

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penciptaan

Makanan merupakan sesuatu yang sangat erat kaitannya dengan kehidupan manusia. Bahkan manusia tidak bisa hidup tanpa makanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Manusia memiliki kebutuhan pokok (primer) yaitu sandang, pangan dan papan, makanan termasuk dalam kebutuhan pangan. Maka dari itu tanpa makanan manusia tidak dapat bertahan dan melangsungkan kehidupannya.

Makanan merupakan kebutuhan biologis seorang manusia. Sejalan dengan berkembangnya zaman makanan hadir tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan biologisnya saja, namun saat ini makanan seakan menjadi identitas sebuah wilayah. Hampir setiap negara memiliki makanan yang menjadi ciri khas masing-masing seperti, *pizza* dari Italia, *sushi* dari Jepang, *burger* dari Amerika Serikat, *kebab* dari Turki, dan lain-lain. Namun rasanya begitu sulit untuk menyebutkan makanan khas Indonesia karena keberagaman macamnya.

Wiliam (2015, hlm. 2-3) dalam buku “Antropologi Kuliner Nusantara” mengemukakan bahwa:

- (1) Tak adanya makanan yang bisa dijadikan simbol itu terjadi karena perbedaan antara makanan yang satu dengan daerah lainnya begitu jauh. “Njomplang”.
- (2) makanan makanan yang satu, makanan Indonesia, tak ada negara yang makanannya begitu beragam seperti Indonesia.

Semua itu dikarenakan banyaknya daerah yang ada di Indonesia. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing yang membuat Indonesia kaya akan kuliner.

Makanan khas Indonesia sangatlah beragam, cita rasanya berbeda setiap daerah menggugah orang untuk mencicipinya. Namun saat ini makanan tradisional seakan bersaing dengan munculnya makanan-makanan baru dengan berbagai inovasi. Disadari atau tidak tampilan setiap makanan tradisional yang disajikan sangatlah menarik, dengan menggunakan rempah yang sangat banyak, diracik sedemikian rupa membuat warna setiap makanan berbeda-beda dan sangat indah

untuk dipandang. Visual makanan yang tetap dipertahankan dari waktu ke waktu sangat disayangkan jika tidak diabadikan dan dilestarikan.

Seorang seniman membuat sebuah karya seni bisa mendapatkan inspirasi dari mana saja, karena setiap orang memiliki kemampuan berkreasi masing-masing. Seperti yang dikemukakan oleh Damajati (2006, hlm. 11) “Perilaku setiap individu adalah buah dari empat sifat pokok perilaku manusia, yaitu kecerdasan, daya cipta (kreativitas), kepribadian, dan daya penyesuaian.” Salah satu sumber gagasan berkesenian adalah makanan. Setiap bagian makanan tersebut menarik untuk diolah dan dituangkan ke dalam sebuah karya seni.

Banyak seniman yang menjadikan makanan sebagai inspirasinya. Salah satunya adalah membuat ilustrasi makanan (*food Illustration*). Mulai dari kue-kue yang cantik, makanan sehari-hari ataupun makanan Jepang seperti *sushi*, banyak dijadikan objek oleh seniman atau ilustrator untuk mengekspresikan dirinya lewat sebuah karya. Terdapat beberapa seniman yang konsisten memuat karya ilustrasi makanan (*food illustration*), antara lain: (1) Louise Morgan, merupakan seniman asal UK yang bergerak dalam bidang ilustrasi dan percetakan, Morgan memiliki ketertarikan akan makanan dan arsitektur, dia menggunakan pena dan tinta dengan teknik *watercolor*; (2) Elizabeth Zalegina, merupakan pemilik akun *Instagram @lizalegina*, seniman asal Rusia yang konsisten dengan karya ilustrasi bertemakan makanan, liza menggunakan media cat air (*Watercolor*); dan (3) Namwan Pastel, pemilik akun *Instagram @namwanpastel* merupakan seniman asal Bangkok, Thailand, Namwan membuat karya ilustrasi makanan menggunakan media cat air.

Menjadikan makanan sebagai sebuah ide/gagasan membuat sebuah karya bukanlah hal yang baru di Departemen Pendidikan Seni Rupa Universitas Pendidikan Indonesia. Sebelumnya telah ada yang membuat karya dengan ide makanan yaitu Elsa Nursa’adah (2016) yang mengangkat tema jajanan tradisional Sunda dengan judul “Kuliner Tradisional Sunda Dalam Karya Seni Grafis” dan Ade Tatang (2015) yang mengangkat "*Food and Beverages Photography*".

Berbeda dengan karya yang telah ada sebelumnya, dalam penulisan skripsi ini penulis akan membuat karya berbentuk buku ilustrasi makanan. Sebenarnya di dunia telah ada yang membuat buku ilustrasi makanan, contohnya buku "*Food*

Anatomy” oleh Julia Rothman dan “*Squeamish about sushi, Food Adventures in Japan*” oleh Betty Reynolds. Penulis menemukan di daerah lain di Indonesia terdapat buku berbentuk elektronik (e-book) bertemakan makanan Tradisional dengan judul “*Icip-icip Kuliner Semarang*” karya Azis Wicaksono mahasiswa Universitas Negeri Semarang (UNNES). Namun menurut pengamatan penulis pada tahun 2017, belum banyak buku ilustrasi bertemakan makanan tradisional di Indonesia khususnya di Jawa Barat.

