

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang sangat melimpah, sehingga tiada habisnya jika mengeksplorasi kebudayaan Indonesia. Kekayaan budaya ini merupakan hasil kelestarian budaya-budaya yang tersebar diberbagai penjuru Indonesia yang dijaga dari generasi ke generasi. Selain budaya yang bertumbuh dari dalam Indonesia, kebudayaan Indonesia juga memiliki pengaruh dari berbagai budaya-budaya asing yang telah mengalami proses akulturasi sehingga sebagian dari budaya-budaya asing tersebut kini telah diterima masyarakat dan melebur menjadi budaya Indonesia itu sendiri. Hal ini seperti yang dijelaskan oleh Koentjaraningrat (1990:248-251), bahwa akulturasi adalah proses sosial dimana sebuah kelompok manusia yang memiliki kebudayaan tersendiri melakukan kontak dengan kelompok manusia lain yang memiliki budaya asing yang unsur-unsur budaya asing tersebut perlahan diterima dan melebur kedalam kebudayaan sendiri tanpa menghilangkan karakter dari budaya itu sendiri. Dalam sejarah Indonesia, ada berbagai budaya asing yang telah melakukan kontak dan menjalin akulturasi dengan Indonesia di masa lampau, seperti budaya India, Tionghoa, Arab dan Eropa.

Masuknya budaya Eropa terasa kental ketika masa kolonialisme Belanda yang dimulai oleh kedatangan VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*) ke Nusantara pada abad ke-16 yang diawali dengan niat berniaga yang dikemudian hari melakukan praktik untuk menguasai sumber daya alam Indonesia, kemudian VOC bubar dan Nusantara diambil alih oleh pemerintah Belanda yang meneruskan penjajahan tersebut yang kemudian berakhir pada tahun 1949. Penjajahan ini tentu diwarnai dengan penindasan manusia oleh manusia, eksploitasi sumber daya alam, diskriminasi terhadap bangsa Pribumi dan superioritas pada bangsa Eropa. Namun, dibalik itu semua terdapat sisi positif yang menarik untuk dipelajari dari era kolonialisme yang

telah menyumbangkan berbagai warisan kebudayaan dan pengetahuan pada bangsa Pribumi. Kedatangan orang-orang Belanda ke Nusantara dengan segala kebudayaan asingnya yang kemudian melakukan kontak kebudayaan dengan bangsa Pribumi memicu adanya proses akulturasi. Hal ini ditunjukkan oleh bangsa Eropa yang terpengaruh oleh budaya bangsa Pribumi dan sebaliknya, sehingga kedua hal ini menciptakan sebuah akulturasi kebudayaan antara Pribumi dan Eropa yang kemudian dikenal dengan istilah “kebudayaan Indis” (Soekiman, 2000: 26-27). Kebudayaan Indis merupakan perpaduan dari kondisi sosial dimana orang-orang Belanda dengan segala keangkuhannya, namun pada satu sisi jatuh cinta pada lingkungan alam dan budaya Pribumi. Kebudayaan Indis telah melahirkan berbagai warisan budaya, salah satu warisan budaya yang cukup populer adalah budaya makan yang dinamakan *Risjtaffel*.

Apabila diartikan secara harfiah, *rijs* artinya nasi dan *tafel* artinya meja. Apabila diartikan secara keseluruhan adalah “hidangan nasi” (Rahman, 2016:2). Orang-orang Belanda menggunakan istilah *Rijstaffel* untuk menyebutkan budaya makan berupa jamuan berbagai hidangan Indonesia yang ditata komplet diatas meja makan (Ganie, 2003: 205). *Rijstaffel* merupakan cara orang-orang Belanda untuk mengemas hidangan Pribumi yang unik melalui penataan meja dan cara makan ala Eropa. Cita rasa hidangan Pribumi yang kaya akan rempah dan rasa merupakan sesuatu yang tidak dimiliki oleh kuliner Belanda, sehingga kuliner Pribumi dikenal sebagai kuliner yang kaya akan rasa yang merupakan pengalaman baru bagi orang-orang Belanda. Lambat laun, timbul inisiatif untuk mulai memasukan beberapa hidangan Eropa yang komposisinya telah disesuaikan pada *Rijstaffel* ditengah hidangan Pribumi, sehingga para juru masak Pribumi mulai mengenali resep hidangan Eropa dan melakukan beberapa inovasi terhadapnya yang dikemudian hari melahirkan berbagai resep hidangan yang merupakan akulturasi dari kuliner Eropa dan Nusantara.

