

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

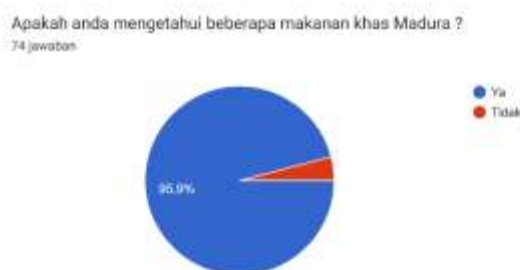
Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan luas wilayah 1.904.569 km<sup>2</sup> serta memiliki sekitar 17.508 pulau. Luasnya wilayah Indonesia inilah yang menyebabkan lahirnya bentuk keragaman budaya dengan berbagai ciri khas, karakteristik dan keunikan tersendiri yang dimiliki setiap daerah, seperti upacara adat, bahasa daerah, rumah adat, pakaian adat tradisional, tarian adat tradisional, alat musik dan lagu tradisional, senjata tradisional serta makanan khas daerah. Menurut Adimihardja (1993) dalam bukunya yang berjudul *Kebudayaan dan Lingkungan*, tidak hanya menjadi suatu kebanggaan tersendiri bagi masyarakat Indonesia akan keragaman budaya, tetapi juga menjadi tantangan untuk membentengi dan mewarisi keragaman budaya yang dimiliki dari generasi ke generasi.

Jawa Timur merupakan provinsi yang terletak di bagian Timur Pulau Jawa, Indonesia dengan Kota Surabaya sebagai ibu kotanya. Pada tahun 2022, Jawa timur memiliki jumlah penduduk sebanyak 41.144.067 jiwa yang mendiami luas wilayah 48.033 km<sup>2</sup> sehingga kepadatan penduduknya adalah 857 jiwaataukm<sup>2</sup>. Provinsi Jawa Timur memiliki jumlah penduduk terbanyak kedua di Pulau Jawa setelah Jawa Barat dan memiliki wilayah paling luas dari 6 Provinsi lainnya di Pulau Jawa. Provinsi Jawa Timur memiliki 29 Kabupaten dan 9 Kota. Secara geografis, Jawa Timur terbagi menjadi dua bagian, yaitu daratan Jawa Timur dan Pulau Madura.

Indonesia sendiri memiliki banyak ragam rempah, penggunaan variasi rempah-rempah dapat menambah tekstur dan cita rasa pada makanan tradisional sehingga dapat menghasilkan beragam macam makanan sesuai dengan daerah masing-masing. Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang di hasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat (Hadisantosa, 1993 dalam Adiasih, 2015). Makanan tradisional adalah simbol atau identitas kolektif suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat karena keberadaannya sebagai warisan budaya (Bessire, 1998 dalam Siwi A, 2017). Dari definisi yang sudah disampaikan, bahwa makanan tradisional setiap daerah memiliki kekhasan tersendiri, begitupula dengan makanan tradisional khas Madura.

Pulau Madura merupakan pulau yang terletak di sebelah timur laut Provinsi Jawa Timur dengan luas wilayah sekitar 5.379 km<sup>2</sup> dan penduduk hampir 4 juta jiwa. Pulau Madura didiami oleh salah satu etnis Indonesia yaitu suku Madura yang berasal dari Pulau Madura dan pulau-pulau di sekitarnya, seperti Gili Raja, Sapudi, Raas, dan Kangean. Pulau Madura terdiri dari 4 Kabupaten yaitu, Kabupaten Bangkalan dengan 1.144,75 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 8 wilayah kecamatan, Kabupaten Sampang dengan 1.321,86 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 12 wilayah kecamatan, Kabupaten Pamekasan dengan 844,19 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 13 wilayah kecamatan dan Kabupaten Sumenep dengan 1.857,530 km<sup>2</sup> yang terbagi dalam 27 wilayah kecamatan yang tersebar di wilayah daratan dan kepulauan. Setiap daerah pastinya memiliki keragaman budaya dengan ciri khas, karakteristik dan keunikan masing-masing. Begitu pula dengan Pulau Madura yang memiliki banyak sekali kekayaan budaya, mulai dari upacara adat, bahasa daerah, rumah adat, pakaian adat tradisional, tarian adat tradisional, alat musik dan lagu tradisional, senjata tradisional serta makanan tradisional khas daerah.

