

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penciptaan**

Jakarta merupakan kota metropolitan yang multi-kultural karena tidak hanya menjadi rumah bagi etnis penduduk aslinya, yaitu Betawi (Nadila & Indraprahasta, 2013). Pernyataan tersebut diperkuat dengan pendapat Lance Castles yang mengatakan bahwa etnis Betawi terlahir dari berbagai kelompok etnis yang ada di Indonesia (Bali, Sunda, Melayu, Jawa, Bugis, Makassar, dan Ambon) serta etnis dari luar seperti Arab, India, Tionghoa, dan Eropa ( Tyas, 2020). Selain itu, Shahab juga mengatakan bahwa masyarakat Betawi adalah masyarakat majemuk, yang berasal dari berbagai suku bangsa dan bangsa-bangsa asing (Purbasari et al., n.d.). Namun ada juga yang mengatakan bahwa masyarakat Betawi sudah ada jauh sebelum Jan Pieterzoon Coen membakar Jayakarta di tahun 1619, yang berarti masyarakat Betawi sudah menempati Jakarta sebelum menjadi ibu kota negara. Sagiman MD juga mengatakan bahwa masyarakat betawi sudah mendiami Jakarta sejak sekitar zaman Neolithikum, yaitu 1500 SM. Dan dari masa ke masa, masyarakat Betawai terus berkembang dengan ciri budaya yang makin lama semakin mantap sehingga mudah dibedakan dengan kelompok etnis lain (Purbasari et al., n.d.).

Dengan keragaman etnis yang terdapat di Jakarta, maka tanpa disadari hal tersebut juga memengaruhi beragamnya budaya yang ada di Jakarta. Salah satu keragaman budaya Betawi adalah makanan. Kuliner Betawi merupakan hal yang cukup penting sebagai budaya Betawi karena makanan merupakan hubungan antara etnis Betawi dengan lingkungan sekitarnya. Budaya Betawi punya nilai sejarah dan sosial yang cukup baik dalam sosiologi budaya dan dalam sejarah besar perkembangan Indonesia, sehingga menjadikan Kuliner Khas Betawi sangat menarik untuk dicermati secara lebih mendalam. Marten pada tahun 2001 mengatakan bahwa kuliner merupakan sebuah refleksi budaya dan hubungan yang terjadi antara manusia dan ekologi lingkungannya ( Tyas, 2020). Di setiap kurun waktunya, kuliner Betawi .

terus berkembang mengikuti kondisi dan dinamika sosial ekonomi. Dimana dalam perkembangannya kuliner Betawi dapat berakulturasi dengan budaya dari daerah lain dan budaya asing yang dibawa karena proses penjajahan, perdagangan, serta penyebaran agama.

Berdasarkan penjelasan di atas, tak dapat dipungkiri bahwa kuliner khas Betawi menjadi salah satu daya tarik wisata di Jakarta yang bisa dikembangkan dan dipromosikan sebagai bagian dari objek wisata di Jakarta. Selain untuk memenuhi kebutuhan pokok, makanan juga dapat digunakan sebagai identitas sebuah daerah dan alat politik dalam memperkenalkan budaya yang dimiliki Indonesia ke mata dunia. Dari berbagai jenis kuliner tradisional yang ada, kuliner khas Betawi memiliki cita rasa yang unik dan khas.

Namun akibat dari adanya teknologi dan globalisasi memicu terjadinya pergeseran minat pada kuliner Betawi. Sehingga keberadaan kuliner Betawi menjadi sulit untuk dijumpai, karena hanya ada di tempat dan acara tertentu. Hal ini disebabkan karena masyarakat Betawi sendiri sudah banyak yang semakin tergusur ke pinggiran akibat pembangunan kota. Menurut penelitian Avenzora et al (2014) mengatakan bahwasannya setidaknya ada 86 makanan khas betawi yang menjadi refleksi dari Budaya Betawi, tapi mulai tersisih ( Tyas, 2020). Hal ini disebabkan karena masyarakat Betawi yang semakin tergusur ke pinggiran akibat adanya pembangunan kota yang mengakibatkan sulitnya untuk menemukan kuliner khas Betawi di kota Jakarta itu sendiri, serta munculnya konsep modernisasi di perkotaan menjadikan Kuliner khas Betawi berada di ambang kemusnahan.