Kemudian, orang-orang Eropa mulai mengembangkan *Rijstaffel* dengan memberlakukan etiket makan Eropa (table manner), seperti menggunakan alat makan (sendok, garpu, piring,dll), penggunaan meja dan kursi, dan penyajian hidangan oleh pelayan. Hal ini menjadi sebuah perubahan dalam budaya makan ala Pribumi yang

mulanya duduk dilantai dengan hidangan yang beralaskan daun pisang atau piring kayu, kemudian tangan dibasahi sebelum dan sesudah makan agar nasi tidak lengket ditangan agar mudah disuapkan kedalam mulut (Rahman, 2016:27). Kemudian, Rijstaffel yang unik telah menjadi daya tarik wisatawan mancanegara akan hidangan Pribumi, hal ini pun mengawali konsep “wisata kuliner” pertama di Indonesia pada awal abad ke-20 (Rahman F, 2016: 3) dan dikemudian hari *Rijstaffel* mewariskan inovasi penyajian kuliner yang kita kenal hingga hari ini dengan nama Prasmanan. *Rijstaffel* menjadi bukti betapa Indonesia memiliki khazanah kuliner yang sangat menarik untuk dibahas untuk mengetahui kisah perkembangan kuliner Indonesia yang dikandungnya agar memperkaya pengetahuan masyarakat Indonesia mengenai kekayaan kuliner Indonesia sebagai negara yang kulinernya menjadi identitas nasional.

Sayangnya, *Rijstaffel* kurang dikenal sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia yang mengawali modernisasi budaya makan di Indonesia dan mewariskan banyak variasi hidangan hingga kini. Padahal banyak sekali hal yang bisa disimak dari keberadaan *Rijstaffel* dimasa lampau, diantaranya bagaimana kuliner Indonesia bisa mengalami perkembangan baik dari resep, variasi kuliner, cara penyajian, dan bagaimana kuliner Indonesia dengan segala keunikannya mampu menjadi primadona bagi wisatawan asing, sehingga hal tersebut dapat menambah pengetahuan masyarakat akan sejarah dari perjalanan kuliner Indonesia. Masyarakat lebih mengenal kuliner sebagai objek konsumsi namun kurang mengetahui pengetahuan mengenai sejarah kuliner Indonesia, hal tersebut dapat menyebabkan masyarakat kurang mengapresiasi kuliner Indonesia berikut dengan kekayaan sumber daya alam sebagai bahan baku kuliner Indonesia dan kreatifitas dari variasi resep-resep kuliner Indonesia yang merupakan identitas dari Indonesia karena tidak mengetahui perjalanan panjang dari kuliner Indonesia, sehingga kuliner Indonesia bisa terancam diklaim oleh negara lain apabila masyarakat Indonesia sendiri tidak memiliki kesadaran dan kebanggaan akan kekayaan kuliner lokal.

Maka, diperlukan sebuah media yang mampu memperkenalkan masyarakat mengenai *Rijstaffel* sebagai bagian dari sejarah kuliner Indonesia di masa kolonialisme

Belanda untuk menambah pengetahuan masyarakat terhadap sejarah dari perjalanan kuliner Indonesia. Perancangan karya ini menggunakan media ilustrasi agar penyampaian informasi mengenai *Rijstaffel* bisa lebih menarik dan mampu tergambarkan agar mudah dipahami oleh audience. Perancangan ini menargetkan kalangan remaja hingga dewasa awal dengan rentang umur 18-21 tahun, tinggal di Kota Bandung, Suka membaca buku bergambar, memiliki ketertarikan akan kuliner, dan memiliki minat akan sejarah. Media ini menampilkan informasi mengenai *Rijstaffel* seperti beberapa hidangan hasil pencampuran budaya Belanda dan Indonesia, cara penyajiannya, latar historisnya, restoran yang menyajikan *Rijstaffel* di Kota Bandung, dan nilai-nilai positif yang bisa dipelajari oleh target audience.

Dengan adanya media edukasi ini, diharapkan bisa menambah pengetahuan audience terkait *Rijstaffel* sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia dan memperkaya pengetahuan masyarakat mengenai sejarah kuliner Indonesia yang dapat menggugah rasa cinta generasi mudah terhadap kuliner Indonesia.

