

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai macam suku bangsa dan budaya. Hal tersebut dipaparkan oleh laman (Kominfo.go.id, 2013) yang menjelaskan bahwa Negara Indonesia memiliki keanekaragaman budaya dan kekayaan bahasa yang sangat banyak, dengan kekhasan yang berbeda satu sama lain, dan ketika keanekaragaman dan kekayaan itu menyatu menjadi satu bangsa, maka yang muncul adalah sebuah keindahan. Dengan itu setiap daerah di Indonesia memiliki ciri khas masing - masing salah satunya yaitu makanan tradisional yang menjadi ciri atau identitas daerah tertentu.

Makanan tradisional saat ini mengalami penurunan peminat karena makanan banyak mengalami tahap modernisasi. Banyaknya makanan yang baru, restoran cepat saji, membuat masyarakat lebih memilih makanan yang praktis dan lebih lezat. Dikutip dari laman medcom.id, hasil survey yang dilakukan oleh Qraved yang dilakukan pada 13,890 koresponden, sebanyak 92% orang menyadari bahwa junk food tidak memiliki gizi dan manfaat bagi tubuh, Namun mereka tetap mengkonsumsinya. Sebanyak 52% orang Jakarta menjadikan *junk food* sebagai alternatif sarapan. Berdasarkan jenis makanan, *fast food* menempati peringkat tertinggi yaitu 71% makanan *junk food* yang paling sering dikonsumsi.

Dikutip dari uji representasi yang dilakukan oleh (Untari, 2020) yang melibatkan 330 responden menghasilkan 60% kuliner tradisional masuk klasifikasi *recall*, 23% masuk klasifikasi tidak semua masyarakat betawi mengenal, 11% masuk klasifikasi Past known, 4% diklasifikasikan familiar, dan 2% masuk klasifikasi kuliner yang relatif baru. Berdasarkan hasil uji representasi tersebut menunjukkan hanya sedikit masyarakat yang merasa familiar dengan kuliner tradisional khas betawi.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada salah satu pedagang kudapan khas Betawi kue rangi yaitu bapak Unang, bahwa kudapan sudah mulai sedikit peminat, karena banyaknya makanan yang lebih mudah didapat, dan dikarenakan proses pembuatan kudapan khususnya kue rangi yang

sedikit sulit dengan menggunakan arang, banyak pedagang yang beralih ke pekerjaan lain yang membuat pedagang semakin sedikit.

Kelangkaan makanan tradisional didukung oleh hasil penelitian oleh Nadya Permata Putri dengan judul perancangan buku ilustrasi jajanan khas Betawi yang menyatakan makanan tradisional tersingkir karena pengaruh global disebabkan banyaknya makanan yang lebih instan saat ini. Sangat disayangkan kuliner tradisional mengalami penurunan karena kuliner tradisional merupakan eksistensi untuk budaya. Penggunaan fotografi dalam melestarikan kudapan khas betawi didukung hasil penelitian I Gusti Agung Ngurah Agung Yudha Pramiswara bahwa fotografi memiliki peran penting sebagai komunikasi visual untuk mempromosikan segala bentuk-bentuk kebudayaan, karena akan melindungi dan mengkonversi bentuk-bentuk kebudayaan tersebut sehingga tidak mengalami kepunahan.

Oleh karena, itu untuk mengembalikan bahkan meningkatkan eksistensi budaya betawi perlu dilakukan pengenalan kembali makanan - makanan tradisional khas betawi untuk dilestarikan. Untuk mengenalkan makanan khas betawi tentunya dibutuhkan media sebagai sarana. Salah satu media yang dapat digunakan adalah buku *food Photography*.

Fotografi telah menjadi alat komersial yang banyak digunakan saat ini. Banyak orang bahkan organisasi atau perusahaan yang menggunakan media foto untuk mempromosikan produk-produk yang dimilikinya. Media yang digunakan juga beraneka macam. Foto makanan atau *food Photography* adalah cabang baru dari fotografi. *Food Photography* membawa makanan ke arah yang lebih tinggi, tidak hanya menghilangkan lapar dan dahaga. Tahun demi tahun, era foto berubah, tidak berbeda dengan seni lainnya. Fotografi makanan atau *food Photography* adalah salah satu jenis *still life Photography*, termasuk *Commercial Photography*. Adanya *food Photography* kudapan khas Betawi akan tersebar luas, maka masyarakat indonesia perlahan mengenali kembali makanan betawi yang mulai langka.

Berdasarkan latar belakang diatas, terkait makanan tradisional khas betawi yang mulai langka maka peneliti tertarik untuk memperkenalkan kembali makanan khas betawi melalui karya *food Photography*. Maka peneliti membuat judul

“Penciptaan karya *food Photography* sebagai upaya pelestarian kudapan tradisional khas Betawi”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses penciptaan karya *food Photography* pada kudapan tradisional khas Betawi?
2. Bagaimana hasil karya *food Photography* terhadap upaya pelestarian kudapan tradisional khas Betawi?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses penciptaan karya *food Photography* pada kudapan tradisional khas Betawi.
2. Untuk mengetahui hasil karya *food Photography* sebagai upaya pelestarian kudapan tradisional khas Betawi.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti, berguna untuk lebih memahami dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang *food Photography*.
2. Bagi masyarakat, agar mengetahui dan mengenal kembali kudapan khas Betawi.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi berperan sebagai pedoman penulis untuk menyusun penulisan skripsi secara lebih terarah mengacu kepada panduan Karya Tulis Ilmiah (KTI) Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2019. Maka penulis menyusun proposal skripsi dengan urutan penulisan BAB I hingga BAB V sebagai berikut.

BAB I Pendahuluan, pada bab ini menjelaskan mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

BAB II Kajian Pustaka, Pada kajian pustaka ini ditunjukkan perkembangan yang mutakhir dalam dunia keilmuan atau state of art dari teori yang dikaji peneliti. Pada prinsipnya kajian pustaka ini berisi landasan teori sebagai penguat konteks dan landasan ilmiah yang digunakan dalam penelitian. Penelitian terdahulu yang relevan diteliti, termasuk prosedur, subjek, dan temuannya,

BAB III Metode penelitian, Bagian ini merupakan bagian yang bersifat prosedural yang mengarahkan pembaca untuk mengetahui alur penelitian yang dilakukan. Mulai dari desain penelitian yang diterapkan, tahapan pengumpulan data yang dilakukan, Ide berkarya, dan tahap perancangan karya.

BAB IV Hasil dan pembahasan, bagian ini menguraikan bagaimana proses dari pemotretan makanan, analisis karya dan pelestarian kudapan khas betawi.

BAB V Kesimpulan dan Saran, bagian ini memuat kesimpulan terkait bab sebelumnya serta saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan penelitian selanjutnya.