



Hak cipta dan penggunaan kembali:

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk mengubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

Copyright and reuse:

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

UNESCO (2017) berpendapat bahwa Indonesia adalah negara yang sangat kuat di bidang budaya. Indonesia tercatat memiliki ratusan budaya yang beragam termasuk kuliner. Terdapat banyak jenis kuliner di Nusantara, dari yang rasa gurih, manis, dan juga pedas. Titi Surti Nasiti (2015), seorang arkeolog, menyatakan sejak masa Jawa Kuno, cabai sudah menjadi salah satu komoditas perdagangan dan bahan pangan. Tidak heran apabila negara Indonesia merupakan salah satu negara dengan masyarakat yang lekat dengan cita rasa pedas. Menurut Roy Praringgan (2017), mantan ketua BPOM dan pengamat kuliner, kesukaan masyarakat terhadap makanan pedas berasal dari kebiasaan masyarakat menyantap segala jenis makanan menggunakan sambal (meredeka.com, diakses pada tanggal 20 September 2018 pukul 09.55).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh tim peneliti Universitas Gajah Mada, sambal tradisional milik Indonesia terdiri atas 322 macam varian (Viva.co.id, diakses pada tanggal 22 Agustus 2018 pukul 14.47). Fadly Rahman selaku sejarawan UGM, menyatakan bahwa cita rasa pedas tidak hanya sebuah rasa melainkan sebuah sejarah pusaka yang membentuk sebuah cita rasa kuliner khas Indonesia. Cita rasa pedas tersebut yang pada akhirnya tidak dapat dipisahkan dari kuliner di Indonesia. Dekan FTP UGM (pimpinan Fakultas Teknologi Pertanian), Eni Haryani berpendapat bahwa sudah seharusnya pemerintah dan

pengusaha yang bergerak di bidang kuliner memperkenalkan sambal ke dunia internasional sebagai simbol makanan khas Indonesia. Makanan itu sendiri merupakan identitas suatu bangsa dan harus dijaga guna menghindari pencurian atau pengklaiman dari negara lain (Wongso, 2015).

Agar pencurian atau pengklaiman tidak terjadi, Indonesia dapat mendaftarkan kekayaan yang dimiliki termasuk sambal ke dalam indikasi geografis. Namun sayangnya kurang tanggapnya bangsa Indonesia dalam mematenkan kekayaannya menyebabkan kebudayaan dan kekayaan Indonesia sering diklaim oleh negara lain. Seperti halnya tempe yang terlebih dahulu diklaim oleh negara Jepang (merdeka.com, diakses pada tanggal 3 September 2018 pukul 22.59).

Sambal sendiri belum terdokumentasi dengan benar dan tidak mempunyai data ataupun informasi yang pasti (cnnindonesia.com, diakses pada tanggal 3 September 2018 pukul 11.07). Hal tersebut menyebabkan penulis ingin meneliti varian sambal khas Nusantara dari segi sejarahnya serta cara mengolahnya. Dengan informasi dan data yang jelas masyarakat akan lebih mengenali kekayaan yang ada di Indonesia sebelum pada akhirnya kekayaan tersebut di daftarkan ke dalam indikasi geografis. Seperti contohnya *Tulapanji Rice* yang terkenal berasal dari India, *Champagne* yang terkenal berasal dari Perancis, dan *Pizza* yang terkenal berasal dari Italia, Indonesia pun bisa terkenal akan keunikan dan keberagaman sambalnya.