Ada banyak sekali makanan khas Madura misalnya Sate Madura, soto Madura, *Tajhin Sobih*, *Topa' Ladheh*, Rujak *Dhulit* dan lain sebagainya. Sate Madura merupakan salah satu makanan khas Madura yang sudah dikenal luas oleh seluruh masyarakat Indonesia dan masih eksis atau populer sampai saat ini. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan perancang melalui *platform Google Form* dengan 74 responden yang berasal dari luar daerah Pulau Madura. Diperoleh hasil bahwa 95,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun mayoritas responden hanya mengetahui Sate Madura dan Soto Madura dengan persentase 94,6% yang mengetahui Sate Madura dan 75,7% yang mengetahui Soto Madura. Hal ini menunjukkan sedikitnya masyarakat luar Madura yang mengetahui apa saja makanan khas Madura.





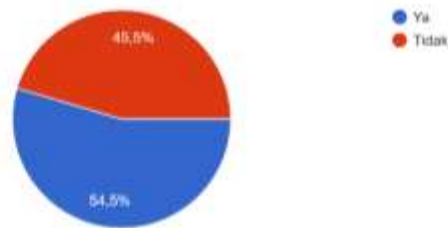
**Gambar 1. 1** Hasil kuesioner

(Sumber: Dokumen Pribadi)

Menurut Dirjen Kebudayaan Kemendikbudristek, mengatakan bahwa akibat generasi muda menolak untuk belajar memasak dari ibu atau pendahulu mereka adalah resep resep asli ini mulai perlahan menghilang. Hal ini juga dipengaruhi oleh fenomena globalisasi dan urbanisasi yang secara tidak langsung dapat mempengaruhi budaya Indonesia. Beliau juga menambahkan bahwa, mencatat masakan ibu atau pendahulu kita merupakan tindakan sederhana untuk menyelamatkan resep masakan asli yang tentunya berdampak pada ketahanan budaya Indonesia (kemendikbud.com). Hal ini juga terjadi ketahanan budaya Indonesia pada makanan khas Madura yang didukung oleh hasil survei melalui *platform Google Form* dengan 33 responden yang berasal dari Pulau Madura. Meskipun diperoleh hasil 93,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun hanya 54,5% responden yang mengetahui resep atau pernah membuat makanan khas Madura. Yang artinya, jika hal ini terus berlanjut tanpa adanya solusi akan menyebabkan hilangnya resep resep asli makanan khas Madura.



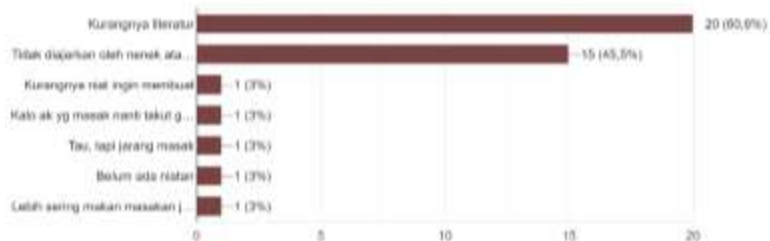
Apakah anda mengetahui resep atau pernah membuat makanan-makanan khas Madura tersebut?  
33 jawaban



**Gambar 1. 2** Hasil kuesioner  
(Sumber: Dokumen Pribadi)

Berdasarkan survei yang dilakukan penulis, menyatakan bahwa 45,5% responden yang tidak mengetahui resep atau tidak pernah membuat makanan khas Madura ini tentunya tidak terlepas dari beberapa alasan yaitu alasan paling mendominasi adalah 60,6% responden menjawab bahwa kurangnya literatur mengenai makanan khas Madura beserta dengan resepnya dan 45,5% responden menjawab bahwa mereka tidak diajarkan oleh nenek atau ibu mereka. Kurangnya literatur tentang makanan khas Madura beserta dengan resepnya di dukung dengan hasil pencarian pada *Google* atau *E-commerce* yang tidak ditemukannya sebuah literatur yang khusus membahas tentang makanan. makanan khas Madura beserta resepnya.

