

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner merupakan salah satu elemen fundamental dalam kebudayaan manusia yang tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai konstruksi sosial, simbol identitas, dan medium komunikasi budaya yang mencerminkan kompleksitas kehidupan suatu masyarakat (Untari, 2025). Dalam kajian antropologi makanan, posisi kuliner tidak lagi dipahami secara sempit sebagai produk konsumsi, melainkan sebagai sistem pengetahuan yang merekam relasi manusia dengan lingkungan, dinamika ekonomi, struktur sosial, dan perjalanan sejarah kolektif. Selain itu makanan juga merupakan representasi dari relasi sosial yang terwujud melalui praktik memasak, cara penyajian, teknis pengolahan, pemilihan bahan, hingga ritual makan (Counihan, 2013). Kuliner menjadi pintu masuk untuk memahami bagaimana suatu komunitas membentuk identitasnya, menegosiasikan nilai-nilai yang diwariskan secara turun-temurun, serta beradaptasi terhadap perubahan zaman. Dalam *The Anthropology of Food and Eating* dijelaskan bahwa makanan bukan hanya entitas material, tetapi merupakan artefak historis yang memuat narasi panjang mengenai interaksi ekologis, teknologi lokal, perkembangan ekonomi, serta perubahan budaya yang terjadi lintas generasi (Mintz, 2002). Dengan demikian, kuliner tradisional memegang posisi yang sangat strategis sebagai repositori memori kolektif, tempat tertanamnya pengetahuan tradisional yang diciptakan, dirawat, dan diwariskan dari generasi ke generasi.



Gambar 1.1 Perkembangan Validasi Data Warisan Budaya Takbenda Tahun 2021
Sumber: Instagram @budayainggeh (2021)

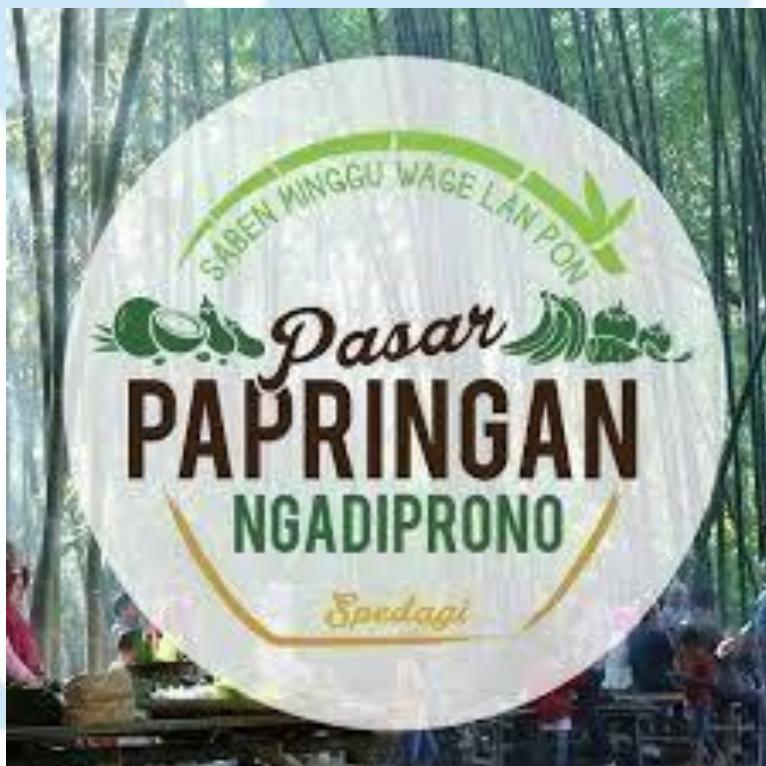
Dalam perspektif warisan budaya, kuliner tradisional yang merupakan salah satu kategori utama dikategorikan sebagai bagian dari *intangible cultural heritage* atau warisan budaya takbenda yang memiliki kedudukan penting dalam upaya pelestarian identitas budaya lokal (Hakim, 2021). UNESCO menekankan bahwa warisan budaya takbenda tidak hanya berupa praktik dan tradisi, tetapi juga pengetahuan dan keterampilan yang hidup dalam komunitas, termasuk praktik kuliner dan teknik pengolahan makanan. Warisan budaya takbenda berperan sebagai fondasi keberlanjutan sosial dan budaya karena ia