Bagi Butterfield (2012), buku merupakan sebuah media cetak yang efektif dalam mempelajari informasi ataupun hal yang baru (seperti dikutip oleh Haryono,

2016, hlm. 2). Buku merupakan salah satu media yang tak lekang oleh waktu, di samping itu isi dari buku tersebut juga bisa diwariskan ke generasi selanjutnya (Utama, 2015, hlm. 3). Sehingga buku merupakan salah satu media yang penulis ingin gunakan untuk mendokumentasikan dunia seputar sambal khas Nusantara. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk merancang *Buku Mengenai Varian Jenis Sambal Khas Nusantara* untuk memperkenalkan kembali tentang varian jenis sambal khas Nusantara secara lebih jauh dan mendalam kepada masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana perancangan buku tentang varian jenis sambal khas Nusantara agar sejarah, budaya, dan varian jenis sambal khas Nusantara dapat dikenal di kalangan masyarakat?

1.3. Batasan Masalah

Peneliti membatasi masalah yang akan diteliti sebagai berikut :

- Geografis:

Secara khusus akan dibatasi di:

Kota/Kabupaten : Jakarta

Provinsi : DKI Jakarta

Secara umum : Se-Indonesia.

- Demografis:

Usia : 18-23 tahun

Gender : Laki-laki dan perempuan

Kewarganegaraan : Indonesia

Tingkat pendidikan : S1

Pekerjaan : Mahasiswa-pegawai

- Psikografis:

Dewasa muda yang menyukai budaya kuliner, gemar makanan pedas, dan memiliki hobi berkuliner.

- Topik

Peneliti akan memfokuskan penelitian pada orang-orang dewasa muda yang menyukai makanan pedas dan gemar mengulik dunia seputar kuliner. Penelitian ini akan membahas dunia seputar sambal khas Nusantara dari segi sejarah, budaya, jenis, dan sekilas tentang cara pengolahannya untuk memberikan pemahaman yang lebih jauh kepada masyarakat, khususnya dewasa muda. Namun, dalam penelitian ini tidak akan dibahas mengenai cara pembuatan maupun resep masakan khas Nusantara.

- Media

Media utama yang digunakan oleh penulis adalah buku dengan ilustrasi sebagai pelengkap yang perancangannya disesuaikan dengan karakter dewasa muda. Tidak hanya itu, media pendukung lainnya adalah berupa *merchandise*, *x-banner*, dan juga poster sebagai bentuk promosi buku.

1.4. Tujuan Tugas Akhir

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan informasi mengenai varian sambal khas Nusantara, baik dari segi sejarah, kebudayaan,

hingga keberagamannya kepada masyarakat khususnya masyarakat dewasa muda. Perancangan sebuah buku pendokumentasian mengenai sambal khas Nusantara dirancang sesuai dengan karakteristik masyarakat dewasa muda. Selain itu, buku dipilih sebagai media untuk memberikan pemahaman informasi dengan konten yang lebih mudah dimengerti dan menarik bagi masyarakat dewasa muda.

1.5. Manfaat Tugas Akhir

Terdapat beberapa manfaat yang didapat dari hasil Tugas Akhir penulis. Manfaat tersebut diantaranya:

- **Manfaat bagi penulis**
Memberikan pengalaman kepada penulis dalam proses perancangan sebuah buku, dari mencari data, meriset, hingga pembuatan visual buku itu sendiri. Selain itu, penulis menjadi lebih memahami ragam sambal yang ada di Nusantara. Manfaat selanjutnya bagi penulis adalah untuk memperoleh gelar sarjana di Universitas Multimedia Nusantara.
- **Manfaat bagi pembaca**
Memberikan informasi kepada pembaca tentang proses pembuatan sebuah buku. Selain itu, penelitian ini juga menambah wawasan kepada para pembaca mengenai sambal khas Nusantara dari segi sejarah, budaya, hingga jenis sambal itu sendiri.

- Manfaat bagi universitas

Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis dapat dijadikan acuan referensi berikutnya dalam perancangan sebuah buku oleh pihak universitas.

- Manfaat setelah buku terbit

Buku diharapkan dapat menjadi alat pendokumentasian agar sambal dapat menjadi identitas kuliner di Indonesia. Selain itu dapat membantu masyarakat Indonesia dalam memahami cerita di balik keberagaman sambal di Nusantara.