masyarakat Dusun Ngadiprono. Tak hanya itu, dari makanan ringan yang terlihat berwarna, tidak ada

pelapak yang menggunakan pewarna makanan. Warna merah diambil dari sari buah naga, warna hitam diambil dari charcoal, warna kuning diambil dari kunyit, serta warna hijau dari daun suji.

Namun, modernisasi juga berdampak pada nilai Lestari di Pasar Papringan. Otim (2025), salah satu pelapak di Pasar Papringan mengatakan bahwa belum ada penerus dari para pelapak setelah generasi milenial. Anak-anak yang lahir dan tinggal di Dusun Ngadiprono cenderung memilih untuk melanjutkan studi dan mencari pekerjaan di kota. Para pelapak khawatir bahwa ragam kuliner ini lama-kelamaan akan hilang terhanyut waktu. Setiap gelaran Pasar Papringan dihadiri oleh ribuan pengunjung. Namun kebanyakan dari pengunjung lebih fokus untuk mencicipi kuliner dan menikmati suasana di Pasar Papringan. Padahal jika digali lebih dalam, setiap gigitan mereka memiliki banyak kisah indah dibaliknya.

Permasalahan serupa dialami juga oleh Spedagi Movement. Selama bertahun-tahun Pasar Papringan hadir menyajikan beragam kuliner dengan kisah yang terkandung di dalamnya. Namun hingga saat ini, belum ada arsip yang lengkap dari setiap sajian di Pasar Papringan. Untuk mengembalikan pengetahuan dan narasi budaya yang ada di Pasar Papringan, tim magang public relation di Spedagi Movement akan merancang sebuah *e-book* yang berisikan gambar, narasi, resep, hingga kisah di balik setiap kuliner. *e-book* ini juga dapat digunakan sebagai dokumentasi, materi edukasi, dan promosi bagi pengunjung, masyarakat lokal, hingga masyarakat di luar Temanggung. Nantinya, *e-book* ini akan dipublikasikan dengan format digital interaktif agar dapat diakses oleh masyarakat luas.

Proses perancangan *e-book* membutuhkan kolaborasi dari tim, dimulai dari *content planner*, *copywriter*, *researcher*, dan *visual communication*. Setiap anggota dalam tim bekerja sama untuk mewujudkan *e-book* “Sajian Rasa Papringan” dengan melakukan riset lapangan, mengumpulkan data, melakukan kurasi, merancang *design*, hingga proses distribusi *e-book*. Dalam program *Social Impact Initiatives* khususnya Revitalisasi Desa, penulis menjalani praktik kerja di Spedagi Movement. Melalui tim *public relation*, penulis bertugas sebagai *content planner* dalam perancangan *e-book* “Sajian Rasa Papringan”. Sebagai *content planner*, penulis bertugas untuk merancang dan menyusun struktur editorial *e-*

book yang meliputi *design layout* serta *template*. Selanjutnya, penulis juga bertugas untuk merancang *timeline* dan kalender pengerjaan *e-book* dimulai dari proses riset hingga proses produksi.

Dalam produksi *e-book*, seorang *content planner* juga bertanggung jawab untuk merancang *tone* yang sesuai dengan nilai dan tujuan yang ingin disampaikan. Yang terakhir, *content planner* bertugas untuk mengkoordinasi tim kreatif lainnya dalam menyiapkan materi dan proses produksi *e-book*. Peran ini menjadi penting agar seluruh proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan cerita yang dihasilkan mudah dipahami dan menyentuh nilai emosional audiens. Melalui laporan magang ini, penulis akan menceritakan seluruh proses mulai dari observasi hingga terbentuknya *e-book* “Sajian Rasa Papringan”.

1.2 Maksud dan Tujuan Pelaksanaan Kerja Magang

Program magang merupakan salah satu bagian dari kurikulum Universitas Multimedia Nusantara untuk memberikan pengalaman kerja nyata kepada mahasiswa. Selain itu, magang juga menjadi salah satu poin kelulusan bagi mahasiswa MBKM Revitalisasi Desa. Melalui kegiatan ini, mahasiswa berkesempatan untuk mengembangkan kemampuan profesional dan mengaplikasikan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan. Kegiatan magang juga menjadi sarana pembelajaran bagi penulis untuk memahami dinamika dunia kerja, beradaptasi dengan lingkungan profesional, serta mengasah kompetensi agar siap menghadapi tantangan karir setelah lulus.

Adapun maksud dan tujuan pelaksanaan magang yang ingin dicapai oleh penulis dari program ini adalah:

1. Memahami secara mendalam peran seorang *Content Planner* dalam merancang strategi dan alur konten yang menarik untuk proyek *e-book* kuliner.
2. Mengembangkan pengalaman langsung di lingkungan kerja yang berorientasi pada kreativitas, riset kuliner lokal, dan *storytelling* yang berkelanjutan.

