

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner bisa meningkatkan branding baik di tingkat Lokal, Nasional, maupun Global. Seperti yang dikatakan oleh Umar Santoso, profesor Teknologi Pangan UGM kepada KompasTravel, Rabu 4 September 2017, potensi kuliner Nusantara sebagai tujuan wisata yang cukup besar untuk dapat dikunjungi. Indonesia memiliki 5.000 resep dan 17.000 rempah, ditambah lagi tren wisatawan semakin antusias dengan beragam kuliner di Indonesia. Melalui kuliner wisatawan bisa memasuki budaya suatu kota. Oleh sebab itu kuliner memiliki peran penting dalam menciptakan cita rasa yang bisa mengangkat kota itu sendiri.

Seperti halnya pada daerah Sumatera Barat, rendang masuk dalam makanan terenak pertama versi CNN Travel. Sebelumnya, pada Juli tahun 2011 CNN Go's rendang dinobatkan sebagai makanan terenak dan masuk dalam peringkat 11. September 2011, rendang kemudian naik peringkat nomor 1 sampai bulan Juli 2017, hingga saat ini rendang tetap berada di posisi pertama. Selain daerah Sumatera Barat, di pulau Sumatera masih memiliki makanan khas kota lainnya, khususnya di kota Pekanbaru. Kota Pekanbaru merupakan salah satu kota di Provinsi Riau dengan ibu kotanya adalah Pekanbaru.

Potensi kuliner di kota Pekanbaru terbilang cukup banyak, hal itu diutarakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru yang memiliki permasalahan bahwa ada beberapa kuliner yang dapat dikunjungi tetapi tidak terlaui diekspos. Maimanah anggota DPD mengatakan, Pekanbaru bisa menjual sejumlah wisata kulinernya. Kota Pekanbaru memiliki makanan yang mempunyai ciri khas rasa tersendiri, serta budaya melayunya yang masih terjaga membuat kota Pekanbaru bisa menjadi andalan dalam bidang kuliner. Ciri utama dalam masakan melayu adalah penggunaan rempah-rempah yang cukup banyak seperti, cabai merah, asam kandis, lengkuas, jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk.

Masakan khas melayu banyak dipengaruhi oleh cita rasa masakan Khas dari Tionghoa, Arab dan India. Seperti halnya pada negara tetangga, Malaysia juga memiliki rempah-rempah yang sama, hanya saja perbedaannya terletak pada penampilannya. Pemakaian rempah serta cita rasanya yang berbeda, misalnya pada makanan nasi lemak yang ada di Pekanbaru menggunakan rempah yang sangat banyak sehingga menjadi gurih, sedangkan di Malaysia nasi lemaknya tidak begitu menyengat rasa bumbunya. Masakan melayu juga

dikenal dengan penggunaan santan yang kaya akan rasa dan karakter kental di setiap hidangannya.

Ada sekian banyak kuliner di kota Pekanbaru berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru, salah satunya pada makanan olahan ikan, yaitu ikan patin asam pedas.

Masyarakat kota Pekanbaru memiliki permasalahan dalam menginformasikan kuliner yang belum diesplorasi karena masih kurangnya media untuk menginformasikan secara detail olahan kuliner tersebut, supaya masyarakat dapat mengetahui informasi dan cerita dibalik kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru, sehingga dapat membantu dalam menginformasikan kuliner yang ada di kota Pekanbaru. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata kota Pekanbaru sudah memiliki media informasi seperti website dan akun media sosial, tetapi belum ada yang menginformasikan lebih detail mengenai makanan kuliner tersebut. Selain itu media yang saat ini digunakan masih kurang dalam sisi konten, contohnya pada media Youtube PKU *Everywhere Official* yang kontennya berisi konten-konten ciri khas Kota Pekanbaru. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah media yang menginformasikan secara detail mengenai ciri khas kota Pekanbaru khususnya di bidang kuliner.

Berdasarkan latar belakang masalah yang sudah dijabarkan, orang pertama akan merancang sebuah media yang berkaitan dengan kuliner kota Pekanbaru dengan kreatif dan inovatif. Berdasarkan data kuesioner yang telah dibuat dan telah disebar, bahwa ternyata media *video* lebih banyak disukai dari responden, selain itu informasi yang telah dibuat oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata masih belum optimal. Media promosi seperti *video* dokumenter kuliner sangat dibutuhkan untuk dapat menginformasikan kuliner kota Pekanbaru seperti *video* dokumenter yang dibuat oleh Dona Roy untuk Dinas Kebudayaan Yogyakarta, *video* tersebut berisi informasi tentang kuliner kesukaan para raja dan memiliki kualitas audio, visual, serta cerita yang menarik. Dengan dibuatnya *video* kuliner kota Pekanbaru, *audience* dapat langsung mengetahui bagaimana proses pembuatannya, sejarahnya dan dimana makanan tersebut bisa didapatkan, sehingga dapat menyebarkan informasi kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru. Saat ini *video* kuliner dapat berkembang pesat apalagi dengan adanya *platform YouTube* dan fitur *share video* di *Instagram* dan *Facebook*, sehingga *audience* akan diyakinkan oleh visualisasi dari objek kuliner tersebut.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka didapatkan masalah sebagai berikut,

- 1) Kurangnya informasi mengenai kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru dari segi cerita.
- 2) Belum adanya media informasi tentang kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru dalam bentuk *video* secara detail.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut,

- 1) Bagaimana memberikan informasi mengenai kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru?
- 2) Bagaimana membuat media informasi kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru dalam bentuk *video* ?

