

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Suku, kota, dan kabupaten yang ada di Indonesia memiliki sebuah ciri khas sebagai penanda dari suku maupun kabupaten dan kota itu sendiri. Menurut artikel yang tertulis di kompasiana, makanan dapat menjadi salah satu identitas dan juga karakter yang dapat membedakan suatu daerah dengan daerah yang lain. Makanan ini dapat berupa makanan pokok, makanan sampingan, dan juga jajanan tradisional.

Menurut Shosana Gintara (2014), kue bukanlah menu utama dan biasa disebut sebagai kudapan atau makanan ringan. Sedangkan menurut Soesilo (2013), kue tradisional Indonesia merupakan sebuah kudapan yang dibuat dengan hasil kekayaan alam Indonesia sebagai bahan dasarnya dan biasanya dicampur dengan tepung dalam proses pembuatannya. Sehingga, berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat dikatakan bahwa kue tradisional merupakan salah satu kudapan atau jajanan tradisional yang menggunakan hasil kekayaan alam Indonesia sebagai bahan utamanya.

Berdasarkan salah satu artikel Portal Bandung di Bandung.co.id yang ditulis pada tahun 2022, Bandung berhasil meraih peringkat lima di salah satu posisi *awards* yang diberikan oleh Taste Atlas Awards 2021 dengan kategori “Kota Terbaik di Asia untuk Makanan Tradisional”. Bukan tanpa alasan, masakan dan jajanan yang dapat menggugah selera serta memanjakan lidah para penikmatnya ini menjadikan Bandung dikenal sebagai salah satu kota kuliner di Indonesia hingga memenangkan *awards* tersebut.

Sama halnya seperti daerah lain, Bandung juga memiliki kue tradisional yang beraneka ragam, seperti salah satunya yaitu kue bandros dengan cita rasa gurih manisnya (kompas.com, 2021).

Kue bandros merupakan salah satu kue tradisional khas Bandung yang memiliki cerita sejarah di baliknya. Kue bandros muncul di Kota Bandung pada abad ke-19 karena adanya pengaruh pemerintahan Hindia Belanda di Indonesia, khususnya di Bandung Jawa barat. Kue bandros ini muncul agar masyarakat kelas bawah juga dapat menikmati kue yang biasa dikonsumsi oleh para bangsawan dengan harga yang lebih terjangkau. Karena bahan-bahan yang biasa digunakan untuk membuat kue mahal, maka masyarakat membuat sebuah ide untuk menggunakan hasil olahan dari kekayaan alamnya seperti tepung beras yang dicampur dengan tepung tapioka, kelapa parut, air santan, garam, dan gula pasir. Kue bandros dibuat dengan ukuran kecil sehingga dalam satu adonan dapat menghasilkan banyak potongan yang bisa dinikmati banyak orang (ketiknews, 2021). Penyajian kue bandros yang hingga kini tidak berubah meskipun sudah melewati berbagai zaman serta cerita di baliknya ini menjadikan kue bandros sebagai salah satu kue legenda di Sunda, khususnya di Bandung.

Namun seperti yang disebutkan oleh jurnal yang ditulis oleh Tjahja Muhandri pada tahun 2020, jajanan tradisional khas Indonesia diduga dapat tergeser oleh makanan modern. Maka seiring berjalannya zaman, eksistensi kue tradisional menjadi menurun karena tertutup oleh penyebaran budaya luar di Indonesia yang cukup pesat.

Dukut Imam Widodo (2014) mengatakan bahwa anak-anak kurang mengenali jajanan tradisional khas Indonesia dan lebih mengenal makanan impor karena makanan impor tersebut dianggap lebih bergengsi dibanding jajanan tradisional. Dengan adanya pergeseran pada gaya hidup saat ini, muncullah anggapan jika makanan modern khas luar negeri dinilai jauh lebih kekinian, sedangkan makanan tradisional dianggap kuno. Selain itu, kue bandros saat ini sudah jarang terlihat di jajanan pasar yang berada di sekolah dan tempat-tempat ramai yang biasa banyak dikunjungi oleh orang. Bahkan, di tempat-tempat yang disebut pusat keramaian dan tempat yang mudah digapai oleh masyarakat pun jumlah penjual bandros dapat dihitung jari. Jarang adanya penjual kue bandros di Bandung terutama di daerah sekitar sekolah ini dapat menjadi salah satu alasan mengapa siswa-siswa sekolah dasar saat ini tidak mengenali kue bandros. Tidak hanya itu,

anak-anak lebih mengetahui bandros sebagai sebuah bis yang biasa berkeliling di kota Bandung dibandingkan mengetahui bandros sebagai jajanan tradisional khas Bandung. Tidak hanya itu, anak-anak juga tak jarang tidak dapat membedakan antara kue bandros, kue pukis, dan kue pancong karena ketiga kue ini memiliki bentuk yang sama dan cara penyajian yang terlihat mirip.