3. Mengasah kemampuan *soft skill* seperti berpikir kritis dan kreatif, komunikasi efektif, kolaborasi tim, serta pemecahan masalah dalam proses perencanaan dan produksi *e-book* kuliner.
4. Meningkatkan *hard skill* di bidang *content planning*, *research*, dan *copywriting* dalam proses penyusunan konten *e-book* kuliner.
5. Mengimplementasikan konsep dan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan dalam proses kerja magang terutama di bidang *Marketing Communication* dan *Media Planning*.

1.3 Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1 Waktu Pelaksanaan Kerja Magang

Kegiatan magang sebagai *Content Planner* di Spedagi Movement dilakukan selama 3 bulan, dimulai dari 24 September 2025 dan berakhir pada 23 Desember 2025 berdasarkan kesepakatan kerja magang dengan Yayasan Spedagi Movement. Selama periode tersebut, penulis menjalani 640 jam kerja sesuai dengan persyaratan akademik yang ditetapkan Universitas Multimedia Nusantara. Pelaksanaan magang dilaksanakan selama lima hari kerja, yaitu Senin hingga Jumat dengan sistem hybrid.

Kegiatan *Work From Office* (WFO) dilaksanakan di Dusun Ngadiprono selama 2 periode yaitu 24 September hingga 3 Oktober dan 11 hingga 30 November. Sementara itu, kegiatan *Work From Home* (WFH) dilakukan penulis di kampus Universitas Multimedia Nusantara dan Gading Serpong. Jam operasional magang berlangsung dari pukul 08.00 hingga 23.00 WIB dengan total durasi 14 jam per hari dan 1 jam istirahat pada 12.00-13.00 WIB.

1.3.2 Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

A. Proses Administrasi Kampus (UMN)

- 1) Mengikuti pembekalan magang yang diselenggarakan oleh Program Studi Ilmu Komunikasi UMN selama minimal 8 kali pertemuan.

- 2) Penulis melakukan pengisian Kartu Rencana Studi (KRS) *Social Impact Initiatives* dengan ketentuan memenuhi 100 SKS tanpa nilai D & E pada laman myumn.ac.id.
- 3) Pada bulan September, penulis melakukan registrasi *Social Impact Initiative* pada website prostep.umn.ac.id.
- 4) Setelah memperoleh persetujuan dari pihak kampus melalui *e-mail student*, penulis menerima *cover letter Social Impact Initiative* (KM-01).
- 5) Penulis mengurus form MBKM-02 (Kartu Kerja Magang), MBKM-03 (*Daily Task*), dan MBKM-04 (Lembar Verifikasi Laporan Magang) selama proses magang dan menulis laporan akhir magang dengan dosen pembimbing Dr. Bonifacius Hendar Putranto, S.S., M.Hum.

B. Proses Pengajuan dan Penerimaan Tempat Kerja Magang

- 1) Pada 22 September 2025, Yayasan Spedagi Movement mengirimkan surat penerimaan magang terkait perjanjian kontrak magang.
- 2) Penulis mengunggah *Letter of Acceptance* (LoA) dari Yayasan Spedagi Movement, melengkapi data pribadi, tempat praktik kerja magang serta informasi *supervisor* untuk memenuhi proses registrasi pada laman prostep.umn.ac.id

C. Proses Pelaksanaan Praktik Kerja Magang

- 1) Penulis melakukan praktik kerja magang dengan posisi *Content Planner* pada Departemen kuliner di Yayasan Spedagi Movement sesuai tanggal yang tertera pada KM-02, yaitu 24 September 2025 hingga 23 Desember 2025.
- 2) Penulis melaksanakan praktik kerja magang di bawah Yudhi Setiawan.
- 3) Pengisian dan penandatanganan form KM-02 sampai KM-04 dilakukan pada saat proses praktik kerja magang berlangsung dan mengajukan lembar penilaian kerja magang kepada *supervisor*

pada akhir periode magang.

D. Proses Pembuatan Laporan praktik Kerja Magang

1) Penulis merancang laporan praktik kerja magang dibimbing oleh Dr. Bonifacius Hendar Putranto, S.S., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing melalui pertemuan *online* dan *offline*.

2) Setelah selesai, laporan praktik kerja magang akan diserahkan dan menunggu persetujuan dari Kepala Program Studi Ilmu Komunikasi.

E. Laporan praktik kerja magang yang telah disetujui diajukan untuk selanjutnya melalui proses sidang.