Mengapa anda tidak mengetahui resep atau tidak pernah membuat makanan khas Madura ? (bisa memilih lebih dari 1 jawaban)  
33 jawaban



**Gambar 1. 3** Hasil kuesioner  
(Sumber: Dokumen Pribadi)

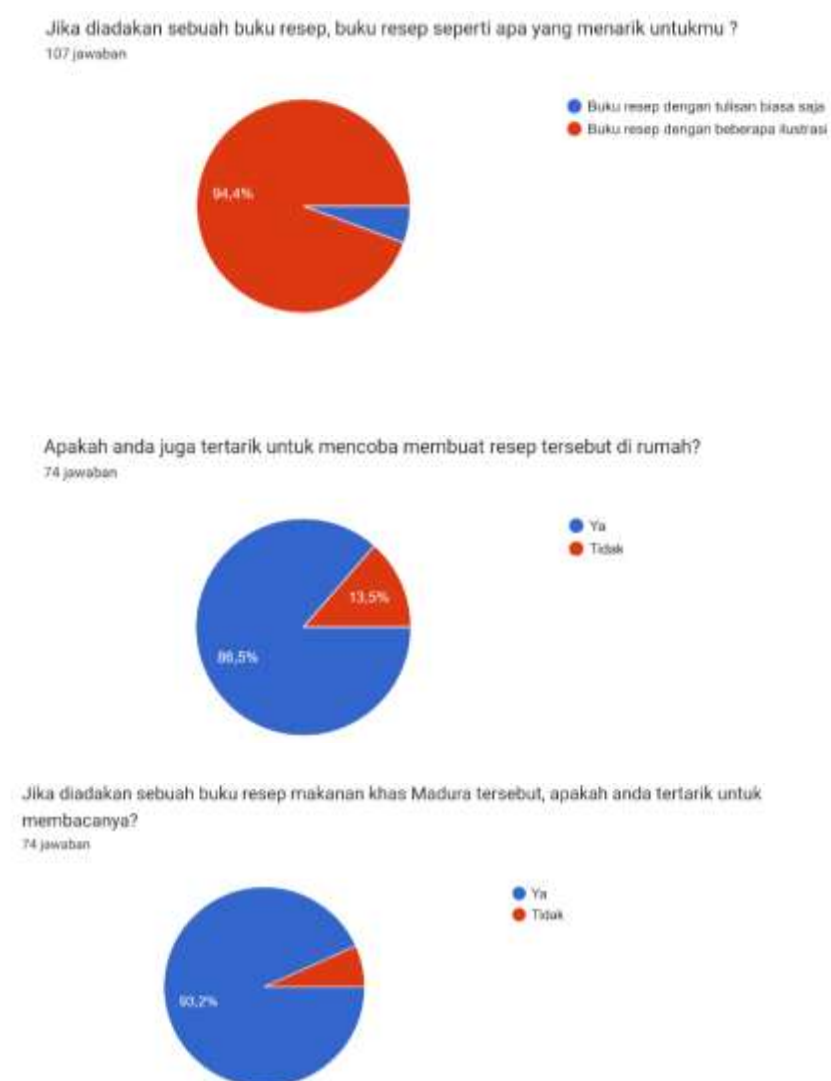
Resep adalah seperangkat intruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara seksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Disamping itu resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik-teknik dasar bahan yang spesifik (Susilowati, 2013). Dalam penyusunan buku resep juga harus dilengkapi dengan pengetahuan tentang penulisan resep agar nantinya resep mudah di pahami oleh para pembaca.

Aktivitas memasak dilakukan seorang untuk menghadirkan sesuatu masakan. Memasak adalah salah satu keterampilan hidup yang diperlukan dalam menjalankan kehidupan sehari-hari. Menurut Oxford Learner's Dictionaries Keterampilan hidup adalah kemampuan yang diperlukan atau sangat berguna yang harus dikelola dengan baik didalam kehidupan sehari-hari (Oxford University Press, 2018, par. 1). Oleh karena itu, baik laki-laki maupun perempuan harusnya bisa melakukan kegiatan memasak untuk menjalani kehidupan sehari-hari. Namun, dalam perancangan ini penulis menargetkan perempuan sebagai target audiens. Hal ini didasarkan pada beberapa alasan yaitu, menurut penelitian yang dilakukan oleh The Hartman Group dengan responden Gen Z pada tahun 2018 menyatakan bahwa 71% perempuan memiliki ketertarikan lebih besar untuk belajar memasak dibandingkan dengan hanya 67% laki-laki. Selain itu menyatakan bahwa 57% perempuan menikmati kegiatan memasak dibandingkan dengan hanya 50% laki-laki (hartman-group.com). Kemudian, menurut penelitian yang dilakukan oleh Jakpat Blog dengan responden 1.291 perempuan berusia 20-44 tahun dengan berbagai status sosial yang dilakukan pada tahun 2021, menyatakan bahwa 88% responden memilih memasak untuk keluarga mereka dibandingkan dengan hanya 28% melakukan pemesanan makanan secara online, 28% membeli dari restoran, 21% anggota keluarga lain yang memasak dan lainnya (blog.jakpat.net).