mengandung nilai-nilai yang membentuk karakter suatu komunitas, memperkuat identitas lokal, serta menjadi sumber daya kreatif dalam pembangunan berkelanjutan. Pada tahun 2018, UNESCO merilis laporan *Culture for Sustainable Development* yang menegaskan bahwa pelestarian warisan budaya takbenda merupakan bagian integral dari proses pembangunan yang berkelanjutan, terutama dalam mempromosikan inklusivitas, kesejahteraan masyarakat, dan penguatan komunitas lokal. Dengan memahami kuliner tradisional sebagai warisan budaya, maka pelestarian kuliner menjadi bagian dari upaya menjaga keberlanjutan budaya, meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui ekonomi kreatif, serta meneguhkan posisi budaya lokal dalam arus globalisasi (UNESCO, 2018).

Selain fungsinya sebagai identitas budaya dan warisan takbenda, kuliner tradisional juga berperan dalam membentuk citra pariwisata suatu daerah. Selain itu, kuliner juga memiliki kekuatan simbolik yang memungkinkan wisatawan merasakan "keaslian" suatu tempat melalui pengalaman gastronomi yang tidak dapat dipindahkan dari konteks budayanya (Bessière, 1998). Pengalaman kuliner tradisional memuat makna, sensasi, dan nilai-nilai lokal yang tidak dapat direduksi menjadi sekadar komoditas rasa. Oleh karena itu, banyak daerah memanfaatkan potensi kuliner sebagai daya tarik wisata yang unik dan autentik, sehingga dapat meningkatkan kunjungan wisata, memperluas pasar, dan menggerakkan ekonomi lokal. Dalam konteks pembangunan pariwisata berkelanjutan, kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam memperkuat citra destinasi sekaligus melestarikan nilai-nilai budaya lokal melalui kegiatan ekonomi yang bermakna bagi masyarakat.

Di Indonesia, konsep kuliner tradisional sebagai aset budaya semakin mendapat pengakuan dalam kebijakan pemerintah. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menempatkan kuliner sebagai salah satu subsektor utama dalam ekonomi kreatif Indonesia. Data dalam dokumen kebijakan tersebut menunjukkan bahwa subsektor kuliner memberikan kontribusi lebih dari 40% terhadap total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif nasional,

menjadikannya subsektor paling dominan dan berpengaruh (Cicilia, 2021). Penekanan terhadap kuliner sebagai subsektor strategis menunjukkan bahwa negara melihat kuliner bukan hanya sebagai aktivitas konsumsi, tetapi juga sebagai industri berbasis budaya yang mampu memperkuat identitas lokal dan memperluas peluang ekonomi. Hal ini memungkinkan masyarakat desa untuk terlibat secara aktif dalam pengembangan produk kuliner yang bernilai budaya, sekaligus memperluas peluang ekonomi melalui promosi berbasis digital dan pariwisata.



Gambar 1.2 Logo Pasar Papringan Ngadiprono
Sumber: Facebook Pasar Papringan (2022)

Salah satu contoh nyata implementasi pembangunan berbasis budaya di Indonesia dapat ditemukan pada Pasar Papringan, sebuah pasar berbasis komunitas yang terletak di Desa Ngadiprono, Kecamatan Kedu, Kabupaten Temanggung. Pasar Papringan lahir dari gerakan sosial Spedagi yang digagas

oleh Singgih S. Kartono, seorang desainer sekaligus aktivis pembangunan desa. Gerakan Spedagi berangkat dari pemikiran bahwa desa harus diposisikan sebagai pusat masa depan yang berkelanjutan, bukan sebagai entitas tertinggal yang perlu ditinggalkan. Melalui konsep revitalisasi desa, Spedagi berupaya membangun desa secara kreatif, ekologis, dan mandiri dengan memaksimalkan sumber daya lokal, termasuk bambu sebagai material yang ramah lingkungan. Pasar Papringan kemudian dikembangkan sebagai ruang kreatif berbasis komunitas yang mempertemukan konsep keberlanjutan ekologis, ekonomi sirkular, dan budaya lokal dalam satu ekosistem pasar. Pasar ini diatur sedemikian rupa agar tetap menjaga kelestarian lingkungan, menggunakan material bambu untuk struktur pasar, menerapkan sistem pembayaran koin bambu, serta melibatkan masyarakat desa sebagai pelaku utama.

