

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pada 28 Mei 2023 sebanyak 13 ribu anggota Muslimat NU merayakan hari lahirnya yang ke-77 tahun dengan cara menyantap lontong kupang secara bersama-sama di halaman GOR (Gelora Delta) Kabupaten Sidoarjo sekaligus memecahkan rekor MURI (Museum Rekor Dunia Indonesia). Acara ini juga melibatkan pemerintah Kabupaten Sidoarjo dan UMKM yang berjualan lontong kupang dengan tujuan untuk mengenalkan kuliner khas Sidoarjo. Dalam sambutannya Bupati Sidoarjo yang biasa dipanggil Gus Muhdlor berharap kegiatan ini dapat mengenalkan tradisi dan kekayaan kuliner khas Sidoarjo kepada masyarakat luas (Arista, 2023)



Gambar 1. 1 Seporsi Lontong Kupang, 2023  
(Dokumen Pribadi)

Ketua Pimpinan Cabang (PC) Muslimat NU Sidoarjo Ibu Ainun Jariyah mengatakan tema acara ini bertujuan mengangkat budaya lokal melalui makanan khas Sidoarjo. Dikarenakan untuk makanan bandeng dan udang sudah dipecahkan dalam rekor MURI di tahun sebelumnya. Maka kali ini, mengangkat tema kupang untuk dipecahkan dalam rekor.

Meski namanya lontong kupang, makanan ini bukan dari kota Kupang, Nusa Tenggara Timur, namun makanan ini merupakan makanan khas dari kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Identitas Sidoarjo sendiri disebut kota Delta dengan logo hewan udang dan bandeng. Bukan itu saja, lontong kupang juga termasuk identitas Sidoarjo. Walaupun di wilayah lain terdapat orang yang berjualan makanan tersebut, pasti yang memasak orang sidoarjo itu sendiri (Imam et al., 2013: 277). Lontong kupang memiliki kondimen yang terdiri dari lontong, kupang, petis kupang, kuah, *lenthoo* (gorengan berbahan dasar singkong), dan sate kerang. Lontong kupang juga biasanya disajikan bersama dengan kelapa muda.

Di Sidoarjo, makanan ini cukup populer terbukti UMKM yang bergerak atau yang menjual lontong kupang ini mendominasi. Hampir disetiap pujasera terdapat setidaknya satu yang menjual lontong kupang. Salah satu yang paling besar berada di “Sentral Kuliner Kupang Lontong” yang terletak di Tebel, Sruni, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Sidoarjo. Dari 20 warung 18 diantaranya menjual lontong kupang. Untuk UMKM lontong kupang tertua yang telah berdiri sekitar tahun 1975 berada di Desa Balongdowo, Sidoarjo.

Olahan kupang bukan hanya dijadikan lontong kupang saja, beberapa macam olahan dari kupang pun sering dijumpai seperti kerupuk kupang, dan petis kupang. Sedangkan untuk cangkang kupang digunakan untuk campuran pakan hewan ternak dan dijadikan tepung. Untuk hidangan lontong kupang, biasanya menggunakan kupang putih, karena lebih banyak populasinya. Kupang memiliki gizi tinggi, dengan air 75,70%, protein 10,85%, kadar abu 3,09%, lemak 2,68% dan karbohidrat 1,02% (Is Yuniar, 2019)

Makanan khas Sidoarjo ini cukup terkenal di wilayah-wilayah lain yang dekat dengan laut berlumpur. Karena kupang sendiri sering dijumpai di wilayah pantai yang berlumpur. Di Sidoarjo kupang paling banyak ditemukan di Desa Balongdowo, Sidoarjo. Di wilayah tersebut cukup dekat dengan wilayah pesisir laut. Kupang termasuk hewan jenis moluska dari golongan kerang yang berukuran kecil. Kupang termasuk *makrozoobentos* yang hidup di dalam lumpur dan hidupnya secara bergerombol (Yuniar, 2019 :2). Terdapat dua jenis kupang terkenal yang dapat diolah yaitu kupang merah (*Musculista senhousia*) dan kupang putih (*Corbula faba*). Dikarenakan memiliki tubuh kecil sekitar 10-25 mm dengan lebar 12 mm, kupang merupakan hewan *suspension feeder* (makan dengan cara menyaring) mereka makan jenis dari fitoplankton yang

mengambang di air laut (Is Yuniar, 2019: 54).



