

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cita rasa makanan lokal suatu daerah memiliki keunikannya tersendiri. Bahan-bahan dan bumbu-bumbu nya menjadikan cita rasanya sangat lezat dan berbeda dengan masakan daerah lainnya. Makanan khas kedaerahan di Indonesia selalu menjadi primadona diantara makanan-makanan serapan dari daerah atau negara lain. Rendang, makanan khas Minangkabau, Sumatera Barat dinobatkan menjadi makanan terlezat pertama di dunia.

Makanan khas daerah akan diketahui oleh khalayak ramai apabila didukung oleh pariwisata lainnya. Para turis selain mencari tempat-tempat bersejarah, eksotik, dan wisata alamnya juga mencari kuliner khas daerah pariwisata tersebut untuk dinikmati.

Kabupaten Pangandaran, kota kecil ini terletak di selatan pulau Jawa Barat yang memiliki teluk cagar alam yang memuat banyak satwa dan fauna yang indah. Selain itu, Pangandaran memiliki pesona alam yang sangat memikat, diantaranya adalah ada sejumlah pantai yang memiliki panorama yang indah diantaranya Pantai Barat, Pantai Timur, Pantai Pasir Putih, Pantai Madasari, Pantai Batu Karas dan beberapa pantai lainnya. Setelah menjadi Kabupaten Pangandaran, saat ini Pangandaran sedang dalam masa pembangunan dan *branding* kota. Salah satu *branding icon* nya adalah terdapat Tugu ikan Marlin di pusat kota dan di setiap bangunan sekolah. Maka dari itu dapat dilihat adanya potensi besar untuk Pangandaran lebih dikenal oleh khalayak ramai. Potensi itu dapat dilihat dari tugu ikan Marlin atau warga Pangandaran menyebutnya ikan jangilus. Ikan Marlin memiliki sifat atraktif dan senang melompat ke permukaan air, hal ini yang diangkat dan diartikan bahwa Pangandaran memiliki semangat untuk melompat menuju kejayaan.

Pangandaran adalah daerah pariwisata laut, makanan khas yang disuguhkan juga memiliki bahan utama dari laut, seperti ikan, udang, cumi-cumi, lobster dan makanan laut lainnya. Masyarakat Pangandaran sangat piawai mengolah bahan-bahan tersebut menjadi suatu masakan yang paling dicari-cari turis, diantaranya ada pindang gunung, ikan asin jambal roti, cumi goreng kering, jus honje, kepiting soka goreng kering, udang goreng kering, kerupuk ikan tenggiri,

kerupuk kulit ikan, udang rebon hingga terasi udang. Namun, masih ada makanan yang belum diketahui secara luas oleh generasi muda dan turis mengenai makanan khas pesisir pantai Pangandaran, seperti jolem ikan, jus honje, calang aren, cumi calamari, kepiting soka krispi dan masih banyak lagi. Maka dari itu sangat jarang ditemukan adanya restoran yang menjual makanan khas Pangandaran secara lengkap. Turis yang berkunjung ke Pangandaran tentunya mencari makanan khas pariwisata pantai, namun yang ditemukan hanya makanan khas pantai yang konvensional atau terdapat di daerah-daerah pantai lainnya. Jika pun ditemukan hanya salah satu saja yang paling terkenal yaitu Pindang Gunung. Pemerintahan setempat seperti Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran masih kurang memperhatikan salah satu potensi besar yang dimilikinya ini, sehingga belum adanya *literature* ataupun media yang memuat khazanah kuliner khas pesisir pantai Pangandaran.

Pangandarn memiliki satu jenis tumbuhan rempah yang bunga, biji hingga buahnya sering digunakan sebagai bahan sayuran. Tumbuhan rempah ini bernama Kecombrang. Namun, yang sering dimanfaatkan sebagai rempah yang wajib digunakan saat memasak makanan khas Pangandaran yaitu buah Honje atau dikenal juga dengan Kincung, Bunga Rias, Asam Cekala, Kumbang Sekala, Sambuang, Lucu serta Siantan atau dalam Bahasa binomial bernama *Etilingera hemisphaerica*. Honje yang digunakan sebagai rempah masakan Pangandaran adalah honje laka yaitu honje yang berwarna merah kehitaman dan aroma lebih segar dan memiliki rasa asam yang khas. Makanan yang sering ditambahkan honje antara lain pindang gunung, jus honje, sirup honje.