Dalam ekosistem Pasar Papringan, kuliner tradisional menjadi salah satu elemen paling menonjol karena mampu merefleksikan bagaimana masyarakat desa berinteraksi dengan lingkungan, mempertahankan nilai-nilai lokal, dan memaknai tradisi yang mereka jalani. Makanan-makanan yang dijual di Pasar Papringan hampir seluruhnya berbasis bahan lokal seperti singkong, kelapa, umbi-umbian, dan rempah yang diperoleh dari lingkungan sekitar. Proses memasaknya sederhana, menggunakan teknik tradisional seperti kukus, rebus, dan bakar, serta disajikan dalam wadah ramah lingkungan seperti daun pisang atau wadah bambu. Praktik-praktik kuliner ini bukan hanya bentuk kreativitas, tetapi juga manifestasi nilai-nilai ekologis yang menghormati alam, mengurangi sampah, dan menjaga keberlanjutan lingkungan. Kuliner di Pasar Papringan mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam, di mana setiap hidangan dibuat dari bahan-bahan yang tersedia secara musiman dan diolah tanpa bahan berbahaya. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tidak hanya mencerminkan identitas budaya, tetapi juga menunjukkan praktik berkelanjutan yang sejalan dengan prinsip ekologi desa.

Dalam konteks inilah penulis memilih untuk melaksanakan program magang di Pasar Papringan sebagai bagian dari tim kuliner di bawah naungan

Spedagi Movement. Penulis ditempatkan secara khusus pada posisi fotografi mobile yang berada di bawah supervisi Yudhi Setiawan, yang berperan sebagai *supervisor* di bidang kuliner. Penempatan ini memungkinkan penulis untuk terlibat langsung dalam proses pendokumentasian kuliner dengan memanfaatkan fotografi mobile menggunakan perangkat telepon genggam, mulai dari pengambilan gambar, penguatan narasi visual, hingga penyusunan media dokumentasi berbasis digital berupa E-Book Kuliner.

Pemilihan Spedagi sebagai lokasi magang didasarkan pada kesesuaian nilai dan visi gerakan dengan minat akademik dan praktis penulis dalam bidang komunikasi visual, budaya, dan pembangunan desa. Dibandingkan dengan organisasi lain yang memiliki fokus serupa, seperti Desamind Indonesia, yang merupakan organisasi *non-profit* berbasis kesukarelawanan dengan tujuan mencetak *local heroes* bagi pengembangan desa, Spedagi menawarkan ruang praktik yang lebih kontekstual dan berbasis komunitas hidup. Spedagi tidak hanya bergerak pada ranah advokasi dan pengembangan sumber daya manusia, tetapi juga menghadirkan laboratorium hidup melalui proyek-proyek nyata seperti Pasar Papringan, di mana desa menjadi ruang eksperimen sosial, budaya, dan ekonomi yang berkelanjutan.

Ketertarikan penulis untuk magang di Spedagi juga dilatarbelakangi oleh pendekatan Spedagi yang menempatkan masyarakat desa sebagai subjek utama pembangunan. Spedagi melihat bahwa desa sebenarnya memiliki potensi besar yang sering kali tidak disadari oleh masyarakatnya sendiri. Melalui pendekatan desain sosial, komunikasi visual, dan praktik berbasis budaya, Spedagi berupaya membantu masyarakat desa mengenali, merawat, dan mengembangkan potensinya secara mandiri.

Namun, meskipun kuliner di Pasar Papringan kaya akan nilai budaya dan ekologis, pengetahuan kuliner tradisional yang dimiliki masyarakat desa sebagian besar diwariskan secara lisan. Pengetahuan tradisional yang diwariskan secara lisan memiliki risiko tinggi terhadap perubahan, distorsi, atau punahnya informasi ketika tidak lagi diperaktikkan oleh generasi muda.

