

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kudus merupakan sebuah Kabupaten berwilayah kecil dan terletak di Provinsi Jawa Tengah, yang dahulu merupakan desa kecil dengan nama Desa Tajug yang berada di tepi Sungai Gelis. Kudus mengambil gaya budaya yang merupakan hasil akulturasi antara Timur Tengah dan Tiongkok karena terbawa oleh para pedagang yang melakukan transaksi dengan masyarakat pribumi jaman itu. Kudus juga memiliki semboyan Gus Ji Gang yang berarti ‘Bagus Ngaji dan Dagang’, sebab masyarakat Kudus mengembangkan usaha di bidang perdagangan, bahkan menjadi salah satu lokasi perdagangan yang ramai di Pulau Jawa. Seiring waktu, bidang usaha perdagangan Kabupaten Kudus meluas hingga ke bidang kuliner. Kuliner di Kudus memiliki khas tersendiri yang tidak semua tempat dapat ditemui. Salah satu kuliner khas Kudus yang cukup diminati namun tidak banyak orang tahu adalah kuliner Lentog Tanjung.

Nama Lentog Tanjung sendiri merupakan gabungan dari ciri khas makanan untuk kata Lentog (Pulen dan Montog) dimana lontong yang dipakai berbeda dengan lontong biasanya karena lebih besar dan tidak memanjang, juga nama asal daerah kuliner tersebut yakni Desa Tanjung Karang. Kuliner ini menjadi salah satu kuliner yang digemari oleh beberapa kalangan masyarakat Kudus sebagai menu sarapan (Novianty, 2018). Ada 3 komponen utama yang terdapat pada kuliner Lentog Tanjung ini, diantaranya lontong, sayur gori, dan tahu-tempe. Namun biasanya ditambah beberapa kondimen lain agar menciptakan rasa Lentog Tanjung dengan cita rasa yang lengkap. Penyajian kuliner ini juga cukup penting dengan bahan utama daun pisang sebagai alas, karena dapat menambah cita rasa gurihnya kuah santan dan berempah yang terdapat di Lentog Tanjung. Aroma yang khas Lentog Tanjung yang dapat menggugah napsu makan juga akan ikut menguar karena daun pisang yang disiram oleh kuah rempah. Bagi sebagian orang, satu porsi kuliner ini tidak akan cukup karena rasa khas kuliner ini membuat rasa nagih dan ingin mencoba lagi.

Kuliner Lentog Tanjung sendiri memiliki sejarah yang erat kaitannya dengan penyebaran agama Islam pada zaman para wali, yakni Sunan Kudus, dimana saat itu ada larangan penjualan nasi karena dinilai suaranya mengganggu berbagai pemuka agama dan kerajaan setempat. Sehingga demi menghindari konflik yang tidak berarti, dibuatlah Lentog Tanjung. Selain itu juga kuliner ini dibuat sebagai bentuk penghormatan bagi Sunan Kudus atas jasanya dalam penyebaran Islam. Penjualan Lentog Tanjung saat ini pun berbeda dengan zaman dulu, dimana kuliner ini dijual dengan cara keliling dengan dipikul menggunakan pikulan bambu dan rotan, wadah untuk menaruh komponennya pun menggunakan gentong tanah liat yang dinilai dapat mempertahankan suhu panas, sehingga Lentog Tanjung dapat disajikan dengan hangat, apalagi dimakan saat pagi hari dengan suasana yang masih dingin.

Namun sayangnya, sebagian besar orang masih belum mengenal kuliner Lentog Tanjung, bahkan seringkali orang awam menyebutnya dengan Lontong Cap Go Meh karena beberapa kemiripan dari segi kuah sayurnya dan bahan makanannya (lontong), padahal rasanya cukup berbeda. Selain itu juga, masih banyak orang tidak mengetahui informasi penting tentang kuliner ini mulai dari sejarah, perkembangannya, hingga cara penyajiannya yang saat ini hanya menggunakan piring saja. Hingga Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia (Kemendikbud) menetapkan kuliner Lentog Tanjung sebagai warisan budaya kuliner tradisional khas Kudus pada Tahun 2014.

Ketidaktahuan masyarakat terhadap suatu informasi bisa dikarenakan masyarakat cenderung malas mencari tahu literatur informasi kuliner tradisional Lentog Tanjung, apalagi jika informasinya berbeda media. Sehingga diperlukan pengenalan informasi terkait kuliner Lentog Tanjung agar masyarakat, khususnya Kudus dapat memperluas wawasan tentang kuliner khas daerahnya. Bagaimanapun kuliner Lentog Tanjung sendiri merupakan salah satu ikon Kabupaten Kudus, dari Desa Tanjung Karang yang masih belum dikenal sebagian masyarakat, baik dari segi cerita kulinernya hingga perkembangan dan penyajiannya. Tentunya media cerita yang dibutuhkan adalah media berbasis visual agar menarik minat audiens perancangan ini. Selain itu juga dengan perancangan media informasi ini diharapkan kuliner Lentog Tanjung ini dapat

dilestarikan sehingga lebih dikenal oleh masyarakat luar Kudus bahkan luar Jawa.

