

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan identitas suatu daerah begitu juga keberadaan makanan tradisional suku Sunda yang berbeda dengan makanan tradisional lainnya. Dalam konsep kebudayaan Sunda di kenal jenis makanan yang berasal dari nabati dan hewani. Nabati merupakan bahan makanan yang berasal dari tumbuh – tumbuhan seperti padi, kacang, gandum, dan sebagainya. Sementara hewani merupakan bahan makanan yang berasal dari hewan seperti ikan, telur, ayam, dan sebagainya. Kekayaan kuliner yang diwariskan dari generasi ke generasi hanya dengan lisan sehingga sukar untuk dapat diketahui secara pasti kapan keberadaan makanan tersebut berada. Tak terhitung berapa banyak jumlah makanan yang berasal dari Jawa Barat, bahkan sebagian dari makanan tersebut sudah mulai sulit ditemukan alias langka.

Dalam perspektif antropologi budaya, makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata – mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologi manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan. Pemenuhan kebutuhan terhadap makanan atau bahan makanan, mendistribusikan, dan mengkonsumsinya di atur oleh seperangkat aturan atau norma yang disebut pranata sosial. Aturan – aturan tersebut berupa tatacara yang disepakati bersama tentang bagaimana makanan harus dihasilkan, makanan apa yang boleh dan tidak boleh dimakan, penyediaan atau pendistribusian makanan.

Dalam kaitan dengan itulah kemasan makanan hadir. Bahan makanan atau makanan yang tersedia di alam sekitar, diolah sesuai dengan selera makan, disajikan dalam bentuk yang menarik cita rasa, dikemas dengan prinsip – prinsip tertentu yang bukan saja bersifat fungsional tetapi juga estetik dan simbolik sehingga makanan layak disantap dan sekaligus memberi arti bagi manusia sebagai makhluk budaya. Budaya kemasan sebenarnya telah dimulai sejak manusia mengenal sistem penyimpanan bahan makanan secara tradisional diawali dengan memasukkan bahan makanan ke dalam suatu wadah yang ditemuinya. Pada awalnya kemasan masih terkesan seadanya dan lebih berfungsi untuk melindungi makanan atau

barang terhadap pengaruh cuaca atau proses alam lainnya yang dapat merusaknya. Selain itu kemasan juga berfungsi sebagai wadah agar barang mudah dibawa selama perjalanan. Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin kompleks, barulah terjadi penambahan nilai – nilai fungsional. Di antara berbagai bahan, daun pisang termasuk bahan yang banyak digunakan untuk mengemas makanan tradisional, dalam keadaan daun pisang segar, diolah bersama – sama dengan proses mematangkan makanan (rebus, kukus, bakar) atau bahkan dikeringkan.

Pohon pisang dimanfaatkan hampir seluruh bagiannya. Daun, serat, dan pelepahnya (gebog) digunakan untuk mengemas dalam berbagai bentuknya berbagai jenis makanan tradisional. Daun pisang selain mudah dibentuk dan daunnya lebar serta mudah diperoleh dan mudah ditanam di berbagai daerah masyarakat Sunda tinggal. Pemanfaatan daun pisang menunjukkan kearifan tradisional masyarakat Sunda dalam berdialog dengan alamnya, suatu strategi adaptif yang dikembangkan orang Sunda dengan alam lingkungannya.

Seiring perkembangan globalisasi orang-orang mulai lupa atau tidak tahu mengenai kemasan tradisional bahkan keberadaan jenis kemasan tradisional itu sudah mulai tergeser oleh kemasan berbahan sintesis seperti: plastik dan kertas. Bahkan variasi seumat atau tali bamboo telah pula digantikan oleh jepretan logam (*stapler*), tali rafia atau tali karet. Dalam hal pemakaian jepretan logam disamping berbahaya dapat bercampur dengan makanan dan termakan, secara estetika (kombinasi bahan botanis dan logam) terasa mengganggu dan desain menjadi rancu. Pada era sekarang isu – isu tentang lingkungan mulai marak disuarakan, salah satunya ialah masalah sampah yang menjadi perhatian banyak orang termasuk pemerintah. Sampah anorganik khususnya yang butuh puluhan tahun bahkan ratusan tahun untuk dapat didegradasi oleh lingkungan menjadi masalah kompleks.

Dengan demikian diperlukan upaya pengenalan kemasan tradisional kepada para remaja dengan buku ilustrasi kemasan tradisional. Buku ini juga berisi edukasi dan nilai – nilai adiluhung yang dapat meningkatkan minat membaca karena adanya tampilan bergambar dan berwarna membuat orang akan tertarik dengan gambar yang dilihat, selain itu juga dapat meningkatkan kesadaran dan pemahaman betapa pentingnya menjaga budaya bangsa. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan

kembali dan melestarikan kemasan tradisional kepada para generasi muda atau remaja agar kelak kemasan tradisional khas Sunda mampu dikenal oleh para anak dan cucu nanti.

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang maka diperoleh identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Seiring perkembangan globalisasi orang-orang mulai lupa atau tidak tahu mengenai kemasan tradisional.
2. Kemasan anorganik yang kini mencemari lingkungan.

1.2.2 Rumusan Masalah

Dari identifikasi yang telah disebutkan diatas, maka rumusan masalah yaitu;

Bagaimana merancang buku ilustrasi kemasan tradisional makanan Sunda yang menarik bagi remaja?