Kemudian, target perempuan dalam perancangan ini akan dibagi menjadi 2 kelompok sasaran, yaitu sasaran primer serta sekunder. Sasaran primernya merupakan kelompok perempuan remaja akhir, menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia dalam Profil Kesehatan 10 Indonesia pada tahun 2009, umur 17-25 tahun merupakan masa remaja akhir. Kemudian sasaran sekundernya merupakan kelompok perempuan berusia dewasa awal, menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, berusia akhir yakni mereka yang dalam rentang umur 26-35 tahun. Alasan dipilihnya 2 kelompok sasaran ini adalah menurut studi yang dilakukan oleh Think with Google menunjukkan bahwa 59% orang berusia 25 hingga 34 tahun cenderung lebih aktif di media sosial untuk mencari inspirasi menu untuk memasak. Hal ini akan membuat penulis lebih mudah menjangkau target untuk mempromosikan buku resep makanan khas Madura ini (thinkwithgoogle.com).

Komunikasi visual mempunyai tujuan membuat *audiens* merasakan suatu, membangunkan emosi, menghasilkan drama, hal inilah yang membuat *audiens* merasa mempunyai keterikatan dengan ilustrasi serta yang memastikan apakah ilustrasi itu sukses ataupun tidak. Sebagai penjelas atau pendamping sebuah tulisan pada sebuah buku merupakan

fungsi awal dari ilustrasi dalam sejarah ilustrasi (Witabora, 2012). Buku sendiri merupakan sebuah media yang dapat dibaca berkali kali sehingga pembaca dapat berpikir lebih spesifik terhadap tulisan, bisa dikoleksi, serta dapat menjelaskan hal yang bersifat kompleks dengan lebih baik (Suyasa, 2020). Menurut artikel dari Seni Budayaku *Art and Culture of Nusantara*, ilustrasi berasal dari bahasa Latin "*Illustrare*", menjelaskan bahwasannya gambar yang bersifat serta berfungsi untuk menerangkan suatu peristiwa. Selain itu terdapat pendapat lain yang menjelaskan bahwa ilustrasi merupakan pengantar atau pelengkap suatu tujuan untuk membantu seseorang agar lebih mudah dan lebih cepat memahami apa yang dimaksud (Seni Budayaku, 2018, par.1).



**Gambar 1. 4** Hasil Kuesioner

(Sumber: Dokumen Pribadi)

Berdasarkan uraian sebelumnya dan juga hasil kuesioner yang dilakukan oleh perancang dengan total 107 responden dan 74 diantaranya adalah responden yang berasal dari luar Pulau Madura, maka hal tersebutlah yang menjadi alasan dipilihnya media buku ilustrasi dalam perancangan buku resep ini. Yang mana dalam buku resep ini juga di tampilkan visual berupa ilustrasi makanan Khas Madura dengan tujuan agar pembaca tau bagaimana tampilan atau visual makan Khas Madura tersebut serta bertujuan agar tampilan buku resep lebih menarik sehingga pembaca tidak merasa jenuh saat membaca buku resep ini dan juga tertarik untuk memiliki buku resep ini. Bagian dari buku ilustrasi ini merupakan hal yang sangat penting. Disamping menyampaikan sedikit informasi mengenai makanan khas Madura tersebut, juga menyampaikan informasi mengenai bahan baku masakan, cara memasak yang di tampilkan berupa ilustrasi digital dengan visualisasi cat air dan gaya gambar semi realist.