1.2 Permasalahan

1.2.1 Identifikasi Masalah

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

1. Kurangnya informasi dari segi media maupun pengenalan kuliner Lentog Tanjung khas Kudus, hanya diketahui sebagian kecil warga Kudus, padahal kuliner ini memiliki nilai sejarah dan filosofinya tersendiri.

1.2.2 Rumusan Masalah

Bagaimana cara merancang media informasi agar orang lebih tahu tentang kuliner Lentog Tanjung?

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup aktivitas pada proses penelitian kali ini adalah sebagai berikut:

1. Apa
Merancang media informasi mengenai kuliner Lentog Tanjung khas Kudus, Jawa Tengah sebagai media pengenalan kuliner tradisional khas Kudus yang merupakan salah satu warisan budaya, mulai dari sejarah, cara pembuatan, cara penyajian, dan informasi lainnya secara jelas dan menarik dengan penggambaran menggunakan style yang memiliki khas budaya Kudus, Jawa Tengah.
2. Kapan
Pencarian data dan perancangan dilakukan selama masa perkuliahan Tugas Akhir, Maret 2023
3. Siapa
Target audiens pada perancangan ini adalah masyarakat dengan rentang usia remaja, sekitar 13 sampai 18 tahun.

4. Dimana

Tempat dan alamat untuk melakukan pencarian data berada di Kudus, Jawa Tengah, atau lebih tepatnya di Desa Tanjung Karang, Kudus dan penjual Lentog Tanjung Pak Sokhib. Perancangan dilakukan di Bandung, Jawa Barat.

5. Mengapa

Perancangan ini dilakukan sebagai upaya mengenalkan kuliner khas Kudus, Jawa Tengah kepada khalayak masyarakat, khususnya anak muda saat ini yang kemungkinan besar tidak mengetahui seluk beluk dan cara pembuatan serta penyajiannya Lentog Tanjung.

6. Bagaimana

Merancang sebuah media informasi dalam bentuk buku ilustrasi yang memuat sejarah, cara pembuatan, cara penyajian, dan informasi penting lainnya terkait Kuliner Lentog Tanjung.

1.4 Tujuan Perancangan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

Untuk merancang media informasi terkait kuliner Lentog Tanjung meliputi sejarah, cara pembuatan, cara penyajian, dan informasi lainnya secara jelas dan menarik serta dengan penggambaran menggunakan style yang sesuai dengan target audiens.

1.5 Metode Pengumpulan Data dan Analisis

1.5.1 Pengumpulan Data

Dalam penulisan ini, data yang didapatkan sebagai bahan penelitian merupakan data yang diambil dari beberapa metode, yaitu:

1. Observasi

Observasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam pengambilan data dengan melihat fenomena secara langsung yang terjadi di lapangan. Dalam perancangan ini, diperlukannya observasi ke Desa Tanjung Karang dan ke penjual lentog Tanjung.

2. Wawancara

Wawancara merupakan proses komunikasi antara dua pihak dengan salah satu yang menjadi narasumber dan lainnya sebagai pihak yang bertanya. Pada tahapan pengumpulan data ini, bentuk kegiatan yang dilakukan adalah melakukan sesi tanya-jawab kepada pihak yang mengetahui informasi kuliner Lentog Tanjung, yakni penjual Lentog Tanjung Sokhib, DISBUDPAR (Dinas Budaya dan Pariwisata) Kudus, Kepala Desa Tanjung Karang dan salah satu ilustrator.

3. Kuesioner

Teknik melakukan pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya disebut teknik kuesioner. (Sugiyono, 2005:162).

Pada tahapan ini, bentuk kegiatan yang dilakukan adalah membuat daftar pertanyaan di media *Google forms* dan kemudian disebarakan melalui akun media sosial seperti Whatsapp dan Instagram kepada target audiens dari objek penelitian.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka yang dilakukan meliputi pengumpulan data dari sumber atau dokumen pustaka yang diperoleh dari website untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan penyusunan penelitian, serta beberapa teori dari beberapa buku atau jurnal yang dapat menunjang analisis objek penelitian.

1.5.2 Analisis

Penulisan perancangan dilakukan dengan analisis data sebagai berikut:

