

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak jaman dulu tanaman telah hidup berdampingan dengan manusia, dan tanaman juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan manusia, salah satunya untuk kebutuhan pangan. Pangan merupakan kebutuhan primer manusia disamping sandang dan juga papan. Keberagaman jenis tanaman/flora di Indonesia merupakan aset negara yang tidak ternilai. Diantara berbagai jenis tanaman, ada beberapa yang sering digunakan untuk dijadikan bumbu masakan, dan diantara bumbu-bumbu yang digunakan tersebut ada juga yang menjadi bumbu utama pada masakan suatu daerah.

Sebagai contoh di Jawa Barat, Jawa barat dihiasi dengan beragam kuliner yang terbuat dari berbagai macam bumbu masakan yang khas, dan hal tersebut memberikan rasa tertentu sebagai ciri khas masakan Jawa Barat. Menurut Kang Endang supervisor dari Restoran Bumbu Desa, ciri khas masakan Jawa Barat itu cenderung ke asin-asinan, dan bumbu yang paling dominan biasanya masakan khas Jawa Barat menggunakan bumbu *cikur* atau kencur dalam bahasa Indonesianya.

Untuk sebagian masyarakat Jawa Barat yang tertarik dengan dunia kuliner tidak jarang yang tertarik untuk belajar memasak, tujuannya dapat untuk bisnis atau sekedar hobi dan ingin mengetahui bagaimana memasak masakan khas Jawa Barat. Sebagai orang yang baru mendalami cara-cara memasak, terlebih dahulu perlu dibekali dengan pengetahuan-pengetahuan dasar tentang bumbu utama yang digunakan pada masakan khas Jawa Barat. Berbagai cara dapat dilakukan untuk mengolah rempah-rempah dan berbagai bahan mentah lainnya untuk dijadikan berbagai masakan dengan cita rasa yang unik. Diantaranya dengan belajar memasak dari orang tua, dan membaca buku resep.

Seiring dengan kemajuan teknologi, maka bermunculan bumbu-bumbu masak instan yang praktis digunakan. Namun penulis optimis dengan penelitian ini karena ada beberapa orang yang lebih memilih racikan bumbu masak secara tradisional ketimbang menggunakan bumbu racik instan dengan alasan memiliki

citarasa yang lebih beragam dibanding bumbu racik instan yang rasanya begitu-begitu saja, oleh karena itu memasak dengan bumbu racik tradisional lebih mudah untuk didalami lagi soal rasa.

Menurut riset awal yang telah penulis lakukan, ada beberapa masalah ketika memahami resep baru yang akan dicoba dipraktekkan. Diantaranya bahan yang sulit dicari, dan bahan yang ditulis dalam bahasa asing. Hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya wawasan seseorang tentang suatu bumbu masakan. Mengikuti berkembangnya zaman, teknologi mempermudah masyarakat yang ingin belajar memasak untuk mendapatkan resep masakan Khas Jawa Barat dengan mudah. Salah satunya dengan mengunjungi toko buku ataupun melalui internet. Namun untuk orang yang ingin mengetahui bumbu-bumbu utama yang digunakan dalam masakan khas Jawa Barat, referensi yang ada di toko buku tidak terlalu banyak, dan kebanyakan buku masakan hanya berisi resep masakan. Hal ini menghambat masyarakat yang ingin tahu untuk memperluas wawasan yang mendasar dalam memasak masakan khas Jawa Barat.

Pentingnya mencari referensi dari orang-orang terdekat tentang bumbu-bumbu masak menjadi hal yang perlu dilakukan oleh masyarakat yang ingin belajar memasak, mengingat banyaknya macam bumbu masak yang sering digunakan dalam masakan khas Jawa Barat dengan berbagai citarasa yang dihasilkan ketika memasak dengan bumbu tertentu. Wawasan tentang bumbu merupakan hal yang perlu dikuasai oleh seorang yang mendalami dunia kuliner, semakin banyak wawasan seseorang tentang bumbu semakin banyak pula rasa yang dapat diciptakan oleh orang tersebut.