1.4. Batasan Masalah

Berikut ini adalah batasan masalah penelitian:

- 1) Apa yang di bahas
Perancangan sebuah *video* dokumenter kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru, mulai dari sejarah, proses pembuatan, penyajian, dan testimoni *audience*.
- 2) Siapa
Proyek ini ditujukan untuk pemerintah dan masyarakat kota Pekanbaru
- 3) Kapan
Pencarian data ini dilakukan pada bulan Oktober 2019 hingga Desember 2019.
- 4) Dimana
Pengumpulan data ini dilakukan di kota Pekanbaru dan kota Bandung.
- 5) Kenapa
Kurangnya media informasi mengenai kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru.
- 6) Bagaimana
Dengan membuat *video* dokumenter mengenai informasi kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru.

1.5. Tujuan Perancang

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada *audience* mengenai kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru.

1.6. Metode Pengumpulan Data

Berikut adalah metode yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian:

1.6.1 Studi Pustaka

Sebuah literasi ilmiah yang berisi kajian secara teori mengenai budaya, nilai dan norma pada situasi sosial yang diteliti (Sugiyono, 2013, p. 142). Berdasarkan teori dan data dari sumber yang valid, untuk menjadi landasan dalam penulisan tugas akhir ini.

1.6.2 Observasi

Cara mengumpulkan data, dengan melakukan pengamatan secara langsung objek penelitian untuk melihat kegiatan yang dilakukan (Dr.Riduwan, 2014, p. 104). Observasi yang akan dilakukan secara langsung di lokasi kuliner kota Pekanbaru.

1.6.3 Wawancara

Wawancara adalah percakapan yang dilakukan oleh dua pihak, dengan mengajukan pertanyaan kepada orang yang bersangkutan dengan objek yang diteliti (Prof. Dr. Lexy J. Moleong, 2017, p. 186). Wawancara dilakukan kepada pihak Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Pekanbaru, pembuat makanan dan masyarakat umum.

1.6.4 Kuesioner

Kuesioner adalah cara pengumpulan data dengan memberikan pertanyaan atau pernyataan secara tidak langsung yang diberikan untuk dijawab kepada responden, (Sutoyo, 2009, p. 168). Responden yang dituju adalah audiens yang bukan orang Pekanbaru, agar dapat menginformasikan kepada mereka mengenai kuliner khas Kota Pekanbaru.

1.7. Metode Analisis Data

Berikut ini adalah analisis data yang digunakan dalam perancangan *video* kuliner olahan ikan patin asam pedas khas kota Pekanbaru:

1.7.1 Analisis Matriks

Analisis ini bertujuan untuk dapat menciptakan *output* yang lebih baik dari pada karya-karya terdahulunya, dengan analisis ini sangat diperlukan pembandingan karya yang dirancang dapat meminimalisir kekurangan dan kesalahan yang ada dalam *video* tersebut.

1.7.2 Analisis Wawancara

Membuat suatu kesimpulan berdasarkan data hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti.

1.7.3 Analisis Kuesioner

Membuat suatu kesimpulan berdasarkan data yang didapat dari hasil kuesioner.

1.8. Kerangka Penelitian



Gambar 1. 1 Kerangka Penelitian

Sumber: (Dokumen Pribadi)

1.9. Sistematika Penulisan

Laporan tugas akhir ini terdiri dari 5 bab, antara lain:

BAB I PENDAHULUAN

Menjelaskan mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah tujuan, manfaat, batasan masalah, metode pengumpulan data, metode analisis data, kerangka penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Menjelaskan landasan teori dari dokumenter, aspek kamera, teknik penggunaan kamera, *editing* dan desain komunikasi visual serta menjelaskan kerangka teori dan juga asumsi berdasarkan teori yang sudah dijabarkan.

BAB III PEMBAHASAN

Menjelaskan mengenai data dan analisis masalah yang berisi data institusi pemberi proyek, data khalayak sasaran, data proyek sejenis yang pernah dilakukan, hasil wawancara, analisis dan hasil pengolahan data

BAB IV KONSEP DAN HASIL PERANCANGAN

Memaparkan konsep yang akan dirancang secara detail dan menyeluruh agar dapat menjadi acuan dalam pengerjaan proyek seperti konsep pesan, konsep kreatif, konsep *visual*, konsep media dan konsep bisnis. Selain itu di sini juga terdapat pendalaman produksi mulai dari *storyline*, *breakdown* peralatan, anggaran keuangan produksi, *timeline* produksi hingga pendistribusian atau pemasaran *video*.

BAB V PENUTUP

Menjelaskan mengenai kesimpulan akhir penelitian dan saran-saran yang direkomendasikan berdasarkan pengalaman di lapangan untuk perbaikan proses pengujian selanjutnya.