

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, menawarkan keberagaman kuliner yang kaya dan unik di setiap daerahnya. Setiap suku dan etnis di Indonesia memiliki ciri khas masakan tradisional yang mencerminkan warisan budaya dan kekayaan alam yang dimiliki oleh masing-masing wilayah [1]. Dari Sabang sampai Merauke, Indonesia menawarkan ragam makanan yang menggoda lidah dan merayakan keanekaragaman bahan lokal. Makanan tradisional memiliki fungsi yang sangat penting dalam masyarakat, tidak hanya sebagai sumber gizi, tetapi juga sebagai bagian integral dari identitas budaya suatu daerah. Fungsi utama makanan tradisional adalah sebagai sarana untuk mempertahankan dan mewariskan warisan budaya dari generasi ke generasi. Setiap hidangan tradisional mencerminkan sejarah, nilai-nilai, dan kearifan lokal yang terkandung dalam cara memasak, bahan-bahan yang digunakan, dan tradisi kuliner yang berkembang seiring waktu [2]. Oleh karena itu, makanan tradisional menjadi alat penting dalam memperkuat dan melestarikan identitas budaya suatu komunitas atau daerah termasuk kuliner di Kecamatan Sokaraja.

Makanan di Kecamatan Sokaraja, Banyumas, menampilkan kekayaan cita rasa tradisional yang unik dan menarik. Salah satu hidangan khasnya adalah Getuk Goreng Sokaraja, yaitu varian dari getuk tradisional yang biasanya dikukus, namun dalam versi ini, getuk digoreng untuk memberikan tekstur renyah di luar dan kenyal di dalam [3]. Selain Getuk Goreng, hidangan lain yang melekat dalam makanan khas Sokaraja adalah Sroto Sokaraja, sebuah sup kacang yang kaya rempah dengan tambahan daging ayam atau sapi. Kuahnya yang gurih dan bumbu rempah yang khas menjadikan sroto sebagai hidangan yang nikmat, terutama ketika disajikan dengan pelengkap seperti nasi, tauge, dan emping [4]. Selain itu, ada juga sumpil Sokaraja yang juga memperkaya ragam makanan khas Sokaraja. Sumpil merupakan

makanan yang bentuknya menyerupai binatang sumpil. Sumpil terbuat dari beras dan daun bambu sumpil bisa dimakan dengan serundeng dibuat dengan dari beras dicuci terlebih dahulu hingga bersih lalu ditiriskan, setelah itu disiapkan daun bambu yang sudah dibersihkan dan dibuang ujungnya kemudian satu lembar daun bambu dibuat contong pada ujung daun bambu. Setelah buat contong pada ujung daun bambu contong tersebut diisi dengan beras.

Selain sebagai perekat identitas budaya, makanan tradisional juga memiliki peran sosial yang signifikan. Hidangan-hidangan tradisional sering kali menjadi pusat kegiatan sosial dan ritual di masyarakat. Momen-momen seperti perayaan, upacara adat, dan pertemuan keluarga seringkali disertai dengan sajian makanan tradisional yang memperkuat ikatan sosial dan meningkatkan rasa kebersamaan [5]. Fungsi ini memberikan makna lebih dalam kepada makanan tradisional, tidak hanya sebagai bahan konsumsi harian, tetapi juga sebagai elemen yang mempersatukan masyarakat dan memperaya pengalaman hidup sehari-hari. Namun, terbatasnya promosi mengenai makanan tradisional tersebut menimbulkan kekhawatiran akan terlupakannya informasi berharga yang melekat pada setiap hidangan. Pentingnya promosi makanan tradisional Sokaraja juga terkait dengan identitas budaya daerah dan potensi pengembangan pariwisata lokal.

Jumlah wisatawan yang datang ke Sokaraja memiliki tingkat kenaikan yang tidak stabil dikarenakan promosi yang kurang dalam wisata kulinernya [6]. Tanpa video promosi yang memadai membuat wisatawan kurang mengenal jenis-jenis wisata kuliner yang terdapat di Sokaraja. Upaya promosi wisata kuliner Sokaraja ini bisa melalui video, foto, tulisan dan beberapa media lainnya.

Video promosi menjadi solusi dalam upaya memperkenalkan makanan tradisional Sokaraja karena mampu mengabadikan, menyimpan dan menyampaikan informasi mengenai jenis-jenis makanan seperti Gethuk Goreng, Sroto, dan Sumpil. Dengan ini dapat menarik wisatawan untuk mencoba makanan tradisional tersebut dan mampu membuat kelestarian pembuatan kuliner tersebut berjalan dari generasi ke generasi karena meningkatnya pembelian [7]. Melalui pendekatan video promosi, penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan karya visual yang menggambarkan apa saja kuliner tradisional yang ada di Sokaraja. Video promosi ini akan menjadi sumber informasi yang berharga bagi wisatawan yang akan berkunjung dan masyarakat umum lainnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana merancang video promosi makanan tradisional khas Sokaraja?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Untuk merancang sebuah video promosi yang merekam makanan tradisional di daerah Sokaraja.

## **1.4 Batasan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, guna menghindari meluasnya pokok permasalahan maka batasan masalahnya adalah:

1. Merancang video promosi makanan tradisional khas Sokaraja pada media sosial Youtube dan Instagram.
2. Merancang video promosi berformat 16:9 dengan kualitas Full HD (1440x1080px).
3. Merancang media pendukung berupa *feed* Instagram, poster, stiker, *tote bag*, dan gantungan kunci.
4. Panjang durasi video estimasi berdurasi 3 menit.

5. Vidio yang dibuat hanya seputar makanan tradisional khas Sokaraja dengan tujuan video promosi makanan tradisioanal Daerah Sokaraja.
6. Objek utama vidio promosi hanya fokus pada makanan yang terdiri dari Getuk Goreng, Sroto Sokaraja, dan Sumpil

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Manfaat bagi Insititusi diharapkan dapat berkontribusi dalam bidang Promosi sesuai dengan visi Telkom Purwokerto University yaitu menjadi perguruan tinggi yang unggul di tingkat internasional dalam pengembangan ilmu pengetahuan berbasis teknologi informasi dengan keunggulan pada bidang promosi
2. Manfaat bagi keilmuan DKV diharapkan dapat menjadi salah satu referensi dalam menerapkan teori di bidang ilmu Desain Komunikasi Visual terutama untuk merancang video promosi.
3. Manfaat bagi masyarakat diharapkan dengan video promosi ini dapat memperkenalkan kepada masyarakat tentang makanan khas Sokaraja.