Globalisasi dan modernisasi telah menyebabkan banyak generasi muda kehilangan kedekatan emosional dengan tradisi kuliner lokal, sehingga banyak resep tradisional, teknik memasak, dan cerita-cerita budaya yang menyertainya berisiko hilang. Di banyak desa di Indonesia, proses migrasi anak muda ke kota membuat aktivitas memasak tradisional semakin jarang dilakukan sehingga ruang pewarisan pengetahuan semakin sempit. Kondisi ini juga terlihat di Pasar Papringan di mana banyak pelaku kuliner memiliki pengetahuan yang kaya mengenai bahan lokal, teknik memasak, dan sejarah di balik setiap hidangan, tetapi belum memiliki dokumentasi formal yang dapat diwariskan secara sistematis. Jika pengetahuan ini tidak segera diarsipkan, maka sebagian identitas budaya desa akan hilang seiring perkembangan zaman.

Pada saat yang sama, perkembangan teknologi digital telah mengubah cara masyarakat mengonsumsi informasi dan cara budaya dipresentasikan dalam ruang digital. Budaya visual kini menjadi salah satu bentuk komunikasi yang paling dominan dalam kehidupan sehari-hari. Visualisasi kuliner memiliki kekuatan untuk mempengaruhi persepsi publik terhadap makanan, nilai budaya, dan identitas suatu komunitas. Dalam konteks media digital, fotografi makanan bukan lagi sekadar dokumentasi, tetapi menjadi media komunikasi visual yang membentuk persepsi, menciptakan citra, dan memproduksi pengalaman estetis. Dalam *Visual Methodologies*, dijelaskan bahwa gambar dalam komunikasi visual memiliki kemampuan untuk membangun makna melalui komposisi, pencahayaan, sudut pandang, dan konteks sosial yang menyertainya. (Rose, 2016) Dengan demikian, fotografi mobile memiliki potensi besar dalam upaya pelestarian dan promosi kuliner tradisional karena memungkinkan proses dokumentasi dilakukan secara fleksibel menggunakan perangkat telepon genggam. Melalui fotografi mobile, yang dihasilkan bukan hanya visual bentuk hidangan, tetapi juga suasana, tekstur, proses memasak, ekspresi para pelaku kuliner, serta detail-detail lingkungan sekitar yang memperkuat nilai budaya dan konteks sosial dari kuliner tradisional tersebut.

Fotografi mobile juga memiliki dimensi afektif yang dapat membangun hubungan emosional antara audiens dengan objek visual. Selain itu, foto

memiliki kemampuan untuk membangkitkan *affective meaning*, yaitu respon emosional yang muncul dari pengalaman visual, sehingga foto tidak hanya menyampaikan informasi tetapi juga mampu menggugah perasaan. (Savitri, 2018) Dalam dokumentasi kuliner tradisional, kemampuan fotografi untuk menampilkan detail estetika seperti warna, tekstur, dan ekspresi pelaku kuliner sangat penting karena dapat memperkuat narasi budaya yang ingin disampaikan. Foto-foto kuliner tradisional dari Pasar Papringan mampu menampilkan suasana pasar yang hangat, interaksi sosial antar-warga, serta nilai-nilai ekologis yang mencerminkan kedekatan masyarakat dengan alam. Visualisasi seperti ini dapat menciptakan pengalaman imersif bagi audiens sehingga mampu meningkatkan apresiasi terhadap budaya lokal.

Seiring berkembangnya literasi digital, E-Book menjadi salah satu medium yang digunakan secara luas untuk dokumentasi, publikasi, dan penyebaran informasi. E-Book menawarkan berbagai keunggulan seperti kemudahan akses, fleksibilitas, kemampuan mengintegrasikan teks dan visual, serta efisiensi distribusi yang memungkinkan pengetahuan kuliner tradisional disimpan dalam format digital yang mudah diakses oleh generasi muda, peneliti, turis, dan masyarakat umum. Penggunaan E-Book sebagai alat dokumentasi kuliner tradisional memudahkan proses pengarsipan, karena teks dan visual dapat disusun secara sistematis sehingga pembaca dapat memahami konteks budaya, sejarah, dan proses pengolahan makanan dengan lebih menyeluruh. Integrasi fotografi mobile dalam E-Book memungkinkan pembaca untuk merasakan pengalaman kuliner secara lebih hidup melalui visual yang berkualitas, sehingga dapat meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap nilai budaya yang terkandung dalam kuliner Papringan.