Dari uraian penjelasan diatas, maka perancangan yang berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Tentang Resep Masakan Khas Madura Sebagai Media Pengenalan Makanan Khas Madura Kepada Perempuan Usia 20–35 Tahun” ini merupakan perancangan yang memiliki urgensi tinggi serta bermanfaat sebagai media pengenalan dan pelestarian budaya Indonesia khususnya makanan tradisional Indonesia.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pemaparan diatas, masalah yang diidentifikasi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil studi awal melalui survei menggunakan *Google Form* yang dilakukan oleh perancang menunjukkan 74 responden yang berasal dari luar daerah Pulau Madura. Diperoleh hasil bahwa 95,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun mayoritas responden hanya mengetahui Sate Madura dan Soto Madura dengan persentase 94,6% yang mengetahui Sate Madura dan 75,7% yang mengetahui Soto Madura. Hal ini menunjukkan sedikitnya masyarakat luar Madura yang mengetahui apa saja makanan khas Madura.
2. Berdasarkan hasil studi awal melalui survei menggunakan *Google Form* yang dilakukan oleh perancang menunjukkan 33 responden yang berasal dari Pulau Madura. Meskipun diperoleh hasil 93,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun hanya 54,5% responden yang mengetahui resep atau pernah membuat makanan khas

Madura. Yang artinya, jika hal ini terus berlanjut tanpa adanya solusi akan menyebabkan hilangnya resep resep asli makanan khas Madura.

3. Berdasarkan observasi yang dilakukan secara *online* melalui *Google*, *e-commerce* dan *website* toko buku *online*, tidak ditemukan adanya buku resep ilustrasi yang khusus membahas makanan khas Madura.
4. Berdasarkan observasi yang dilakukan secara *online* melalui aplikasi iPunas, sebuah aplikasi perpustakaan digital persembahan Perpustakaan Nasional Indonesia tidak ditemukan adanya buku resep ilustrasi yang khusus membahas makanan khas Madura.
5. Berdasarkan observasi yang dilakukan secara langsung di toko buku Gramedia Royal Plaza tidak ditemukan adanya buku resep ilustrasi yang khusus membahas makanan khas Madura.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana merancang buku ilustrasi tentang resep masakan khas madura sebagai media pengenalan makanan khas madura kepada perempuan usia 20–35 tahun?”

### **1.4 Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan rumusan masalah diatas, maka perlu adanya batasan masalah untuk menghindari penyimpangan dan perluasan topik. Dan juga hal ini dilakukan agar perancangan lebih fokus dan terarah dalam mencapai tujuan penelitian.

1. Perancangan buku ilustrasi ini berfokus pada resep masakan khas Madura kepada perempuan usia 20–35 tahun yang bertujuan sebagai media pengenalan makanan khas Madura.
2. Buku ini memberikan informasi bagi perempuan usia 20–35 tahun tahun yang ingin mengetahui bagaimana cara memasak makanan khas Madura.
3. Ilustrasi resep masakan khas Madura yang dimaksud meliputi informasi alat dan bahan serta langkah langkah memasak yang dapat diikuti oleh perempuan usia 20–35 tahun yang ingin mengenal makanan Khas Madura.



## **1.5 Tujuan Perancangan**

Berdasarkan tinjauan diatas, maka dapat dijelaskan bahwa tujuan dari perancangan ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai makanan khas Madura khususnya kepada para perempuan usia 20–35 tahun.
2. Mempermudah para perempuan usia 20–35 tahun dalam membaca dan mengikuti langkah–langkah pembuatan makanan khas Madura.
3. Membantu memaksimalkan semangat pada perempuan usia 20–35 tahun dalam mengenal dan melestarikan salah satu budaya lokal yang dimiliki Indonesia.

## **1.6 Manfaat Perancangan**

Melalui perancangan ini, diharapkan memiliki beberapa pencapaian yang dapat bermanfaat, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengenalkan makanan khas Madura khususnya kepada para perempuan usia 20–35 tahun
2. Untuk memudahkan para perempuan usia 20–35 tahun dalam memasak makanan khas Madura
3. Untuk melestarikan salah satu budaya Indonesia dengan mencatat resep masakan tradisional melalui perancangan buku resep masakan khas Madura