Dengan adanya fenomena tersebut, maka pengenalan dan menyebarkan informasi mengenai kue tradisional khas Bandung yang dimulai dengan pengenalan kue bandros ini harus dilakukan. Rachmawati Adam berkata jika ketergeseran jajanan tradisional pada anak dapat diatasi dengan memulai sebuah pengenalan terlebih dahulu. Pengenalan terhadap anak-anak mengenai kue bandros dapat membuat anak-anak juga mengetahui perbedaan kue bandros dengan kue lainnya yang berbentuk serupa seperti kue pukis, kue rangi dan kue pancong. Salah satu cara dari pengenalan dan penyebaran informasi mengenai kue bandros ini yaitu dengan membuat sebuah perancangan media informasi dan pengenalan berupa buku ilustrasi interaktif yang berisikan tentang kue tradisional khas Bandung yaitu kue bandros.

1.2 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi beberapa masalah dari latar belakang yang telah dipaparkan pada penelitian ini adalah :

- a. Tergesernya jajanan tradisional oleh jajanan modern.
- b. Jarangnya penjual bandros di pusat keramaian dan sekolah-sekolah.
- c. Kurang dikenalnya kue bandros oleh anak-anak.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang serta identifikasi masalah diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana cara merancang media informasi untuk pengenalan kue bandros khas Bandung?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan eksistensi sekaligus mengenalkan kue bandros melalui perancangan media informasi berupa buku cerita bergambar mengenai kue bandros bagi anak-anak.

1.5 Ruang Lingkup

Pembatasan masalah dilakukan agar penelitian ini dapat terfokuskan dengan baik. Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa?

Membuat sebuah perancangan buku ilustrasi sebagai media pengenalan kue bandros.

2. Siapa?

Pembuatan buku ilustrasi ditujukan kepada anak berusia 7 sampai 12 tahun yang berada di Bandung.

3. Dimana?

Pengerjaan dan pengumpulan data dan informasi dilakukan secara daring dan luring.

4. Kapan?

Penelitian dilakukan dari bulan Maret – Juli.

5. Kenapa?

Penelitian dan perancangan dilakukan untuk meningkatkan eksistensi kue bandros khas Bandung dengan melalui media pengenalan berupa buku ilustrasi.

6. Bagaimana?

Perancangan buku ilustrasi dilakukan dengan menggunakan identitas visual asli dari kue bandros sebagai acuan pembuatan ilustrasi.

1.6 Metode Penelitian

1.6.1 Observasi

Observasi merupakan suatu pengamatan dan juga pencatatan yang dilakukan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak pada suatu gejala yang berada di objek penelitian. (Widoyoko, 2014:46)

Dalam penelitian ini observasi yang dilakukan adalah berupa pengamatan kepada sentra kudapan tradisional yang menjual kue tradisional khas Bandung.

1.6.2 Wawancara

Menurut Esterberg dalam Sugiyono (2015:72) wawancara merupakan suatu pertemuan yang dilakukan oleh dua orang untuk saling bertukar informasi maupun suatu ide dengan cara tanya jawab, sehingga dapat dikerucutkan menjadi sebuah kesimpulan atau makna dalam topik tertentu.

Pada tahapan ini bentuk kegiatan yang dilakukan adalah melakukan sebuah wawancara kepada ahli yang pada bidang dari topik penelitian ini, seperti ahli pada bidang jajanan tradisional, bidang buku anak, dan anak SD.

1.6.3 Studi Pustaka

Menurut Sugiyono (2012) studi kepustakaan merupakan suatu kajian teoritis, referensi serta literatur ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti.

Studi pustaka yang dilakukan yaitu pencarian data-data dan juga informasi yang berkaitan dengan objek penelitian yang diperoleh dari beberapa jurnal, artikel, dan juga *e-book* yang berada di website yang berkaitan dengan kue tradisional khas Indonesia untuk memenuhi penyusunan laporan dari penelitian yang dilakukan.

1.7 Analisis Data

Penelitian ini dilaksanakan dengan melakukan pendekatan studi kaji dengan melihat pengalaman-pengalaman dan pengamatan pribadi dan orang lain yang ahli dalam bidangnya melalui wawancara. Selain itu didukung dengan studi literatur, yaitu mencari berbagai sumber yang terkait dengan desain dan juga *layout* desain grafis. Sumber informasi diseleksi, dievaluasi, dan dijadikan pendukung dalam penulisan ini.

1.7.1 Kerangka Penelitian



Gambar 1 Kerangka Penelitian

(Sumber: dokumen pribadi)

1.8 Pembabakan

BAB I Pendahuluan

Memuat informasi tentang latar belakang permasalahan yang memaparkan tentang fenomena menurunnya eksistensi dari kue tradisional khas Indonesia. Berdasarkan latar belakang tersebut dirumuskan identifikasi masalah, rumusan masalah, ruang lingkup penelitian, tujuan perancangan, cara pengumpulan data dan analisis, dan kerangka perancangan. Bab ini ditutup dengan pembabakan yang menguraikan secara singkat mengenai apa saja isi masing-masing bab.

BAB II Landasan Teori

Berisi teori-teori sebagai penunjang untuk memecahkan masalah yang telah disampaikan di Bab I.

BAB III Data dan Analisis Data

Berisi data-data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka. Dilanjutkan dengan analisis data, ringkasan wawancara, analisis konten visual, analisis matriks visual, dan penarikan kesimpulan.

BAB IV Pkonsep Perancangan

Bab ini memuat kesimpulan akhir mengenai karya yang telah dari seluruh bab penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.

BAB V Penutup

Bab ini memuat kesimpulan akhir mengenai karya yang telah dari seluruh bab penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.