Selain pantainya, Pangandaran juga subur akan perkebunan yang bisa dimanfaatkan sebagai buah tangan khas Pangandaran. Ada petai, sawo, gula aren dan honje. Namun, beberapa makanan khas Pangandaran diatas tidak disuguhkan dan diperkenalkan secara istimewa kepada generasi muda setempat seperti di beberapa sekolah menengah atas dan kejuruan yang memiliki mata pelajaran pengolahan hasil laut dan jug kepada turis yang berburu kuliner di Pangandaran.

Oleh sebab itu, upaya pelestarian makanan khas pangandaran perlu ditingkatkan mengingat sudah banyak *outlet* makanan dari daerah lain dan negara lain yang mulai bermunculan di daerah sekitar pantai, sehingga dikhawatirkan turis tidak dapat menemukan lagi makanan dan buah tangan khas Pangandaran. Target utama dalam pembuatan buku resep makanan khas Pangandaran ini adalah kepada generasi muda yang akan mempelajari bagaimana membuat makanan khas

daerahnya dan dapat memperkenalkan kembali kepada turis yang ditemuinya yang ingin mengetahui lebih jauh mengenai makanan khas Pangandaran. Perancangan buku ini akan dikemas dengan tampilan yang lebih modern untuk memperindah visualisasi makanan khas Pangandaran serta dapat di terima oleh generasi muda dan turis yang membaca buku ini.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Ketidakmerataan sosialisasi tentang jenis makanan khas daerah Pangandaran kepada generasi muda dan turis.
- 2) Kurangnya kesadaran pelestarian makanan khas daerah Pangandaran kepada generasi muda.
- 3) Belum adanya referensi yang membahas tema-tema khasanah kuliner khas Pangandaran.

1.3 Rumusan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan diteliti, yaitu merancang sebuah buku ilustrasi resep makanan khas Pangandaran yang memiliki cita rasa yang kuat kepada generasi muda dan turis, sehingga akan bisa selalu dinikmati.

- 1) Bagaimana cara mensosialisasikan jenis makanan khas Pangandaran kepada generasi muda dan turis?
- 2) Bagaimana cara meningkatkan pelestarian makanan khas Pangandaran secara khususnya generasi muda di Pangandaran?
- 3) Bagaimana menciptakan media berupa buku untuk memuat khazanah kuliner pesisir pantai Pangandaran serta memberikan informasi dan petunjuk cara pembuatan makanannya?

1.4 Batasan Masalah

Berikut ini adalah batasan masalah penelitian:

- 1) Apa yang dibahas

Ragam makanan khas Pangandaran agar tetap bisa dinikmati oleh generasi muda mempelajari bagaimana membuat makanan khas daerahnya dan dapat memperkenalkan kembali kepada turis yang ditemuinya yang ingin mengetahui lebih jauh mengenai makanan khas Pangandaran.

2) Dimana

Pengumpulan data ini dilakukan di Pangandaran.

3) Kapan

Pencarian data ini dilakukan pada bulan September 2019 hingga selesai.

4) Siapa

Dalam penelitian ini target audiensnya adalah sebagai berikut :

a. Demografis

Jenis kelamin : Laki-laki dan Perempuan

Usia : 17-30 tahun

Pekerjaan : Pelajar, pengusaha, pekerja kantoran, ibu rumah tangga

Penghasilan : Rp 1.000.000 – Rp 5.000.000

b. Geografis

Pangandaran, Jawa Barat, Indonesia.

c. Psikografis

Minat : a. Travelling

b. Penikmat Kuliner

c. Masak

Sikap : a. Seseorang yang selalu mencari tahu akan sesuatu

b. Seseorang yang senang makan

c. Seseorang yang sadar akan pelestarian ciri khas
atau budaya setempat

5) Bagaimana

Bagaimana memperkenalkan ragam makanan khas pesisir pantai Pangandaran kepada generasi muda dan turis.

