

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan keragaman sumber daya alam dan budayanya yang merupakan salah satu akibat dari keragaman suku bangsa yang tersebar di seluruh Indonesia. Salah satu aspek budaya yang menjadi salah satu bagian dari keanekaragaman budaya ini adalah di bidang kuliner. Era sekarang merupakan era globalisasi yang terjadi di seluruh negara di dunia yang membentuk suatu peradaban baru, dampak yang dapat ditimbulkan dari persoalan ini apabila dibiarkan secara terus menerus adalah punahnya kue leluhur yang merupakan salah satu warisan budaya khas daerah. Upaya untuk mengantisipasi punahnya warisan leluhur tersebut dengan melakukan sebuah pelestarian budaya.

Dunia kagum akan keberagaman kuliner Indonesia karena tradisi atau kebiasaan turun temurun dari nenek moyang yang masih dijalankan dalam masyarakat di bidang makanan dan memasak Indonesia yang memiliki perbedaan dan terkait erat dengan kondisi alam di wilayah masing-masing suku. (Tobing Hayatinufus, A. L. dan Cherry Hadibroto, 2015, hlm. 9). Keragaman sumber daya alam dan budaya Indonesia di bidang kuliner dapat dilihat dari keragaman masakan dari ujung barat hingga ujung timur Indonesia yang mencapai 3257 jenis masakan dengan keanekaragaman bahan dan bumbu yang khas untuk suatu daerah yang membentuk seni memasak dan cita rasa khas dari suku tersebut, seperti penggunaan buah kelapa di dalam makanan yang tertinggi digunakan di Sumatera dan disusul Jawa, Bali dan Kalimantan. (Murdijati Gardjito dkk, 2017, hlm. 2-341). Kuliner di Sumatera yang memiliki komposisi kelapa salah satunya adalah “Pasir Eropa” yang berasal dari Kabupaten Siak, Provinsi Riau. “Pasir Eropa” menurut buku resep Pengurus Tim Penggerak PKK dan PW BKMT Provinsi Riau (2007, hlm. 292) adalah salah satu ragam kuliner riau yang terbuat dari kelapa, telur ayam, gula pasir dan vanili.

Era sekarang merupakan era globalisasi yang terjadi di seluruh negara di dunia yang membentuk suatu peradaban baru. Krsna (dalam Sri Suneki, 2012, hlm. 309) mengungkapkan bahwa globalisasi merupakan proses interaksi antar bangsa

dalam skala dunia yang menggunakan dua dimensi yaitu dimensi ruang yang makin dipersempit dan dimensi waktu yang makin dipersingkat dan berlangsung di semua bidang kehidupan, seperti ideologi, politik, ekonomi, sosial budaya dan lain-lain. Oleh karena itu, yang terjadi pada era globalisasi seperti saat ini salah satunya adalah semakin banyak ragam kuliner asing bebas masuk ke dalam negeri baik dalam bentuk mentah maupun siap saji (Tobing Hayatinufus, A. L. dan Cherry Hadibroto, 2015, hlm. 9). Hal ini didukung oleh data dari Badan Pusat Statistik (BPS) dari tahun 2007 hingga data terakhir tahun 2015 bahwa jumlah rumah makan menengah besar yang menyajikan menu utama selain kuliner Indonesia mencapai hingga lebih dari 50% di Indonesia, khususnya di Provinsi Riau data tersebut mencapai angka 28%. Hal tersebut merupakan salah satu bukti bentuk globalisasi yang terjadi saat ini. Dampak yang dapat ditimbulkan dari globalisasi ini apabila dibiarkan secara terus menerus adalah punahnya kebudayaan lokal salah satunya kue tradisional Indonesia yang merupakan salah satu warisan budaya khas daerah. Pernyataan tersebut didukung oleh pendapat Cochrane dan Pain (dalam Sri Suneki, 2012, hlm. 310) bahwa para globalis positif percaya bahwa globalisasi merupakan sebuah proses nyata yang memiliki konsekuensi bahwa negara dan kebudayaan lokal akan hilang diterpa kebudayaan dan ekonomi global yang bersifat homogen walaupun akan menghasilkan masyarakat dunia yang toleran dan bertanggung jawab. Pernyataan tersebut didukung oleh fakta yang ditemukan oleh peneliti berupa hasil wawancara yang telah peneliti lakukan tentang pengetahuan akan kue “Pasir Eropa” khas Siak kepada lima puluh responden yang berasal dari Kabupaten Siak, Provinsi Riau yaitu mahasiswa yang sedang berdomisili di Bandung, secara keseluruhan mereka tidak mengetahui akan kue “Pasir Eropa”. Oleh karena itu, menurut peneliti fakta tersebut semakin memperkuat pernyataan di atas.

