

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pontianak merupakan sebuah kota yang memiliki kuliner yang sangat beragam, mulai dari makanan berat hingga ringan dan minuman. Kota ini memiliki variasi makanan dengan lintas budaya yang cukup banyak hingga dijuluki “surganya wisata kuliner” (Mayasari & Pasaribu, 2021) dengan beragam makanan yang memiliki tradisi dan pencampuran dari 3 budaya yang berbeda; Tionghoa, Dayak, dan Melayu (Utami, 2019). Sayangnya kuliner yang sudah ada dari daerah Pontianak semakin lama semakin terlupakan (Tim Editorial Klik Samarinda, 2021). Meskipun memiliki kekayaan akan budaya kuliner, hal ini merupakan hal yang cukup serius.

Kuliner khas Pontianak memang sering muncul di Jakarta. Akan tetapi dari sekian banyaknya makanan khas daerah yang ada di Jakarta, kuliner khas Pontianak malah jadi salah satu hal yang terlupakan. Hal ini tercermin dari data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020 yang diperbarui pada 2022 yang menyatakan bahwa meskipun jumlah keseluruhan restoran atau rumah makan yang ada di DKI Jakarta mencapai 4.237 tempat (Badan Pusat Statistik, 2022), di dalam Jakarta sendiri, makanan khas Pontianak bukanlah makanan yang masuk ke 3 teratas makanan khas daerah yang ada di Jakarta dan kebanyakan masuk ke dalam Kawasan Khusus seperti daerah Pecinaan Krendang Raya, Jakarta Barat (Tim Redaksi Media Indonesia, 2026). Selain itu, beberapa buku masakan yang sudah ada menggunakan metode yang kurang efisien sehingga motivasi dewasa muda untuk belajar memasak di rumah, khususnya masakan tradisional Pontianak menurun (Agustina, 2024). Hal ini dibuktikan melalui sebuah survei yang diadakan oleh tim Jakpat (2024) kepada 1,223 responden yang menyatakan bahwa 23% dari Generasi Z di Indonesia mengaku jarang atau bahkan tidak pernah memasak dengan

alasan utamanya adalah minimnya keterampilan memasak dan menganggap membeli makanan di luar jauh lebih praktis.

Jika hal ini terus berlanjut, kuliner Pontianak dapat dengan mudah dapat kehilangan identitas masakan tradisional mereka dan otentitas dari masakan itu sendiri, baik di dalam skala nasional maupun internasional. (Uluum *et al.*, 2024) Dalam jangka panjang, ini tidak hanya berdampak kepada masakan Indonesia yang sudah terkenal, tetapi juga kepada resep masakan yang kurang terkenal dari Pontianak yang kurang diketahui oleh masyarakat. Misalnya, Cincalok merupakan sebuah makanan fermentasi yang dulunya terkenal di Pontianak. Akan tetapi, perkembangan jaman, makanan cepat saji dan instan yang semakin populer, dan tampilan jual yang kurang menarik membuat makanan ini menjadi tidak terkenal. (Bafadal, 2025) Maka dari itu, salah satu bentuk dokumentasi dari media digital yang dapat dilakukan agar juga dapat menyimpan dan mengenalkan masakan Pontianak adalah melalui perancangan *website* (Agustina, 2024).

Dengan kebudayaan yang terus berkembang khususnya dalam resep masakan Indonesia, penulis menyimpulkan bahwa dibutuhkannya *website* yang dapat menjadi sarana agar bisa mengenalkan resep masakan Pontianak, baik dari sejarah, asal usul, dan resepnya. Media informasi visual seperti *website* terbukti menjadi sebuah sarana yang efektif dalam menyajikan informasi yang telah ada (Yusdiana *et al.*, 2023). Selain itu, media *website* dapat menyediakan tempat agar dapat mendokumentasikan seluruh prosedur pengolahan hidangan dalam bentuk deskripsi cara penyajian yang jelas (Yandri, 2021). Sehingga dengan demikian perancangan *website* ini dapat menjadi sebuah sarana dalam upaya pengenalan sekaligus menyimpan informasi mengenai masakan khas Pontianak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, berikut ini masalah yang ditemukan oleh penulis, yakni:

1. Kurangnya informasi mengenai budaya dan cara memasak masakan tradisional Pontianak yang mudah untuk ditemukan.

2. Kurangnya media digital yang membahas dan memperkenalkan resep kuliner khas Pontianak secara komprehensif.

Dari kedua permasalahan tersebut, penulis mengajukan sebuah pertanyaan penelitian sebagai berikut:

Bagaimana perancangan *website* resep kuliner Pontianak?

1.3 Batasan Masalah

Perancangan media informasi pada Tugas Akhir ini berfokus kepada media interaktif berupa *website*. Hal ini meliputi desain mulai dari *User Interface*, aset visual, hingga tahap *prototyping*. Target audiens primer dalam perancangan *website* ini adalah dewasa muda dalam generasi Z berusia 18-24 tahun, yang memiliki ketertarikan terhadap memasak atau budaya masakan Pontianak secara umum. Pendidikan dari target audiens minimal SMA atau sederajat, dengan strata sosial SES C-B, strata ekonomi menengah. Secara geografis target tinggal di Jabodetabek dengan fokus utama di daerah Jakarta, secara psikografis para dewasa muda yang tertarik untuk belajar memasak dan memiliki kemauan untuk meluaskan pengetahuan mereka dalam tradisi masakan Indonesia khususnya masakan Pontianak serta merasa rindu dengan masakan rumahnya. Ruang lingkup perancangan adalah perancangan UI/UX *website* yang memberi informasi mengenai asal usul, sejarah, resep untuk memasak dalam bentuk visual, dan jika ada, fakta menarik mengenai resep masakan Pontianak.

1.4 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, tujuan penulis adalah untuk membuat perancangan *website* resep kuliner Pontianak.

1.5 Manfaat Tugas Akhir

Berdasarkan tujuan yang sudah dijabarkan sebelumnya, maka manfaat dari perancangan ini memiliki informasi sebagai berikut:

1. Manfaat Teoretis:

Manfaat penelitian ini yaitu menjadi sebuah acuan agar dewasa muda dapat meningkatkan minat mereka pada resep masakan Pontianak.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber ilmu pengetahuan Desain Komunikasi Visual, sekaligus sebagai referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya yang ingin mengembangkan *website* berbasis informasi yang sama.

2. Manfaat Praktis:

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dosen atau peneliti lain yang memiliki hubungan dengan pilar informasi DKV. Perancangan ini juga berharap dapat menjadi referensi untuk mahasiswa lainnya yang tertarik dalam perancangan media informasi yang serupa. Selain itu, penelitian dapat menjadi dokumen arsip Universitas Multimedia Nusantara dengan pelaksanaan Tugas Akhir.