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan sebelumnya, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

- *Rijstaffel* kurang dikenal sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia yang mengandung nilai perkembangan kuliner yang bisa dijadikan pengetahuan oleh masyarakat, sehingga masyarakat kurang memiliki pengetahuan akan perkembangan kuliner Indonesia yang jika hal ini terus dibiarkan maka kuliner Indonesia tidak diapresiasi oleh masyarakat dan dapat terancam diklaim oleh negara asing apabila masyarakat Indonesia tidak memiliki kesadaran dan kebanggaan akan kekayaan kuliner lokal.
- *Rijstaffel* kurang diperkenalkan dalam media visual yang bisa menarik generasi muda Indonesia untuk mempelajarinya, sehingga keberadaan *Rijstaffel* ditengah generasi muda masih belum familiar.

1.2.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi Masalah yang ada, berikut Rumusan Masalah yang didapat:

- Bagaimana memperkenalkan *Rijstaffel* sebagai bagian dari budaya makan di Indonesia pada masa kolonialisme dengan bahasa yang ringan dan informatif?
- Bagaimana menjelaskan sejarah *Rijstaffel* agar singkat namun tetap padat?
- Bagaimana memperkenalkan asal-usul dari hidangan Indonesia yang sebenarnya adalah hasil dari akulturasi dengan kuliner Belanda dengan narasi yang informatif?
- Bagaimana membangun narasi yang efektif untuk menjelaskan berbagai poin-poin dari konten karya ini dengan informatif, ringkas namun padat, dan menggunakan bahasa yang sesuai dengan audience?

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup aktivitas pada proses perancangan ini adalah sebagai berikut:

1.3.1 Apa

Perancangan karya untuk memperkenalkan *Rijstaffel* sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia di masa kolonialisme Belanda.

1.3.2 Kapan

Pengumpulan data terkait perancangan ini akan dilaksanakan mulai dari Maret 2021 sampai Mei 2021.

1.3.3 Siapa

Pihak yang menjadi target audience dari perancangan adalah:

Usia: 18-21 Tahun

Geografis: Kota Bandung, Jawa Barat

Psikografis: Suka membaca buku bergambar, tertarik akan kuliner, memiliki rasa keingintahuan yang tinggi

1.3.4 Dimana

Perancangan karya dilakukan di Bandung.

1.3.5 Mengapa

Untuk memperkenalkan *Rijstaffel* sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia di masa kolonialisme Belanda yang memiliki banyak pelajaran positif dan dapat memperkaya pengetahuan masyarakat akan kekayaan kuliner Indonesia.

1.3.6 Bagaimana

Perancangan karya ini menyampaikan berbagai informasi mengenai *Risjtaffel* sebagai budaya makan di masa kolonialisme Belanda yang merupakan bagian dari

kekayaan kuliner Indonesia, informasi mengenai *Rijstaffel* seperti beberapa hidangan hasil pencampuran budaya Belanda dan Indonesia, cara penyajiannya, latar historisnya, restoran yang menyajikan Rijstaffel di Kota Bandung, dan nilai-nilai positif yang bisa dipelajari oleh target audience.

1.4 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan perancangan karya ini adalah sebagai berikut:

Memperkenalkan *Rijstaffel* sebagai edukasi sejarah kuliner Indonesia di masa kolonialisme Belanda agar dapat menambah wawasan masyarakat akan kekayaan kuliner Indonesia.

1.5 Manfaat Perancangan

Harapan manfaat yang bisa didapatkan oleh audience adalah:

- Audience mendapatkan pengetahuan dengan mengetahui sejarah kuliner Indonesia dalam *Rijstaffel*.
- Menumbuhkan rasa ingin tahu masyarakat untuk mempelajari kekayaan kuliner Indonesia.

1.6 Cara Pengumpulan Data dan Analisis

1.6.1 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam melakukan perancangan ini adalah dengan metode kualitatif. Menurut Moleong (2005), penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dll secara luas, dan kemudian dijelaskan ke dalam bentuk kata-kata dan bahasa (2005:6).