Dari hasil pengamatan tersebut, Penulis memutuskan mengangkat tema kuliner dari tanah kelahiran sendiri, yaitu Jawa Barat. Seperti dikutip dari artikel resmi Provinsi Jawa Barat (www.jabarprov.go.id) bahwa:

Jawa Barat memiliki potensi kekayaan bahan baku pangan dan kekayaan budaya yang beragam. Potensi keberagaman bahan pangan tersebut, didukung dengan kreativitas budaya olah pangan yang tumbuh berkembang di tanah parahyangan sehingga menghasilkan olahan pangan yang menarik dan inovatif.

Sangat disayangkan apabila kekayaan makanan tersebut tidak diketahui oleh masyarakat khususnya masyarakat Jawa Barat. Dengan tujuan tersebut penulis terinspirasi untuk membuat karya ilustrasi makanan (*food illustration*) berupa sebuah buku ilustrasi yang berisi kumpulan makanan tradisional khas Jawa Barat. Penulis akan membuat karya dengan judul: “Makanan Tradisional Khas Jawa Barat Sebagai Gagasan Membuat Buku Ilustrasi”

B. Rumusan Masalah

Makanan banyak dijadikan sumber inspirasi para perupa sebagai gagasan berkaryanya. Setiap bagian makanan tersebut menarik untuk diolah dan dituangkan ke dalam sebuah karya dan salah satunya adalah berupa karya ilustrasi makanan (*food Illustration*). Di Indonesia makanan banyak sekali ragamnya, namun sangat disayangkan sedikit banyak dari mereka tidak mengenal ataupun mengetahui nama dan asal makanan tersebut, bahkan dari daerahnya sendiri. Hal tersebutlah yang membuat penulis ini membuat buku ilustrasi makanan tradisional khas Jawa Barat agar masyarakat bisa lebih mengenal makanan tersebut.

Dari latar belakang itulah, penulis membuat beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah mengembangkan ide/gagasan dalam menciptakan ilustrasi makanan tradisional khas Jawa Barat yang diaplikasikan dalam bentuk buku ilustrasi?
2. Bagaimanakah visualisasi karya ilustrasi yang bertemakan “Makanan Tradisional Khas Jawa Barat” dalam bentuk buku?

C. Tujuan

1. Mendeskripsikan ide/gagasan dalam menciptakan ilustrasi makanan tradisional khas Jawa Barat yang diaplikasikan dalam bentuk buku ilustrasi
2. Memvisualisasi karya ilustrasi yang bertemakan “Makanan Tradisional Khas Jawa Barat” dalam bentuk buku

D. Manfaat penciptaan

Manfaat dibuatnya skripsi penciptaan ini di antaranya:

1. Manfaat bagi penulis dapat mengembangkan dan mengasah proses kreatif dan kemampuan berinovasi dalam proses penciptaan buku ilustrasi.
2. Sebagai media penyampaian ide dan gagasan dalam penciptaan buku ilustrasi makanan tradisional khas Jawa Barat
3. Menambah pengetahuan tentang pembuatan gambar ilustrasi makanan tradisional khas Jawa Barat
4. Manfaat bagi Departemen Pendidikan Seni Rupa UPI, dapat dijadikan kajian bagi mata kuliah ilustrasi.
5. Manfaat bagi dunia Desain adalah sebagai bagian dari apresiasi seni.
6. Manfaat bagi dunia pendidikan adalah sebagai media pengenalan makanan tradisional khas Jawa Barat
7. Manfaat bagi masyarakat umum adalah media informasi mengenai makanan tradisional khas Jawa Barat

E. Sistematika

Untuk mempermudah dalam penulisan serta pembacaan laporan penciptaan karya ilustrasi yang berjudul “Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Jawa Barat” maka karya tulis ini disusun dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN meliputi latar belakang penciptaan, masalah penciptaan, tujuan penciptaan, manfaat penciptaan dan sistematika penulisan.

BAB II LANDASAN PENCIPTAAN, menjelaskan landasan yang mendasari proses penciptaan atau rancangan dengan mengkaji sebagai sumber pustaka dan meninjau data informasi dengan mengkaji berbagai sumber pustaka dan meninjau data informasi lapangan, bab ini terbagi menjadi tiga bagian, yaitu kajian teoritik, kajian empirik dan konsep penciptaan.

- a. Kajian teoretik, yang di antaranya menjelaskan tentang desain, buku, *typografi*, *layout*, Ilustrasi, dan *watercolor*.
- b. Kajian faktual, yang menjelaskan mengenai fakta-fakta Jawa Barat, makanan tradisional Khas Jawa Barat
- c. Kajian empirik, yang menjelaskan tentang pengalaman penulis dalam berkesenian.

BAB III METODE PENCIPTAAN KARYA, memuat tentang metode dan langkah-langkah yang penulis gunakan dalam membuat karya ini:

- a. Ide berkarya
- b. Observasi lapangan
- c. Proses berkarya

BAB IV ANALISIS DAN VISUALISASI KARYA, bab ini menjelaskan analisis dan pembahasan visual karya buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Jawa Barat, ide/gagasan yang melatarbelakangi pembuatan karya. Deskripsi visual karya sesuai dengan teori yang dipaparkan pada landasan teori.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN, bab ini berisi tentang simpulan jawaban terhadap hasil dan pembahasan pada karya penciptaan buku ilustrasi yang sudah ditetapkan sebelumnya.