1.3 Ruang Lingkup

Berdasarkan kaitannya dengan program studi Desain Komunikasi Visual, maka batasan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini adalah :

1. Hasil akhir proyek tugas ini akan berbentuk buku ilustrasi.
2. Perancangan buku ini memilih segmentasi remaja antara 13 -20 tahun.
3. Populasi yang ditunjukkan berada di Bandung.
4. Media buku ilustrasi ini berisikan tentang informasi kemasan tradisional makanan Sunda.
5. Kemasan tradisional makanan Sunda yang diteliti adalah kemasan yang dibungkus oleh daun baik daun pisang, jagung, dan jambu.
6. Waktu pelaksanaan dilakukan dari awal bulan februari hingga juni 2020

1.4 Tujuan Perancangan

Sesuai dengan identifikasi masalah maka tujuan perancangan ini adalah : Perancangan buku ini dilakukan sebagai media edukasi kemasan tradisional makanan Sunda yang berisi nilai-nilai budaya pada kemasan tradisional.

1.5 Pengumpulan Data

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

1. 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 remaja dengan segmentasi umur 13-20 tahun sebagai penelitian awal untuk mengetahui kendala yang ada.

2. 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 terstruktur dan tidak terstruktur, penulis mencari data melalui wawancara dengan mengajukan beberapa pertanyaan yang nantinya akan ditanyakan kepada narasumber yang terkait.

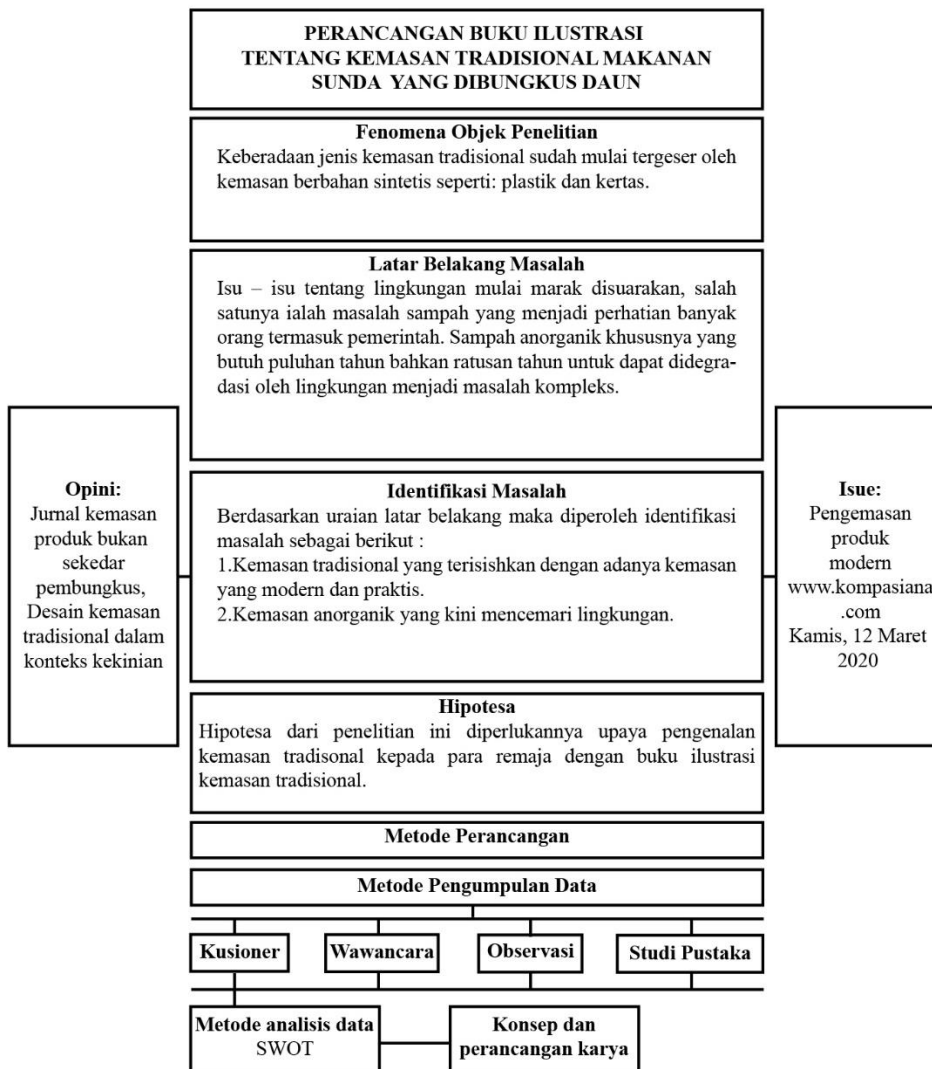
3. Observasi

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 dengan mengamati bagaimana para remaja dapat mengetahui kemasan tradisional makanan Sunda.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka ialah serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian. (Zed, 2004: 3). Pengumpulan data berupa studi pustaka yang penulis lakukan bersumber dari beberapa buku dan internet mengenai kemasan tradisional makanan Sunda.

1.6 Kerangka Perancangan



Tabel 1.1 Kerangka Perancangan Bagan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

1.7 Pembabakan

- **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini dijelaskan mengenai latar belakang, identifikasi masalah, perumusan masalah, ruang lingkup, tujuan penelitian, cara pengumpulan data dan pembabakan.

- **BAB II LANDASAN TEORI**

Pada bab ini dijelaskan mengenai dasar teori yang relevan sebagai pijakan untuk membuat laporan penelitian, kerangka teori dan asumsi.

- **BAB III DATA ANALISIS DATA DAN PERMASALAHAN**

Pada bab ini akan diuraikan hasil pencarian data secara terstruktur dan siap diuraikan, seperti data aspek imaji, data wawancara, data kusioner dan data analisis konten, analisis visual, analisis matriks, serta penarikan kesimpulan.

- **BAB IV PENUTUP**

Berupa kesimpulan akhir mengenai hasil dari laporan penelitian dan penulisan laporan penelitian.