Gambar 1. 2 Kerang Kupang, 2023  
(Sumber:[http://www.camilannusantara.com/foto\\_berita/553252kupang.JPG](http://www.camilannusantara.com/foto_berita/553252kupang.JPG))

Asal muasal kerang kupang sendiri sulit ditelusuri, penulis telah melakukan wawancara dengan pedagang lontong kupang dan pengolah kupang petis, dan kerupuk kupang. Pencarian literasi pun juga sulit ditemukan. Menurut salah seorang pedagang kupang lontong tersebut, sajian makanan kupang lontong sudah ada sejak lama. Resep lontong kupang yang bermula di Desa Balongdowo juga diwariskan berpuluh-puluh tahun yang lalu secara turun-temurun. Menurut kepercayaan masyarakat Balongdowo, keberadaan kupang yang tak kunjung habis walaupun diambil setiap hari erat kaitannya dengan Dewi Sekardadu. Dewi Sekardadu adalah dewi kemakmuran yang diceritakan ia adalah seorang putri dari kerajaan Blambangan yang kemudian meninggal dalam perjalanannya untuk mencari anaknya. Kemudian jasadnya ditemukan oleh nelayan kupang yang kemudian dimakamkan tak jauh dari Desa Balongdowo (Safrida et al., 2017). Bentuk kelimpahan sumber daya alam kupang tersebut menimbulkan kepercayaan masyarakat balongdowo untuk melakukan *nyadran* (kegiatan mendoakan leluhur) acara ini dilakukan oleh para nelayan kupang Balongdowo setiap bulan maulud sebelum Ramadan, yang kemudian berlanjut melarungkan sesaji di laut.

Dari kuesioner terungkap 48% mengira bahwa lontong kupang berasal dari Surabaya. Faktor tersebut dikarenakan wilayah Kabupaten Sidoarjo yang dekat dengan laut, memiliki kesamaan geografis membuat orang memiliki persepsi bahwa kabupaten tersebut memiliki kuliner yang sama. Hal ini dapat dilihat dari data di bawah, yaitu responden yang memilih lontong kupang dari Sidoarjo sebanyak 12,5% atau sekitar 5 orang, sementara yang memilih lontong kupang dari Surabaya sebanyak 48,8% atau

sekitar 19 orang, untuk yang memilih kupang, NTT sebanyak 34,1% atau sekitar 14 orang, untuk sisanya menjawab kurang tau.



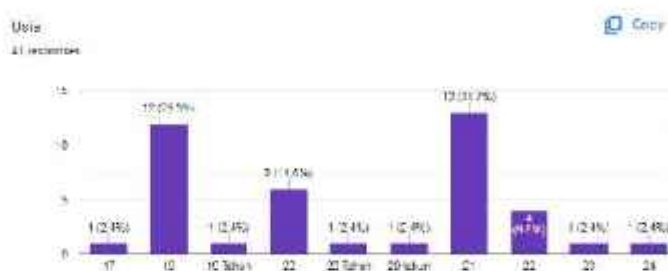
Gambar 1. 3 Hasil Kuesioner Via *Google Form* Tentang Asal Kupang, 2023 (sumber: dokumen pribadi)

Menurut Kepala Desa Balongdowo Bapak Suparlan, memperkirakan 90% warga desa Balongdowo yang bergerak dibidang olahan kupang baik itu menjadi nelayan, pengepul kupang, pengusaha pengolah kupang, dan berjualan lontong kupang. Sedangkan menurut data dari Dinas Perikanan Sidoarjo tidak memiliki data mengenai olahan kupang, tidak seperti data olahan udang dan ikan bandeng yang lengkap. Posisi sajian olahan kupang masih di anggap remeh. Selama ini, memang Sidoarjo lebih dikenal dengan olahan udang dan bandengnya. Pemecahan rekor MURI yang disebut di awal adalah bukti bahwa kupang memiliki potensi untuk menghidupi Sidoarjo, bukan hanya untuk menghidupi namun juga dapat menjadikan identitas Sidoarjo. penulis ingin mengajak masyarakat umum untuk lebih mengenal kerang kupang. Di tengah perubahan gaya hidup, penting bagi kita untuk melestarikan dan mengembangkan tradisi kuliner yang memanfaatkan bahan lokal. Dengan mempromosikan dan mengenalkan olahan dari kerang kupang, yang dibuat oleh masyarakat Balongdowo, kita dapat menjaga warisan kuliner ini.

Tahun	Bahan Utang			Produk Hasil		
	Tipe (kg)	Nilai (Rp)	Persentase	Tipe (kg)	Nilai (Rp)	Persentase
2016	30.000	30.000	38,7%	10.000	10.000	10,0%
2017	30.000	30.000	38,1%	10.000	10.000	10,0%
2018	30.000	30.000	38,1%	10.000	10.000	10,0%
2019	30.000	30.000	38,1%	10.000	10.000	10,0%
2020	30.000	30.000	38,1%	10.000	10.000	10,0%
Jumlah	150.000	150.000	38,1%	50.000	50.000	10,0%

Gambar 1. 4 Produksi Olahan Hasil Perikanan 2016-2020 Dinas Perikanan Sidoarjo, 2023 (Sumber: <https://www.perikanan.sidoarjokab.go.id/downloads/RENSTRA%20DISKAN.pdf>)