Untuk itulah perlu dibuat media yang dapat memberi wawasan dan dapat dijadikan pedoman bagi orang yang tertarik untuk mempelajari masak-memasak. Dan salah satu media yang tepat adalah melalui “Buku Kamus Visual Bumbu Masakan Khas Jawa Barat”. Dengan penjelasan ilustratif, penulis berharap buku ini dapat menjadi solusi dari masalah-masalah tersebut dengan cara yang menarik.

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka diperoleh identifikasi masalah sebagai berikut:

- a. Referensi buku bumbu masak yang ada di toko buku sulit didapat.
- b. Masyarakat kesulitan untuk memperluas wawasan yang mendasar dalam memasak masakan khas Jawa Barat.
- c. Kurangnya wawasan seseorang tentang suatu bumbu masakan

1.2.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana membuat buku kamus visual yang menarik dan mengandung informasi tentang bumbu masak khas Jawa Barat secara lengkap?

1.3 Ruang Lingkup

Karena keterbatasan waktu, biaya, dan tenaga, maka penulis membatasi penelitian tugas akhir ini dengan uraian berikut:

1. Hasil akhir proyek tugas akhir ini akan berbentuk buku ilustrasi.
2. Perancangan buku ini memilih segmentasi remaja sampai dewasa yang berkisar antara usia 18-30 tahun karena menurut penelitian awal penulis, beberapa orang mulai ingin belajar memasak ketika berumur 18 sampai 30 tahun.
3. Populasi yang ditujukan merupakan para penggiat kuliner atau chef yang berada di kota Bandung.
4. Bumbu dan Rempah yang akan dimasukkan kedalam buku ini merupakan bahan yang mudah didapat di daerah Bandung sebagai kota representasi Jawa Barat.
5. Masakan khas Jawa Barat yang diteliti adalah makanan yang dimakan sebagai *deungeun sangu* atau lauk-pauk yang biasa dimakan dengan makanan pokok.
6. Waktu pelaksanaannya dilakukan dari bulan Februari sampai bulan Juni 2014.

1.4 Tujuan Perancangan

Sesuai dengan identifikasi masalah maka tujuan perancangan ini adalah:

- a. Memudahkan target segmen buku ini untuk menerjemahkan istilah-istilah baru dalam resep sehingga dapat menambah wawasan serta memperlancar proses belajar masak-memasak.
- b. Mengetahui teknik dan pengetahuan dasar dalam proses pengolahan bahan makanan.

1.5 Metode Pengumpulan Data

Dalam penyusunan laporan proyek tugas akhir ini menggunakan beberapa teori pengumpulan data yang dimaksudkan untuk mempermudah penulis dalam pengerjaan proyek tugas akhir. Metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. **Angket (Kuesioner)**