Munculnya padangan *xenosentrisme* di masyarakat menjadikan masyarakat Betawi sendiri kurang bangga akan Kuliner Tradisional Betawi, dan menjadikan minimnya masyarakat yang melestarikan Kuliner Betawi juga menjadi alasan penulis mengangkat topik ini, baik itu generasi muda maupun tua. Yang seharusnya hal tersebut dapat dilestarikan oleh masyarakat Betawi sebagai agen dalam pelestarian dan pengembangan kuliner Khas Betawi. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di lingkungan sekitar serta penyebaran kuisisioner, penulis mendapatkan bahwasannya banyak dari mereka yang tertarik untuk mengetahui dan mencoba

kuliner khas Betawi. Namun sebagian besar dari mereka tidak mengetahui apa saja makanan khas Betawi, dan ketika dihadapkan pada pilihan antara makanan Betawi dan *junkfood* banyak dari mereka yang lebih memilih *junkfood*. Hal ini menarik perhatian penulis untuk kembali mengenalkan dan melestarikan kuliner khas Betawi ke generasi muda. Karena kuliner tradisional itu sendiri wajib dilestarikan, seperti yang dilansir dari situs idntimes (Yanto, 2020), ada beberapa alasan yang menjadikan kenapa kuliner tradisional wajib dilestarikan, yaitu (1) merupakan warisan yang telah diwariskan turun temurun, (2) selalu ada sejarah dibalik setiap kuliner tradisional, (3) meskipun sederhana namun memiliki filosofi tersendiri di dalamnya.

Di zaman sekarang ini sudah banyak bentuk media penyajian dan penyampaian yang dapat digunakan. Salah satu medianya adalah buku yang masih menjadi media favorit karena informasi di dalamnya yang beragam, baik dalam bentuk fisik ataupun *e-book*. Dari sekian banyak jenis dan bentuk buku, penulis tertarik kepada buku ensiklopedia. Dipilihnya ensiklopedia sendiri karena merupakan salah satu jenis buku yang bisa berisikan pengetahuan dari berbagai pengetahuan baik secara umum maupun secara khusus. Selain itu, penulis bukan hanya ingin menyampaikan melalui gambar ilustrasi saja, melainkan lewat isi deskripsi yang dapat menambah pengetahuan para pembaca mengenai kuliner khas Jakarta atau Betawi yang mereka belum ketahui.

Menurut penulis, ini merupakan hal yang tepat untuk mempopulerkan kembali bagian dari budaya Betawi yaitu kuliner Betawi yang memiliki cita rasa unik. Karena berdasarkan observasi lapangan, penulis belum menemukan buku penciptaan yang sama seperti yang ingin penulis buat. Namun penulis menemukan buku dengan topic yang sama dan dikemas secara berbeda yaitu dalam bentuk komik. Daya tarik dan nilai lebih dari buku yang penulis buat antara lain, isi materi yang disampaikan tidak hanya berupa penggambaran tentang makanan tersebut melainkan lebih detail yang berisi tentang asal-usul, kandungan, bahan-bahan, dsb. Penulis juga menggunakan beberapa penciptaan sebagai referensi dalam memperkaya bahan kajian penulis. Berikut adalah penciptaan terdahulu berupa beberapa skripsi penciptaan terkait penciptaan yang penulis buat.

Penciptaan serupa pertama yang pernah dibuat oleh mahasiswa Departemen Pendidikan Seni Rupa, FPSD, UPI bernama Adzhani (2018) dengan judul *Makanan Tradisional Khas Jawa Barat sebagai Gagasan Membuat Buku Ilustrasi*. Objek utama dari penciptaannya adalah makanan tradisional khas Jawa Barat. Tujuan dari penciptaan ini sendiri mengenalkan dan juga mendokumentasikan makanan tradisional khas Jawa Barat ke dalam menjadi sebuah ilustrasi dan dibukukan dengan tujuan, masyarakat dapat melestarikannya dan tidak lupa atau bahkan melupakan makanan khas dari daerahnya.

Selain milik Fakhrana, pada tingkat DPSR penulis juga menemukan skripsi penciptaan yang dimiliki Maya Meitriani (2018) dalam skripsi dengan judul *Pesona Alam dan Budaya Belitung (Buku Pariwisata dengan Ilustrasi Bergambar)*. Pada penciptaannya, objek yang menjadi focus adalah keanekaragaman budaya dan kekayaan alam Belitung. Lalu, pada tingkat DPSR juga ditemukan skripsi penciptaan milik Camelia (2020) dengan judul *Perancangan Ensiklopedia Mini “Jelajah Palung Mariana” Sebagai Upaya Edukasi Siswa SD Kelas Tinggi hingga SMP*. Tujuan dia menggunakan topik tersebut adalah untuk mengenalkan kehidupan kreator bawah laut dan memberitahu bahwa adanya kehidupan di dasar Palung Mariana yang sudah terkontaminasi dengan sampah plastik.

Penulis juga menemukan penciptaan karya sejenis yang dibuat oleh mahasiswa Sekolah Tinggi Informatika dan Komputer Indonesia, Fery Andri Asmawan (2018) dengan judul *Perancangan Buku Ilustrasi Digital Painting Culinary Experience of Malang sebagai Upaya Mendukung Potensi Kuliner Legendaris di Kota Malang*. Tujuan dari diangkatnya topik tersebut tidak lain adalah untuk mengenalkan dan mendukung potensi kuliner yang dimiliki kota Malang. Selain itu, ada juga mahasiswa Binus University yang juga membuat penciptaan sejenis, yaitu Andra (2016) dengan judul *Perancangan Desain Konukasi Visual Buku “A Taste of Bali”*. Tujuan diciptakannya buku tersebut adalah untuk mempublikasikan kuliner Bali sehingga kuliner tradisional Bali dapat dikenal oleh masyarakat Indonesia.

