

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan keragaman budaya, suku, ras, bahasa, hingga kesenian dan kerajinan tradisional. Terlepas dari itu, Indonesia juga memiliki kuliner tradisional yang sangat beragam. Keberagaman kuliner tradisional di Indonesia dikarenakan terdapat ciri khas tersendiri, yaitu mulai dari bahan makanan dan rempah-rempah yang digunakan karena dipengaruhi oleh faktor budaya yang berbeda (Alamsyah Yuyun, 2008, p. 1). Salah satu kota dari sekian banyak daerah di Indonesia yang memiliki makanan khas yang berbeda dari daerah lain adalah kota Tangerang.

Kota Tangerang merupakan suatu kota yang terletak di Tatar Pasundan Provinsi Banten, Indonesia. Kota Tangerang yang dikenal dengan Kota Seribu Industri Sejuta Jasa merupakan kota terbesar pada Provinsi Banten serta kota terbesar ketiga di kawasan Jabodetabek (Badan Pengembangan Infrastruktur Wilayah, 2017). Dalam literatur sejarah tercatat bahwa Kota Tangerang merupakan kota yang berdiri dengan banyak warna serta pengaruh akulturasi budaya dari beberapa etnis yang dominan, antara lain meliputi budaya Tionghoa, Betawi, Makasar, Lampung, serta budaya Sunda. Salah satu pembentukan akulturasi yaitu pada kuliner khasnya. Hal ini merupakan suatu keunikan tersendiri dari kota Tangerang yang harus diangkat karena memiliki kuliner khas yang banyak dipengaruhi oleh akulturasi yang ada (Rahman,2020).

Kuliner khas yang dimiliki oleh kota Tangerang antara lain Laksa Tangerang, Gecom, Nasi Jagal, Jojorong, Gipang, Kue Apem, Dodol Tangerang, dan Bolu Tape Benteng. Kuliner tersebut memiliki karakter cita rasa masing-masing dengan rasa, bentuk dan tekstur yang beragam dan berbeda dari daerah luar Kota Tangerang. Kini kuliner khas Tangerang sangat penting untuk kembali dikenalkan serta dilestarikan lagi kepada masyarakat luas terutama generasi muda.

Kasi Sarana Perdagangan dan Sistem Distribusi Provinsi Banten Imam Santoso (2019) mengatakan saat ini perkembangan kuliner di Kota Tangerang terbilang cukup pesat karena dipengaruhi gaya hidup masyarakat yang modern, banyak restoran dan kafe yang bermuculan dengan kuliner kekinian dan sangat diminati masyarakat seperti kopi beraneka ragam rasa. Oleh karena itu, perlu untuk lebih mengenal kuliner tradisional khas Tangerang yang kini telah bersaing dengan keberadaan kuliner modern.

Masa modernisasi mempunyai akibat negatif dalam bidang kuliner, salah satu dari akibatnya adalah kuliner khas dari sesuatu wilayah mulai jarang diketahui dan sulit dicari bersamaan dengan seiring berjalanya kuliner modern yang berkembang pesat (Aprillia,2021). Dokumentasi kuliner tradisional sangat penting di tengah masa modernisasi agar dapat terus dilestarikan dan semakin eksis di zaman yang semakin berkembang hingga saat ini. Salah satu Budayawan yaitu JJ Rizal (2016) menyebutkan bahwa salah satu permasalahan dalam kuliner Indonesia merupakan miskinnya dokumentasi terkait kuliner tradisional, Baginya kini baru terdapat sedikit buku yang secara lengkap mendokumentasikan kuliner tradisional dan juga saat ini anak-anak seolah tidak akrab ataupun terus menjadi jauh saja dari kuliner Indonesia padahal kuliner merupakan suatu budaya bukan hanya terkait persoalan rasa saja.

Menurut Marrysa juga, salah satu Fotografer senior Indonesia, menyebutkan saat ini sangat penting mengumpulkan informasi serta dokumentasi terhadap makanan- makanan khas ataupun yang sudah lama terdapat bersama kita yang kemungkinan akan lenyapnya sangat besar, pentingnya upaya dokumentasi kuliner karena banyak khazanah kuliner Indonesia yang belum terdokumentasi di mana dokumentasi sendiri akan membantu warisan budaya ini tetap terjaga serta berkembang dari generasi ke generasi. (Marrysa, 2021).

Berdasarkan permasalahan yang terjadi tersebut, yaitu terdapat dampak moderniasi akan kuliner tradisonal yang eksistensinya mulai tersaingi dengan kuliner modern yang membuat generasi muda sekarang kurang mengetahui keberadaan kuliner tradisional, khususnya kuliner tradisional khas Kota Tangerang

dan kurangnya dokumentasi terhadap kuliner tradisional Indonesia sebagai warisan budaya.

Untuk mengenalkan dan melestarikan kembali kuliner khas Kota Tangerang, maka dipilihlah buku *food photography* sebagai media dokumentasi. *Food photography* ialah cabang seni fotografi yang bertujuan untuk mengabadikan segala bentuk makanan (Ambarsari, 2011). *Food photography* bermanfaat sebagai data visual agar masyarakat dapat mengenal visualisasi dari kuliner khas Kota Tangerang dan buku dipilih dalam perancangan ini karena merupakan media cetak yang efektif. Menurut (Haslam, 2006), Buku merupakan bentuk dokumentasi yang paling mudah dibawa dan bertahan lama hingga kini yang terdiri dari beberapa rangkaian halaman.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Media apa yang paling tepat sebagai dokumentasi kuliner khas Kota Tangerang?
2. Bagaimana merancang visualisasi buku *food photography* sebagai dokumentasi kuliner khas Kota Tangerang?

## **1.3 Tujuan Perancangan**

1. Media buku *food photography* sebagai dokumentasi khazanah kuliner tradisional Indonesia, khususnya kuliner khas Kota Tangerang.
2. Merancang buku *food photography* kuliner khas Kota Tangerang secara menarik dan mudah dipahami dengan *food photography* sebagai objek utamanya.

## **1.4 Manfaat Tugas Akhir**

### **1.4.1 Manfaat untuk Masyarakat**

Masyarakat menjadi lebih mengenal kuliner khas Kota Tangerang dari visual hingga ke dalam sejarahnya, dan meningkatkan kesadaran untuk terus dapat melestarikan warisan budaya Indonesia terutama kuliner tradisional.

### **1.4.2 Manfaat untuk Universitas Pembangunan Jaya**

Hasil perancangan buku *food photography* ini diharapkan dapat menambah wawasan akademik mahasiswa serta sebagai bahan pengembangan ilmu di penelitian sejenis, terutama di bidang Desain Komunikasi Visual.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

### **BAB I : PENDAHULUAN**

Berisikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan Laporan.

### **BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**

Berisi tentang informasi yang membahas kuliner khas tradisional, dokumentasi, serta teori-teori yang berkaitan dengan perancangan buku *food photography*.

### **BAB III : METODE PENELITIAN**

Membahas sistematika perancangan karya, metode pengumpulan data yang digunakan untuk pemecahan topik yang diangkat dalam Tugas Akhir, analisa data, hingga menuliskan kesimpulan hasil analisis.

### **BAB IV : ANALISIS, KONSEP, DAN HASIL PERANCANGAN**

Berisi beragam konsep kreatif visual, strategi komunikasi, serta penerapan desain buku *food photography* akhir.

## BAB V : PENUTUP

Membahas kesimpulan dari hasil penelitian dan saran dalam perancangan buku *food photography* ini.

