

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah Penciptaan**

Indonesia di masa sekarang sudah menjadi negara yang sangat berkembang, dengan adanya kemajuan teknologi, lingkungan dan gaya hidup masyarakat telah mengalami perubahan. Jika kita melihat perubahan yang terjadi pada masyarakat, terlebih anak-anak yang ada di perkotaan, dahulu dan sekarang akan sangat berbeda seiring dengan perkembangan zaman. Jenis-jenis budaya barat yang semakin masuk ke dalam masyarakat Indonesia, perlahan membuat mereka melupakan budayanya sendiri. Keberadaan yang salah satunya sudah mulai terlupakan oleh masyarakat adalah makanan tradisional.

Makanan tradisional merupakan bagian dari budaya masyarakat, yang menjadikan makanan tradisional Indonesia sangat banyak dan istimewa (Achroni, 2017, hlm. 1). Menurut Moeriabrata dan Arbai (1997, hlm. 3) menyatakan bahwa, “Makanan tradisional adalah makanan yang telah melekat di suatu daerah secara turun temurun, terbuat dari bahan yang ada dan beberapa memiliki manfaat yang istimewa, juga sebagai ritual ataupun yang berhubungan dengan sosial budaya”.

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia, di Indonesia berbagai macam makanan sangat beraneka ragam. Salah satu kuliner khas Indonesia adalah di Jawa Barat, kuliner di Jawa Barat kaya akan ragam makanan tradisional seperti makanan berat, makanan ringan/jajanan pasar dan minuman dengan nama dan rasa yang unik (Nursa'adah, 2016, hlm. 1). Makanan ringan atau jajanan pasar di Jawa Barat yang menjadi salah satu camilan unik yaitu simping. Simping merupakan salah satu camilan tradisional yang sudah ada dari zaman dahulu dan masih ada sampai sekarang. Jajanan khas Sunda yang berasal dari daerah Purwakarta ini memiliki rasa rempah yaitu kencur. Biasanya simping di makan bersamaan dengan selai atau arum manis (gula berbentuk serat kapas).

Sejak dahulu, simping sangat disukai oleh masyarakat. Pembuatannya yang asli dan bersejarah menjadikan simping sebagai oleh-oleh yang istimewa. Proses dalam pembuatannya cukup sederhana dan sangat khas. Simping dibuat oleh para perajin, caranya yang dibuat sejak turun temurun itu menjadikan prosesnya

memiliki keunikan tersendiri. Namun, seiring perkembangan zaman yang semakin modern, membuat para perajin kurang mendapatkan apresiasi, serta persepsi dari masyarakat mengenai perajin yang umumnya melihat penghasilan mereka tidak begitu besar. Tetapi, perajin tetap bertahan walaupun penghasilannya tidak mencukupi (Purwasih, dkk. 2019, hlm. 160). Oleh karena itu, agar para perajin simping bertahan dan penjualannya terus berjalan, banyak para pedagang yang menjual simpingnya ke luar kota.

Ada pun salah satu faktor yang membuat para perajin makanan tradisional tidak banyak mendapatkan apresiasi, yaitu masyarakatnya kurang memiliki rasa bangga terhadap makanan tradisional. Faktor yang mampu memengaruhi sebagian masyarakat dalam kurangnya kesenangan terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain, dari perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat (Sempati, 2017, hlm. 4). Disisi lain adanya perubahan tersebut adalah salah satu cara untuk sebagian masyarakatnya dapat bertahan hidup mengikuti perkembangan zaman. Namun, sebagai masyarakat Indonesia yang penuh dengan berbagai ragam budaya, seharusnya kita dapat melestarikan dan berbangga diri memiliki ciptaan-ciptaan asli dari Indonesia, khususnya para perajin yang menciptakan makanan tradisional.

Berdasarkan hal-hal tersebut, menurut pendapat penulis yang diketahui dengan melihat lingkungan sekitar, makanan tradisional seperti simping memang banyak disukai oleh masyarakatnya. Namun, karena banyak makanan modern yang menjajah ke Indonesia membuat anak-anak muda serba mengikuti gaya dan budaya barat, yang kemudian menjadikan makanan tradisional tersingkir dan tenggelam eksistensinya dikalangan anak muda dan para perajin makanan tradisional pun tidak banyak diapresiasi terlebih dari penghasilan yang mereka dapatkan. Sehingga, perlu adanya pengenalan sejak dini dari orang tua, guru maupun orang dewasa, agar anak-anak yang ada di Tanah Air dapat mengetahui, mengenal, dan berbangga diri untuk melestarikan produk-produk dari Indonesia.