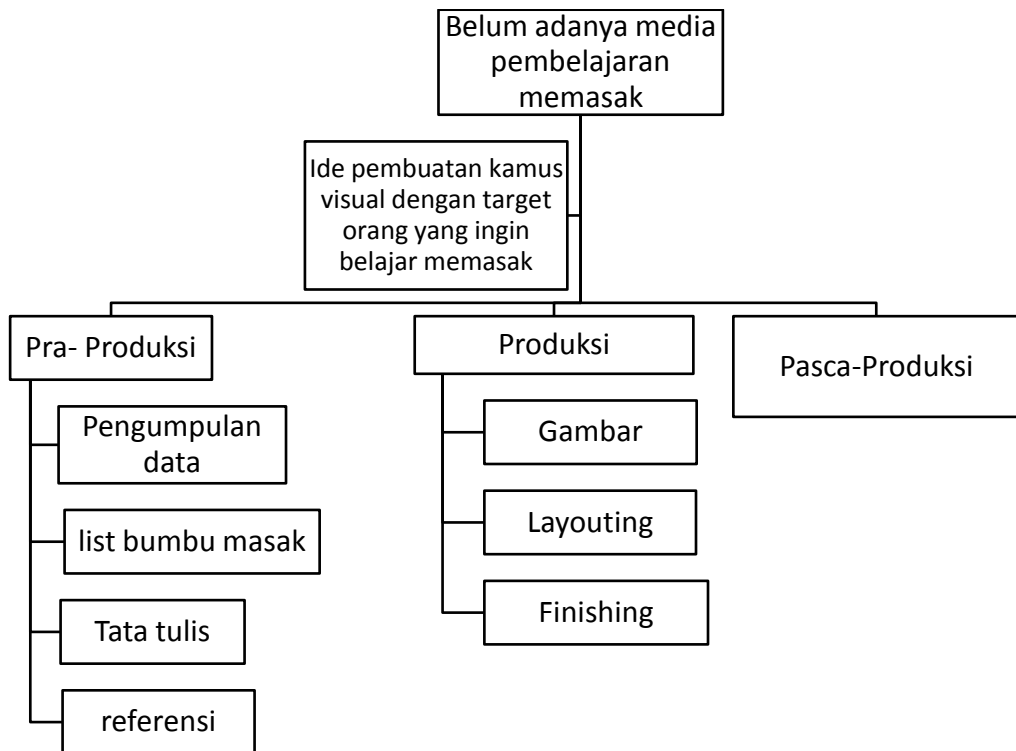
Angket adalah daftar pertanyaan yang diberikan kepada responden untuk menggali data sesuai dengan permasalahan penelitian (Damayanti, 2013). Angket yang penulis gunakan dalam penelitian tugas akhir ini ditujukan kepada penggiat kuliner di Bandung sebagai penelitian awal untuk mengetahui kendala yang mereka temukan ketika memasak mengikuti resep masakan.
- b. **Wawancara**

Wawancara merupakan proses komunikasi yang sangat menentukan dalam proses penelitian karena dapat memperoleh data yang lebih mendalam, karena mampu menggali pemikiran atau pendapat secara detail (Damayanti, 2013). Penulis akan melakukan wawancara pada narasumber dari komunitas kuliner atau orang yang sedang mempelajari masak-memasak untuk menggali data mengenai kendala yang ditemui ketika memasak dengan mengikuti resep masakan secara offline maupun online.

c. Observasi

Observasi adalah metode pengumpulan data melalui pengamatan langsung atau peninjauan secara cermat dan langsung di lapangan atau lokasi penelitian (Kuswanto, 2011:1). Penulis melakukan observasi langsung ke toko buku untuk mengetahui data penerbit yang biasanya menerbitkan buku-buku bernuansa *food and beverages*.

1.6 Kerangka Perancangan



1.7 Pembabakan

BAB I : Pendahuluan

Pada bab ini disajikan latar belakang, permasalahan, ruang lingkup, tujuan perancangan, cara pengumpulan data dan analisis, kerangka perancangan, dan pembabakan/ sistematika penulisan.

BAB II : Dasar Pemikiran

Pada bab ini disajikan tentang dasar pemikiran dari teori-teori yang relevan untuk digunakan sebagai pijakan untuk merancang penelitian yang

sedang dilakukan. Disamping itu juga menyajikan berbagai asas atau pendapat yang berhubungan dan bermanfaat sebagai bahan untuk melakukan analisis.

BAB III : Uraian Data Hasil Survey dan Analisis

Pada bab ini memaparkan hasil survey menggunakan semua metodologi yang sudah disebutkan dalam bab-bab sebelumnya dan juga berisi tentang hasil analisa masalah yang telah dilakukan

BAB IV : Konsep dan Hasil Perancangan

Pada bab ini disajikan konsep atau ide besar, konsep pendekatan, konsep media, dan konsep visual. Selain itu diuraikan juga hasil perancangan, mulai dari sketsa hingga penerapan visual pada media.

BAB V : Penutup

Pada bab ini berisi kesimpulan dan saran pada waktu sidang