Pelestarian keanekaragaman aset budaya yang dilakukan di Indonesia belum dilakukan secara terpadu dan berkelanjutan yang mengacu pada prinsip pelestarian yaitu perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan. (Roby Ardiwidjaja, 2018, hlm. 4). Berdasarkan pernyataan tersebut perlu adanya sebuah upaya untuk melestarikan aset budaya yang mengacu pada prinsip pelestarian yaitu perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan secara terpadu dan berkelanjutan. Peneliti melakukan sebuah upaya melestarikan kue tradisional khas Indonesia untuk

mengantisipasi hilangnya budaya lokal dengan cara membuat literatur yang menjelaskan tentang kue “Pasir Eropa” dan mendukung pemerintah dalam pelestarian tradisi Indonesia. Pembuatan literatur tentang tradisi salah satunya adalah makanan tradisional sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi bahwa salah satu cara perlindungan tradisi melalui mencatat, menghimpun, mengolah dan menata informasi. Penelitian ini akan mendukung kepada tahap pelestarian selanjutnya yaitu pengembangan dan pemanfaatan secara terpadu dan berkelanjutan, dengan dibentuknya Badan Ekonomi Kreatif melalui Peraturan Presiden Nomor 6 tahun 2015 untuk mengembangkan dan memanfaatkan salah satu bidangnya yaitu kuliner agar mengacu pada prinsip pelestarian yaitu perlindungan, pengembangan dan pemanfaatan secara terpadu dan berkelanjutan. Penelitian ini juga berdasarkan visi Kabupaten Siak sebagai pusat budaya melayu di Indonesia yang maju dan sejahtera tahun 2025 sesuai dengan Peraturan Daerah Kabupaten Siak Nomor 7 Tahun 2013 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah Kabupaten Siak tahun 2005-2025.

Berdasarkan pernyataan di atas maka penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti berjudul “**Pasir Eropa sebagai Kue Tradisional Khas Siak**” yang akan menelusuri hal yang berkaitan dengan kue “Pasir Eropa”, baik dari sejarah dan perkembangan, proses pembuatan, alat yang digunakan, serta cara penyajian sebagai bentuk upaya melestarikan “Pasir Eropa” sebagai kue tradisional khas Siak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka peneliti melakukan identifikasi terhadap masalah pada penelitian “Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak ini adalah banyaknya masyarakat yang tidak mengetahui kue tradisional “Pasir Eropa” khas Siak dan kue tradisional “Pasir Eropa” dapat di temukan di Kabupaten Siak, Provinsi Riau. Karena demikian, peneliti memberikan batas masalah dalam penelitian ini yaitu sejarah, bahan, peralatan serta proses pembuatan kue tradisional khas Siak dari tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yaitu, bagaimana tradisi “Pasir Eropa” sebagai kue tradisional khas Siak?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus sebagai berikut:

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini secara umum adalah untuk mencatat, menghimpun, mengolah dan menata informasi tentang kue “Pasir Eropa” khas Siak bentuk upaya untuk melestarikan salah satu kue tradisional warisan budaya Indonesia dengan membuat literatur dan dokumentasi berupa foto dan video untuk mengangkat dan memperkenalkan kembali kepada masyarakat Siak khususnya, dan masyarakat luas pada umumnya.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang “Pasir Eropa” meliputi:

1. Gambaran umum tentang sejarah kue “Pasir Eropa” khas Siak.
2. Gambaran rinci tentang bahan yang digunakan kue “Pasir Eropa” khas Siak.
3. Gambaran rinci tentang peralatan yang digunakan kue “Pasir Eropa” khas Siak.
4. Gambaran rinci tentang langkah pengolahan kue “Pasir Eropa” khas Siak dari proses persiapan, pengolahan dan penyajian.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, adapun manfaat dari penelitian ini, yaitu:

1.4.1 Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoretis dalam bentuk informasi dan wawasan terkait salah satu kue tradisional yaitu kue “Pasir Eropa” khas Siak. Hal ini merupakan salah satu manfaat yang peneliti harapkan sebagai salah satu bentuk upaya melestarikan dan mengenalkan kue “Pasir Eropa” sebagai warisan budaya khas Siak. Selain itu, peneliti mengharapakan permasalahan yang dijadikan penelitian ini dapat memberikan gambaran terhadap salah satu bentuk keadaan yang terjadi pada bidang kuliner tradisional Indonesia pada saat ini.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat praktis kepada beberapa pihak, yaitu:

1. Bagi mahasiswa, penelitian ini dapat menambah wawasan tentang kue tradisional, dan dapat dijadikan referensi dalam pembuatan karya tulis ilmiah, dan manfaat lain adalah dapat diimplementasikan di dunia pendidikan sebagai suatu pembelajaran tentang kue tradisional “Pasir Eropa” khas Siak.
2. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, sebagai referensi pembelajaran untuk mata kuliah Kue dan Minuman Nusantara
3. Bagi masyarakat, penelitian ini merupakan salah satu referensi pembelajaran bentuk upaya melestarikan kue tradisional “Pasir Eropa” khas Siak agar masyarakat dapat mengenal dan menjaga salah satu warisan budayanya.
4. Bagi pihak perpustakaan arsip dan daerah, sebagai sarana referensi serta membantu arsip perpustakaan dan daerah dalam bidang kuliner tradisional, sehingga bisa melestarikan budaya dalam bentuk literatur.
5. Bagi Pemerintah Daerah, sebagai bentuk dukungan untuk Pemerintah Kabupaten Siak memenuhi kewajibannya untuk melindungi tradisi daerah yang berkembang dalam kehidupan masyarakat di wilayah kerjanya dan mendukung visi Kabupaten Siak sebagai pusat budaya melayu di Indonesia yang maju dan sejahtera tahun 2025.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Berdasarkan Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia nomor 3260/UN40/HK/2018 tentang pedoman penulisan karya ilmiah UPI tahun akademik 2018 menyatakan bahwa perlu adanya struktur organisasi sebagai gambaran urutan penulisan serta keterkaitan antara bagian satu dengan bagian lainnya dalam membentuk suatu kerangka utuh sebuah penelitian. Adapun struktur organisasi pada penelitian ini yaitu:

1.5.1 BAB 1 Pendahuluan

Bab ini merupakan bab yang memaparkan tentang, latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

1.5.2 BAB 2 Kajian Pustaka

Bab ini merupakan bab yang memaparkan tentang konsep atau teori yang berkaitan dengan penelitian yaitu tentang kue tradisional, kue tradisional khas Siak, “Pasir Eropa”, pelestarian, penelitian terdahulu dan posisi teoritis peneliti pada penelitian tersebut.

1.5.3 BAB 3 Metode Penelitian

Bab ini merupakan bab yang memaparkan tentang desain penelitian, partisipan, tempat penelitian, pengumpulan data yang berisi tentang jenis data yang akan diperlukan, instrumen yang digunakan dan tahapan atau teknis yang digunakan, serta analisis data yang berisi tentang kerangka yang diterapkan dalam menganalisis data.

1.5.4 BAB 4 Temuan dan Pembahasan

Bab ini memaparkan tentang temuan penelitian berdasarkan pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan sesuai dengan urutan rumusan masalah, dan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan yang telah dirumuskan. Pemaparan yang akan dilakukan pada bagian ini menggunakan cara tematik yaitu setiap temuan dibahas secara langsung sebelum maju menuju temuan selanjutnya.

1.5.5 BAB 5 Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi

Bab ini merupakan pemaparan dari penafsiran dan pemaknaan hasil analisis temuan penelitian serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.