Maka dari itu, penulis menjadikan perajin simping Purwakarta ini sebagai gagasan dalam membuat sebuah karya seni lukis. Melalui karya tersebut penulis ingin menjadi bagian dari orang yang dapat melestarikan makanan tradisional sekaligus memberikan apresiasi terhadap perajin simping Purwakarta. Penulis juga

berharap agar simping sebagai makanan tradisional ini dapat dikenal luas oleh masyarakat Indonesia maupun luar negeri. Dengan demikian, penulis membuat skripsi penciptaan karya seni lukis yang berjudul “PERAJIN SIMPING PURWAKARTA SEBAGAI GAGASAN PENCIPTAAN KARYA SENI LUKIS”.

## **1.2 Rumusan Masalah Penciptaan**

Berdasarkan latar belakang penciptaan yang tertulis, penulis dapat merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara mengembangkan gagasan mengenai perajin simping Purwakarta sebagai gagasan penciptaan karya seni lukis?
2. Bagaimana memvisualisasikan gagasan mengenai perajin simping Purwakarta sebagai karya seni lukis?

## **1.3 Tujuan Penciptaan**

Pada pembuatan karya penciptaan seni lukis, penulis memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui pengembangan gagasan mengenai perajin simping Purwakarta sebagai gagasan penciptaan karya seni lukis.
2. Memvisualisasikan gagasan mengenai perajin simping Purwakarta ke dalam karya seni lukis.

## **1.4 Manfaat Penciptaan**

Adapun uraian manfaat dari penciptaan sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Penulis :
  - a. Menambah wawasan dalam membuat karya seni lukis.
  - b. Sebagai tempat untuk mengekspresikan diri melalui karya seni lukis.
  - c. Mengenang simping sebagai makanan tradisional sejak kecil.
  - d. Menjadi lebih mengenal makanan tradisional simping dari daerah Purwakarta.
  - e. Menjadi mengenal perajin dalam membuat makanan tradisional.
2. Manfaat Bagi Departemen Pendidikan Seni Rupa :
  - a. Menambah sumber kajian yang dapat menginspirasi dalam pendidikan seni rupa.

- b. Menambah wawasan dalam membuat karya seni lukis bagi mahasiswa pendidikan seni rupa.
  - c. Lebih mengenal kembali simping sebagai makanan tradisional khas daerah Purwakarta.
  - d. Memperkenalkan perajin dalam membuat simping Purwakarta.
3. Manfaat Bagi Masyarakat Umum :
- a. Menumbuhkan apresiasi terhadap karya seni lukis melalui perajin makanan tradisional.
  - b. Memperkenalkan dan dapat menumbuhkan rasa kecintaan untuk melestarikan simping sebagai makanan tradisional.
  - c. Menambah ilmu dan pengetahuan dalam mencari sumber inspirasi untuk berkarya seni, terlebih bagi masyarakat yang berkecimpung di dunia kesenian.

### **1.5 Sistematika Penciptaan**

Sistematika dari penulisan penciptaan ini adalah sebagai berikut :

**BAB I PENDAHULUAN;** Bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, tujuan penciptaan, manfaat penciptaan, dan sistematika penulisan.

**BAB II KAJIAN SUMBER PENCIPTAAN;** Bab ini berisi kajian sumber penciptaan berupa kajian teori, kajian faktual, dan kajian empiris untuk penciptaan karya seni lukis.

**BAB III METODE PENCIPTAAN;** Bab ini berisi tentang proses penciptaan karya, seperti ide, kontemplasi, stimulasi, alat dan bahan, serta proses pembentukan karya.

**BAB IV VISUALISASI DAN PEMBAHASAN KARYA;** Bab ini berisi visual atau hasil karya, deskripsi, dan analisis karya.

**BAB V SIMPULAN DAN SARAN;** Bab ini berisi simpulan dan saran mengenai penciptaan karya.