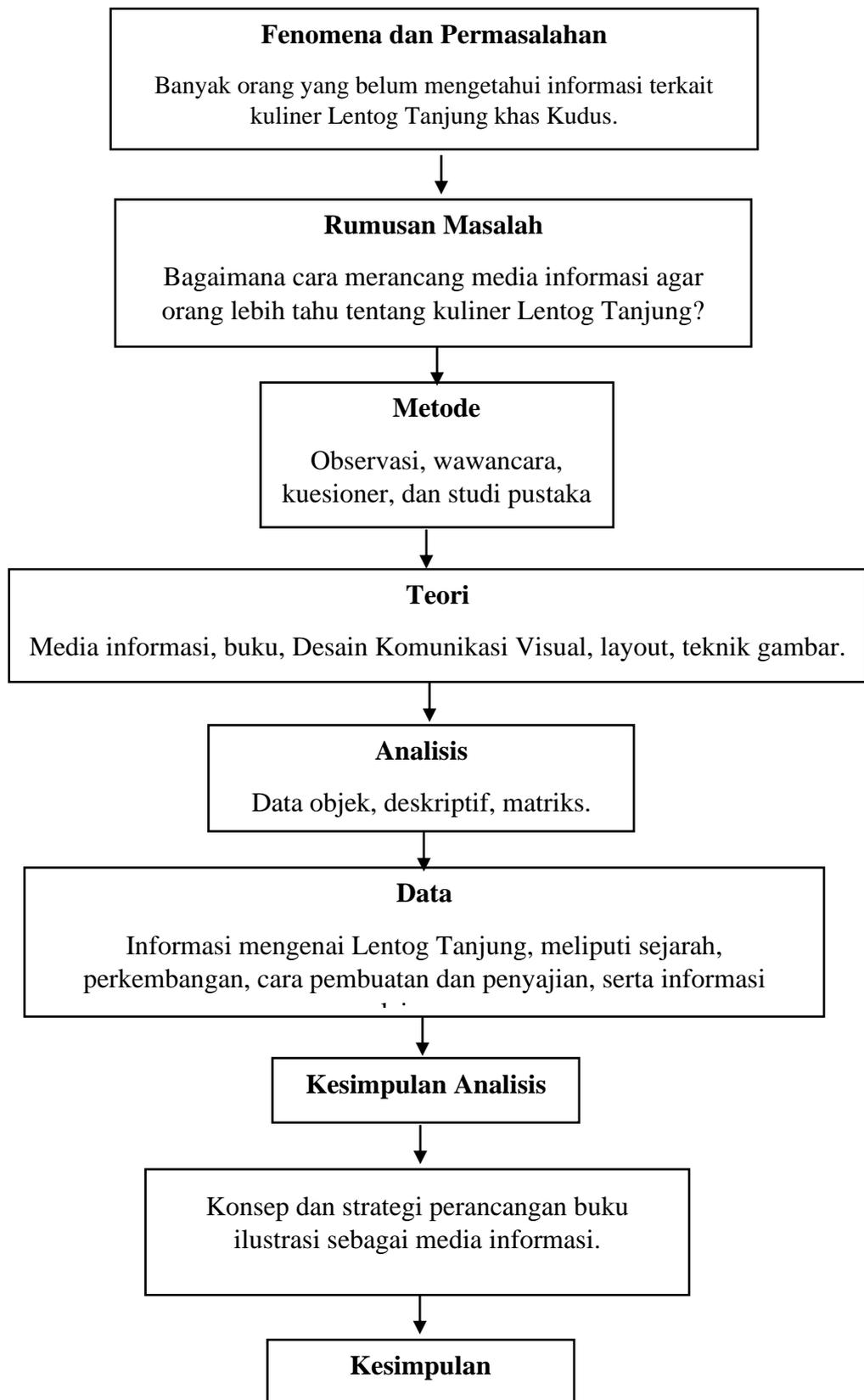
1. Analisis Deskriptif

Pada tahapan ini, data-data yang dikumpulkan akan dirinci dan diringkas secara deskripsi digabung dengan perolehan dari data observasi, wawancara, dan kuesioner.

2. Analisis Matriks

Analisis matriks dilakukan dengan membandingkan objek visual yang telah ada berupa kolom dan baris sehingga akan terlihat perbedaannya (Soewardikoen, 2013:60). Dalam penulisan ini, data-data yang dibandingkan antara lain beberapa buku ilustrasi kuliner tradisional yang berbeda-beda dari segi mekanisme maupun standar visual yang menarik.

1.6 Kerangka Penelitian



Gambar 1. 1 Kerangka Penelitian

1.7 Pembabakan

Pencarian data untuk karya tulis ini disusun secara sistematis yang terdiri dari beberapa Bab, yakni sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Memuat informasi tentang latar belakang permasalahan yang memaparkan tentang fenomena yang terjadi di masyarakat mengenai pengetahuan kuliner tradisional. 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. Teori yang akan dicantumkan antara lain teori Perancangan, Media Informasi, Buku Ilustrasi, warna, dan tipografi. Bab ini ditutup dengan kerangka teori dan asumsi.

BAB III DATA DAN ANALISIS

Berisi data-data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan studi pustaka lalu di analisis yang nanti akan jadi bahan konsep perancangan.

BAB IV KONSEP DAN HASIL PERANCANGAN

Menjelaskan tentang konsep dan hasil proses perancangan dari awal sampai akhir yang akan ditampilkan.

BAB V PENUTUP

Bab ini memuat kesimpulan dari seluruh bab dan saran yang diharapkan dapat bermanfaat dan dipergunakan dengan sebaik-baiknya.