Berdasarkan kajian faktual di atas, sepengetahuan penulis belum menemukan karya yang mengangkat budaya kuliner khas Betawi dalam bentuk buku atau ensiklopedi mini. Dengan fakta tersebut maka penulis terinspirasi untuk mengangkat dan ingin mempopulerkan kembali kuliner khas Betawi. Penulis tertarik, tergugah dan tertantang untuk menciptakan ensiklopedia mini yang mengangkat tema kuliner tempat penulis lahir dan dibesarkan, yaitu Jakarta. Karena Betawi atau Jakarta memiliki beragam kuliner dengan cita rasa yang unik, sehingga kuliner yang menjadi bagian dari budaya Betawi tetap lestari.

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah di atas maka penulis dalam kesempatan ini mencoba untuk membuat karya ilustrasi makanan yang dibuat dalam bentuk ensiklopedia mini berisi berbagai kuliner khas Betawi (Jakarta) dengan judul: **Penciptaan Ensiklopedia Mini Bergambar “Discover The Taste Of Jakarta” sebagai Upaya Pelestarian Budaya Betawi di Kalangan Remaja.**

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka rumusan masalah penciptaan diajukan dalam pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana mengembangkan ide berkarya dalam perancangan buku ensiklopedia mini “Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi?
2. Bagaimana proses perancangan buku ensiklopedia mini “Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi?
3. Bagaimana visualisasi dan deskripsi estetis perancangan buku ensiklopedia mini “Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi?

## **C. Tujuan Penciptaan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penciptaan karya ini adalah sebagai berikut:

1. Menjelaskan pengembangan gagasan perancangan buku ensiklopesia mini “Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi.

2. Menguraikan proses perancangan buku ensiklopedia mini “ Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi.
3. Menginformasikan visualisasi dan deskripsi estetis buku ensiklopedia mini “Discover the Taste of Jakarta” sebagai upaya pelestarian budaya Betawi.

#### **D. Manfaat Perancangan**

1. Bagi Mahasiswa  
Bisa mengasah kemampuan dalam dunia desain dan menerapkan dalam aplikasi berbentuk buku ilustrasi.
2. Bagi Masyarakat  
Memberikan wawasan baru kuliner khas Betawi serta dapat turut serta untuk melestarikan bagian dari budaya Betawi.
3. Bagi Dunia Buku/Illustrasi  
Memberikan khasanah buku ensiklopedia yang edukatif tentang kuliner khas Betawi.
4. Bagi Pembaca
  - a. Mengingat kembali budaya Indonesia khususnya kuliner di Jakarta/ Betawi.
  - b. Meningkatkan minat membaca dan mencari wawasan baru melalui kreasi buku bergambar.
  - c. Memberikan materi-materi dengan gaya desain yang lebih baru sehingga terlihat lebih edukatif dan atraktif.
5. Bagi Departemen  
Menambah informasi dan referensi dalam ranah penciptaan buku dan desain di masa yang akan datang.

## E. Sistematika

Untuk mempermudah dalam penulisan serta pembacaan laporan perancangan buku ensiklopedia mini “Discover the Taste of Jakarta”. 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 perancangan dengan mengaji sebagai sumber pustaka dan meninjau data informasi dengan mengaji berbagai sumber pustaka dan meninjau data informasi lapangan. Pada Bab ini dibagi menjadi tiga bagian, yaitu kajian teoritik, kajian empirik, serta kajian faktual.

- a. Kajian teoritik, di antaranya menjelaskan tentang desain, buku, *typography*, *layout*, dan ilustrasi.
- b. Kajian empirik, menjelaskan tentang pengalaman penulis dalam berkarya dan berkesenian
- c. Kajian faktual, menjelaskan tentang fakta-fakta Jakarta dan Betawi, serta makanan tradisional khas Betawi.

BAB III METODE PENELITIAN, berisi tentang metode dan langkah-langkah yang penulis gunakan dalam membuat karya ini mulai dari mengidentifikasi permasalahan, mengembangkan ide berkarya, melakukan observasi lapangan dan melakukan proses berkarya.

BAB IV ANALISIS DAN VISUALISASI KARYA, pada Bab ini membahas analisis dan pembahasan visual karya buku Ensiklopedia Mini “Discover the taste of Jakarta”, ide/ gagasan yang melatarbelakangi penciptaan karya. Deskripsi dan analisis visual karya sesuai dengan teori yang dipaparkan pada landasan teori.

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