1.5 Tujuan Penelitian

Membuat sebuah buku ilustrasi resep makanan khas Pangandaran sebagai upaya pelestarian kepada generasi muda generasi muda yang akan mempelajari bagaimana membuat makanan khas daerahnya dan dapat memperkenalkan kembali kepada turis yang ditemuinya yang ingin mengetahui lebih jauh mengenai makanan khas Pangandaran.

1.6 Metode Pengumpulan Data dan Analisis

Berikut ini adalah metode yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian:

1.6.1 Observasi

Observasi adalah cara untuk mendapatkan data dengan mengamati suatu objek secara langsung, untuk melihat apa saja yang objek tersebut lakukan (Soewardikoen, 2013:19).

Observasi akan dilakukan langsung dengan mendatangi Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran dan mewawancarai penduduk setempat.

1.6.2 Kuisisioner

Kuisisioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien jika peneliti tahu dengan pasti variable yang akan diukur dan tahu apa yang tidak bisa diharapkan dari responden (Sugiyono, 2011:199-203) .

Kuisisioner yang akan digunakan adalah kuisisioner terbuka untuk mendapat *insight* tentang pengetahuan turis luar mengenai Pangandaran dan referensi gaya ilustrasi yang disukai audiens.

1.6.3 Wawancara

Wawancara adalah cara bagaimana mengumpulkan data dengan mendapatkan informasi dari sumbernya secara langsung (Soewardikoen, 2013:20).

Wawancara akan dilakukan kepada Staff Bidang Destinasi Pariwisata bagian lapangan, penduduk setempat, dan penjual makanan khas Pangandaran.

1.6.4 Studi Pustaka

Studi Pustaka adalah bagaimana membentuk teori baru berdasarkan teori yang sudah ada sebelumnya (Soewardikoen, 2013:25). Metode ini untuk mencari informasi mengenai ragam makanan khas Pangandaran.