Gerakan revitalisasi desa yang diusung Spedagi semakin memperkuat urgensi dokumentasi kuliner tradisional melalui medium digital. Spedagi berangkat dari visi untuk menciptakan desa sebagai pusat masa depan yang mandiri, kreatif, dan berkelanjutan, di mana sumber daya lokal dihargai dan dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Dalam konteks Pasar Papringan, Spedagi menempatkan masyarakat sebagai aktor utama yang

memiliki peran dalam menciptakan ruang budaya yang berkelanjutan.

Dokumentasi visual mengenai kuliner Papringan melalui E-Book sejalan dengan tujuan gerakan ini, karena mampu memperkuat identitas lokal, mempromosikan keunikan budaya desa, serta meningkatkan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui promosi berbasis digital. E-Book dapat digunakan sebagai media promosi untuk memperkenalkan kuliner Papringan kepada wisatawan, peneliti, dan masyarakat luas, sehingga dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan pelaku kuliner. Selain itu, E-Book juga berfungsi sebagai arsip digital yang dapat digunakan oleh masyarakat desa untuk menjaga pengetahuan kuliner tradisional agar tetap lestari. Oleh karena itu, pembuatan E-Book Kuliner Pasar Papringan menjadi bentuk kontribusi konkret penulis selama program magang sebagai fotografi mobile, yang tidak hanya berfungsi sebagai media promosi, tetapi juga sebagai arsip digital pengetahuan kuliner tradisional.

Dengan demikian, pembuatan E-Book Kuliner Pasar Papringan yang mengintegrasikan fotografi mobile merupakan upaya strategis yang sangat relevan dalam konteks pelestarian budaya, pemberdayaan masyarakat, dan pembangunan desa berkelanjutan. Melalui penyajian narasi akademik yang mendalam, visual yang representatif, serta penjelasan komprehensif mengenai nilai budaya kuliner Papringan, E-Book ini diharapkan dapat menjadi kontribusi nyata bagi pelestarian warisan kuliner Desa Ngadiprono. Dokumentasi digital semacam ini tidak hanya menjaga pengetahuan tradisional agar tetap hidup, tetapi juga memungkinkan tradisi tersebut diwariskan kepada generasi berikutnya sebagai bagian dari identitas desa. Pada akhirnya, keberhasilan upaya pelestarian kuliner tradisional sangat bergantung pada kemampuan masyarakat dan pemangku kepentingan untuk mengintegrasikan teknologi digital, seni visual, dan pengetahuan budaya dalam satu bentuk dokumentasi yang kuat, informatif, dan mudah diakses. E-Book berbasis fotografi mobile menjadi solusi yang ideal untuk memastikan bahwa kuliner tradisional tidak hanya bertahan sebagai memori masa lalu, tetapi berkembang sebagai bagian penting dari masa depan desa.

1.2. Maksud dan Tujuan Kerja Magang

Kerja magang di Spedagi Movement dilaksanakan untuk memberikan pemahaman menyeluruh kepada penulis mengenai praktik profesional dalam bidang komunikasi serta upaya pelestarian budaya, terutama yang berkaitan dengan kuliner lokal. Melalui program ini, penulis memperoleh kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses pendokumentasian, penyusunan komunikasi, serta pengemasan promosi kuliner tradisional melalui berbagai platform digital dan media publikasi kreatif.

1. Mengembangkan kompetensi teknis penulis dalam bidang fotografi mobile, khususnya dalam konteks visual dan budaya. Pengalaman magang ini memungkinkan penulis untuk mempelajari teknik pengambilan gambar kuliner menggunakan perangkat telepon genggam, memahami prinsip komposisi dan pencahayaan dalam fotografi makanan, mengolah hasil visual menjadi materi publikasi yang informatif dan estetis, serta dilatih untuk mengelola arsip foto secara sistematis sehingga dapat mendukung kebutuhan dokumentasi dan produksi konten pada E-Book.
2. Meningkatkan keterampilan interpersonal dan profesional penulis, termasuk kemampuan bekerja sama dengan tim, berkomunikasi dengan pedagang maupun pemangku kepentingan lokal, mengatur waktu secara efektif, serta beradaptasi dalam lingkungan kerja yang dinamis dan berbasis komunitas.
3. Memahami alur kerja organisasi dalam upaya pelestarian kuliner lokal yang mencakup identifikasi jenis kuliner, pendokumentasian lapangan, hingga pengolahan data menjadi narasi yang menarik.