Selain itu, dari hasil survei sosial ekonomi nasional terdapat 68,82 Juta atau hampir seperempat penduduk Indonesia berusia remaja atau dewasa muda (Badan Pusat Statistik, 2022) dikarenakan jumlah seperempat penduduk Indonesia usia remaja dewasa inilah yang sekaligus sebagai penerus bangsa. Diharapkan dapat berpartisipasi mengembangkan, dan memajukan bangsa melalui generasi yang berkualitas dan cinta tanah air. Terungkap pula responden yang mengisi memiliki umur kisaran 17-24 tahun. Dalam pengklasifikasian umur manusia pada usia 17 – 25 tahun atau usia remaja masuk dalam usia produktif (Al Amin & Juniati, 2017)



Gambar 1. 5 Hasil Kuesioner via *google form* Tentang Usia, 2023  
(Sumber: dokumen pribadi)

Dari permasalahan di atas diajukan perancangan buku ilustrasi tentang olahan kupang sebagai identitas Sidoarjo. Buku ini ditujukan kepada responden yang mengisi kuesioner dimana rentan usianya dalam klasifikasi tersebut. Penulis memilih menggunakan buku ilustrasi karena dengan dibuatnya ilustrasi dapat membantu pembaca memahami tulisan dan lebih komunikatif (Ikawira Erlangga, 2014) selain itu ilustrasi juga bisa mempengaruhi persepsi manusia pada bidang visual seperti dengan meningkatkan motivasi membaca hingga kreativitas (Priyata et al., 2022) ini sesuai dengan hasil kuesioner yang menyatakan bahwa sebanyak 95,1% atau menyatakan tertarik membaca buku ilustrasi tentang olahan kupang.



Gambar 1. 6 Hasil Kuesioner via *google form* tentang keterkaitan ilustrasi, 2023  
(Sumber: dokumen pribadi)

Dari data tersebut responden inilah yang dapat dituju sebagai target audiens. Yang nantinya buku ini berisi tentang informasi sejarah Sidoarjo, segala hal tentang kupang, segala jenis olahan kupang, mulai dari pencariannya hingga tersaji di atas meja, yang keseluruhannya menghidupi UMKM di Sidoarjo.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Berdasarkan observasi langsung yang telah dilakukan peneliti di toko buku Gramedia Lippo Plaza Sidoarjo, toko buku Suci Sidoarjo, Toko buku Togamas Sidoarjo dan toko buku Sukses Sidoarjo tidak ditemukannya adanya buku seputar fakta kupang sebagai identitas Sidoarjo. Berdasarkan observasi yang dilakukan peneliti di salah satu website toko buku *online*, Sementara peneliti tidak menemukan adanya buku ilustrasi tentang identitas Sidoarjo khususnya olahan kupang.
2. Penulis melakukan observasi pada data dari laporan tahunan pada website Dinas Perikanan maupun dari kantor Kepala Desa tidak tersedia, karena olahan kupang sudah ada sejak lama dan dianggap hal biasa.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Bagaimana merancang buku ilustrasi tentang olahan kupang sebagai identitas Sidoarjo untuk usia 17-25 tahun?

## **1.4 Batasan Masalah**

Dalam perancangan laporan ini akan membatasi analisis dan rekomendasi yang mencakup dalam sektor salah satu dari identitas Sidoarjo yaitu kerang kupang, dan juga akan menjelaskan informasi tentang Profil Sidoarjo yang termasuk pula Desa Balongdowo, asal-usul kerang kupang, UMKM kupang, hingga pengolahan kupang.

## **1.5 Tujuan Perancangan**

1. Untuk merancang buku ilustrasi tentang olahan kupang sebagai identitas Sidoarjo
2. Sebagai media referensi wisata kuliner di Jawa Timur
3. Menyediakan media informasi sebagai pengenalan identitas Sidoarjo yaitu olahan kupang
4. Upaya pelestarian terhadap salah satu identitas Sidoarjo yakni olahan kupang untuk usia 17-25 tahun

## **1.6 Manfaat Perancangan**

Melalui perancangan yang dibuat ini, penulis berharap akan memberi tiga manfaat sebagai berikut:

### **1. Manfaat Bagi Perancang**

Dapat menambah ilmu pengetahuan, pengalaman, sekaligus wawasan tentang olahan kupang.

### **2. Manfaat Bagi Masyarakat**

Dapat mengenal lebih jauh tentang olahan kupang sebagai identitas daerah Sidoarjo, sekaligus sebagai media referensi wisata kuliner Jawa Timur, lebih bangga dan cinta tanah air sendiri dengan ragam fauna di Indonesia.

### **3. Manfaat bagi Dunia Akademik**

Dapat digunakan sebagai referensi untuk perancangan selanjutnya, diharapkan hasil perancangan bisa bermanfaat bagi masyarakat luas.

## 1.7 Kerangka Perancangan



Bagan 1 Kerangka Perancangan, 2023  
(dokumen pribadi)