1.7 Metode Analisis Data

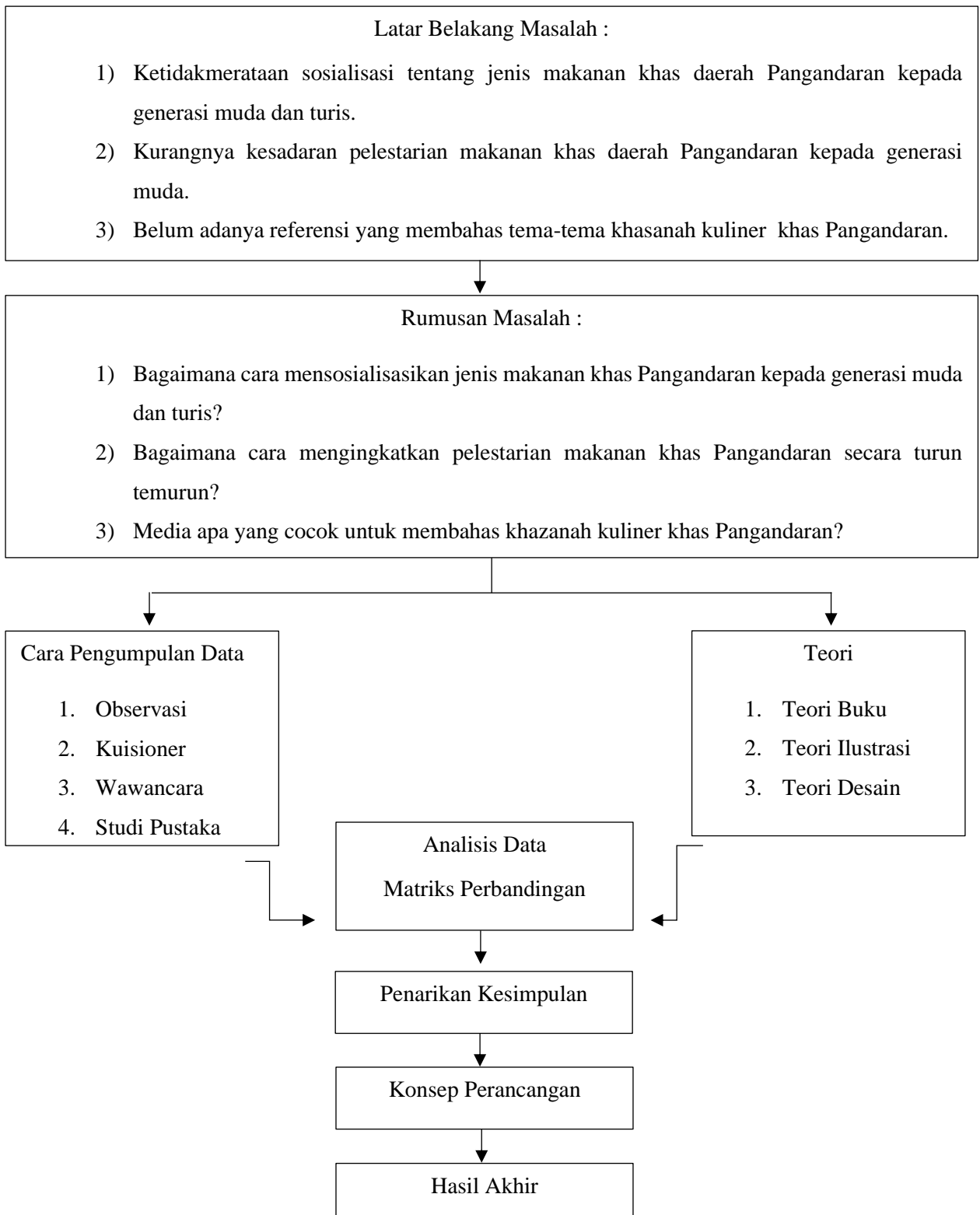
1.7.1 Metode Analisis Matrix Perbandingan

Matrix membantu mengidentifikasi bentuk penyajian lebih seimbang, dengan cara mensejajarkan informasi baik berupa gambar maupun tulisan. Sebuah matriks terdiri dari kolom dan baris, memunculkan dua dimensi yang berbeda, konsep atau seperangkat informasi. Sangat berguna untuk membuat perbandingan seperangkat data, misalnya mengidentifikasi persamaan dan perbedaan dalam data penelitian.

Ketika menyajikan hasil analisis melalui sebuah matriks dapat ditambahkan kolom dan baris berisi gambar yang dianalisis dan informasi-informasi ringkas (Soewardikoen, 2013:51).

Dalam penelitian ini, matrix digunakan untuk membandingkan buku-buku referensi yang berkaitan dengan makanan khas Pangandaran. Buku-buku ini akan dibandingkan dari segi pengayaan ilustrasi, *layout*, warna, bahasa yang digunakan, ukuran, halaman, dan lain-lain. Buku-buku referensi ini antara lain berkaitan dengan resep masakan, ilustrasi dan konten seperti *My Little Home Cook*, *Rasa Rumah*, dan *Cerita Dapur Nusantara* dalam *Rasa & Rupa*.

1.8 Kerangka Penelitian



1.9 Sistematika Penulisan

1) BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, cara pengumpulan data, kerangka penelitian serta pembabakan dari laporan penelitian ini.

2) BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai dasar pemikiran dari teori – teori, kerangka penelitian, dan asumsi yang menjadi tumpuan untuk membuat laporan penelitian yang berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Resep Makanan Khas Pesisir Pantai Pangandaran”.

3) BAB III DATA DAN ANALISIS MASALAH

Pada bab ini akan diuraikan data sampai menganalisi masalah yang muncul dan membuat rangkuman.

4) BAB IV KONSEP, HASIL PERANCANGAN DAN PENGUJIAN

Pada bab ini akan menjabarkan konsep, menjelaskan hasil perancangan sampai pengujian produk yang dihasilkan.