1.3. Waktu dan Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

1.3.1. Waktu Pelaksanaan Kerja Magang

Program magang di Spedagi Movement dilaksanakan selama lebih dari 3 bulan, yaitu sejak 24 September hingga 30 November 2025,

dengan total 80 hari kerja atau 640 jam kerja, sesuai dengan arahan dari Kepala Program Studi Ilmu Komunikasi. Selama periode tersebut, kegiatan magang berlangsung setiap hari penuh, di mana penulis terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas desa. Penulis tinggal dan berinteraksi dengan masyarakat setempat, sehingga dapat melakukan observasi mendalam terhadap kuliner lokal, proses pengolahannya, serta dinamika sosial yang terjadi di Pasar Papringan. Pendekatan berbasis keterlibatan langsung ini memberikan pengalaman praktis yang holistik, memungkinkan penulis memahami konteks budaya, ekonomi, dan sosial secara nyata, sekaligus memperkuat proses dokumentasi serta komunikasi mengenai kuliner lokal.

1.3.2. Prosedur Pelaksanaan Kerja Magang

A. Prosedur Administrasi Kampus (UMN)

- 1) Mengikuti pembekalan magang yang diselenggrakan oleh Program Studi Ilmu Komunikasi UMN secara *offline* pada 25 Juni 2025.
- 2) Melakukan pengumpulan dokumen persyaratan sebagai bagian dari pendaftaran program revitalisasi desa pada 18 Juli 2025.
- 3) Mengikuti rangkaian tahapan seleksi berupa wawancara yang dilaksanakan pada 1 Agustus 2025.
- 4) Mengisi KRS *internship* di myumn.ac.id dengan syarat telah menempuh 110 sks dan tidak ada nilai D & E pada 15 Agustus 2025.
- 5) Mengajukan KM-01 melalui pengisian prostep dan memperoleh persetujuan dalam bentuk KM-02 (Surat Pengantar Magang) dari Kepala Program Studi.
- 6) Mengunduh form KM-03 (Kartu Kerja Magang), KM-04 (Lembar Kehadiran Kerja Magang), KM-05 (Lembar Laporan Realisasi Kerja Magang), KM-06 (Penilaian Kerja Magang),

KM-07 (Verifikasi Laporan Magang) untuk kebutuhan proses pembuatan laporan magang.

B. Proses Pengajuan dan Penerimaan Tempat Kerja Magang

- 1) Sebagai bagian dari program revitalisasi desa, penulis diwajibkan melaksanakan praktik kerja magang dan ditempatkan sebagai fotografi mobile pada divisi kuliner, dengan tanggung jawab penuh terhadap seluruh tugas dan pekerjaan yang diberikan selama masa magang.
- 2) Spedagi Movement menerbitkan dan menyerahkan surat keterangan magang yang ditandatangani secara langsung oleh Singgih S. Kartono selaku Direktur pada 22 September 2025.

C. Proses Pelaksanaan Praktek Kerja Magang

- 1) Praktik kerja magang dijalankan dengan posisi sebagai fotografi mobile dalam pembuatan E-Book Kuliner.
- 2) Penugasan dan kebutuhan informasi, didampingi langsung oleh Yudhi Setiawan selaku Pembimbing Lapangan.
- 3) Pengisian dan penandatanganan form KM-03 sampai KM-07 dilakukan pada saat proses praktik kerja magang berlangsung dan mengajukan lembar penilaian kerja magang (KM-06) kepada Pembimbing Lapangan pada akhir periode magang.

D. Proses Pembuatan Laporan Praktik Kerja Magang

- 1) Pembuatan laporan praktik kerja magang dibimbing oleh Cendera Rizky Anugrah Bangun, M.Si selaku Dosen Pembimbing, melalui pertemuan *offline* dan *online*.
- 2) Laporan praktik kerja magang diserahkan dan menunggu persetujuan dari Kepala Program Studi Ilmu Komunikasi.
- 3) Laporan praktik kerja magang yang telah disetujui diajukan untuk selanjutnya melalui proses siding.