Berikut adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk membantu perancangan buku ilustrasi digital ini:

1. Observasi Visual

Menurut Margono (2007), secara dasarnya teknik observasi digunakan untuk melihat dan juga untuk mengamati perubahan dari fenomena-fenomena sosial yang berkembang atau tumbuh yang selanjutnya dapat dilakukan perubahan dari penilaian tersebut. Observasi ini bertujuan untuk mengamati visual apa yang digunakan oleh desainer lain dan mencari tahu jenis visual apa yang cocok untuk target audiens dan efektif untuk perancangan karya ini.

2. Wawancara

Wawancara merupakan komunikasi yang dilakukan dengan tujuan untuk mengumpulkan data melalui hubungan komunikasi antara peneliti dengan narasumber sebagai sumber data. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi dari narasumber yang tidak bisa didapatkan melalui pengamatan atau metode lain (Adi, 2004, h.73). Wawancara dilakukan dengan ahli dibidang keilmuan yang berkaitan dengan perancangan ini, seperti pada bidang keilmuan desain, sejarah, dan gastronomi.

3. Kuisisioner

Menurut Bimo Walgito (1987), kuisisioner adalah daftar pertanyaan dalam penelitian yang diharuskan untuk dijawab oleh responden atau informan. Kuisisioner dilakukan untuk mencari data yang lebih meluas lagi mengenai pengetahuan dan pengalaman dari khalayak mengenai topik yang sedang dibahas.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari data, landasan teori dan referensi dari jurnal, buku, dan informasi tambahan yang berkaitan dengan pembahasan.

1.6.2. Metode Analisis Data

Setelah data sudah didapatkan dari berbagai metode yang digunakan, Langkah selanjutnya adalah mengolah Langkah tersebut menjadi informasi dengan melakukan analisis terhadap data hasil dari setiap metode yang digunakan.

1. Analisis Hasil Wawancara

Setelah mendapatkan hasil wawancara dengan narasumber, penulis memilah poin mana saja yang bisa dijadikan informasi dengan menganalisa poin penting dari apa yang disampaikan oleh narasumber. Setelah didapatkan poin-poin dari narasumber, selanjutnya bisa ditarik kesimpulan yang akan menjadi informasi.

2. Analisis Hasil Kuisisioner

Setelah mendapatkan hasil kuisisioner dari responden, penulis menganalisa setiap presentase jawaban dari setiap pertanyaan. Hasil analisis presentase tersebut akan menjadi poin-poin yang selanjutnya bisa ditarik kesimpulan untuk dijadikan informasi.

3. Analisis Matrix

Setelah sebelumnya penulis mengambil beberapa contoh karya sejenis, selanjutnya penulis menganalisa karya-karya tersebut dengan menggunakan metode Analisis Matrix. Menurut Soewardikoen (2013:56), Analisis Matrix adalah proses membandingkan dengan beberapa karya visual dengan cara mensejajarkan dalam sebuah table dengan teori yang digunakan. Setelah Analisis Matrix dilakukan, langkah selanjutnya adalah menarik kesimpulan dari hasil analisis.

1.6 Kerangka Penelitian

Latar Belakang

Adanya budaya makan *Rijstaffel* yang merupakan hasil dari akulturasi kuliner budaya antara Indonesia dan Belanda pada masa kolonialisme yang bisa dijadikan pelajaran untuk memperkaya pengetahuan akan kekayaan kuliner Indonesia.

Permasalahan

Rijsttafel kurang dikenal sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia pada masa kolonialisme Belanda yang bisa digali sisi positifnya untuk menambah wawasan masyarakat akan kekayaan kuliner Indonesia.

Tujuan

Memperkenalkan rijsttafel sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia yang berawal dari masa kolonialisme Belanda yang dapat dipelajari sisi positifnya agar dapat menambah wawasan masyarakat akan kekayaan kuliner Indonesia.

Cara Pengumpulan Data

Observasi Visual

Mengamati jenis visual yang cocok untuk diaplikasikan pada perancangan karya ini.

Wawancara

Mewawancarai narasumber yang ahli dibidangnya dan target audience untuk mendapat informasi

Kuisisioner

Menyebarkan pertanyaan kepada responden untuk mencari data lebih lanjut.

Studi Pustaka

Mencari buku, jurnal, dan informasi tambahan lainnya untuk dijadikan data dan landasan teori.

Analisis Data

Melakukan Analisis hasil wawancara, hasil kuisisioner, analisis matrix dan penarikan

Konsep dan hasil perancangan dari **Perancangan Karya Mengenai Rijstaffel sebagai Edukasi Inovasi Kuliner**