

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Karya

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya, banyaknya perbedaan setiap daerah di Indonesia menciptakan sebuah keunikan, tersendiri di dalamnya. Kuliner merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Indonesia, dengan banyaknya rempah yang menyebar di nusantara ini, tidak heran Indonesia bisa memiliki banyak jenis rasa. Hal ini dapat dilihat di beberapa daerah yang memiliki makanan dengan citarasa yang berbeda-beda. Sebagai contoh, dilansir dari [Kompas.com](#). Guru Besar Ilmu Budaya di Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret (UNS) Surakarta, Prof Dr Bani Sudardi, menyebutkan makanan yang berada di daerah Jawa cenderung manis.

Penyebaran rempah yang beragam menyebabkan keunikan yang terjadi dalam setiap sajian di setiap daerah, hal ini diyakini terjadi karena adanya jalur rempah dan jalur sutera, dilansir dari buku “Rempah, Jalur Rempah dan Dinamika Masyarakat Nusantara” beberapa literatur mengacuhkan jalur sutera sebagai jalur perniagaan melalui daratan atau *inter-continental trade*. Namun, terjadi perdebatan mengenai jalur maritim di Nusantara yang hingga saat ini masih terus berlangsung, terutama penggunaan nama jalur rempah dan jalur sutera. Keduanya seringkali disebut dan menimbulkan kesalahpahaman, jalur sutera sendiri merujuk pada rute perdagangan daratan yang menghubungkan Tiongkok, Asia Tengah, India, Persia hingga Kekaisaran Romawi, sedangkan jalur rempah lebih berfokus pada jalur pelayaran maritim yang menghubungkan nusantara dengan komoditas rempah sebagai hal yang utama (Marihandono & Kanumoyoso, 2020, hlm. 15–22)

Dengan banyaknya keunikan dan rasa yang menyebar dalam kuliner Indonesia, hal ini membuat kuliner tersebut menjadi kebanggan dan identitas bagi sebuah daerah. Kemudian, beberapa makanan yang ada di Indonesia dipercaya memiliki nilai akulturasi di dalamnya. Makanan seperti nasi goreng telah diperkenalkan tahun 4000 sebelum masehi, *Multikulturalisme makanan Indonesia*. (2021).

Walaupun bukan berasal dari Indonesia, nasi goreng versi Indonesia masih menjadi makanan terenak di dunia. Dipercaya Indonesia merupakan negara yang strategis untuk berdagang dan orang China dipercaya sudah ada pada akhir pemerintahan dinasti Tang tahun 907 M atau awal abad ke-10 M. Kemudian, mereka banyak yang memutuskan untuk menetap dan akhirnya memperkenalkan budaya mereka dari mulai bahasa, budaya dan kuliner. Setelah memperkenalan kulinernya kepada orang lokal, beberapa masyarakat mengubah atau memodifikasi bahan atau rasa, agar bisa cocok dengan lidahnya.

Pada saat ini, banyak masyarakat yang menilai makanan hanya dari segi rasa dan penampilannya saja. Oleh sebab itu, penulis ingin memperkenalkan lebih luas salah satu makanan yang merupakan makanan yang digemari masyarakat, makanan ini bernama gohyong. Penulis berencana akan membuat film dokumenter mengenai gohyong, karena dengan keberagaman kuliner bukan hanya menjadi kebutuhan dasar, tetapi juga sebagai identitas budaya yang harus dilestarikan (Afandi, 2018). Namun, penulis menemukan sedikitnya karya atau jurnal yang membahas sejarah dan asal mula makanan gohyong. Kebanyakan dari mereka, hanya menjelaskan cara membuatnya dan merekomendasikan tempat makan yang berjualan makanan unik tersebut. Berawal dari tugas penulis, yaitu mahasiswa Multimedia Nusantara yang sedang menjalani Tugas Akhir (TA). Penulis ingin membuat sebuah dokumenter yang menjelaskan secara spesifik mengenai sejarah dan asal mula makanan bernama gohyong, kemudian juga penulis ingin tahu mengapa banyak varian gohyong yang ada di Indonesia.

Dokumenter sendiri memiliki beberapa jenis yang terus bertransformasi seiring dengan sejumlah inovasi yang dibuat oleh para pembuat film. Dengan banyaknya jenis dokumenter, hal ini membuat para pembuat film menjadi lebih mudah dalam mengeksekusi film buatannya. Salah satu jenis dokumenter yang penulis pakai adalah Expository Documentary. Dokumenter ini memiliki gambaran umum yang sering dipikirkan oleh orang lain dan dokumenter ini memiliki alur yang bertujuan untuk menjelaskan suatu topik kepada penonton. Film ini biasanya menggabungkan stock footage, archival footage, b-roll, serta wawancara untuk memperkuat

argumen. Kemudian, dengan menggunakan video dokumenter dalam pembuatan karya, penulis yakin pesan atau informasi yang disampaikan, lebih mudah dimengerti oleh penonton karena selain audio, penonton dapat menangkap pesan melalui media visual.

1.2 Tujuan Karya

Tujuan karya ini bukan hanya menjadi sarana informasi kepada penonton. Namun, karya ini bisa menjadi pengkaji budaya dan menjadi kajian mengenai budaya kuliner yang ada di Indonesia. Penulis memiliki harapan juga bahwa ada yang meneruskan dan menambahkan informasi yang paling terbaru.

1.3 Kegunaan Karya

Penulis dalam membuat video dokumenter ini memiliki keyakinan, bahwa karya ini dapat memiliki beberapa kegunaan. Pertama, sebagai sumber informasi dan edukasi bagi masyarakat yang memiliki rasa ingin tahu kepada tradisi kuliner, khususnya kepada makanan gohyong, kedua, karya ini dapat menjadi tambahan referensi yang bisa dipakai sebagai media pelestarian kuliner gohyong. Ketiga, karya dokumenter ini dapat menjadi bahan ajar di institusi pendidikan untuk memperkaya ilmu pengetahuan mahasiswa tentang kuliner dan berguna bagi mahasiswa yang ingin mengambil topik akulturasi kuliner.

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA