

BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang memiliki beragam tempat wisata kuliner di setiap daerahnya. Masing-masing daerah memiliki adat istiadat, bahasa dan kebudayaan serta ciri khas tersendiri sehingga mampu menarik wisatawan untuk mengetahui apa saja yang menjadi ciri khas setiap daerah di Indonesia.

Wisata kuliner adalah suatu kegiatan yang memanfaatkan makanan khas sebagai salah satu objek tujuan wisata. Wisata kuliner juga menjadi salah satu agenda penting bagi wisatawan setiap berkunjung ke setiap daerah wisata. Kuliner khas daerah yang berbeda menjadi daya tarik terhadap wisatawan. Makan dan minum merupakan kegiatan primer manusia, yang tidak dapat dilepaskan dari kegiatan apapun (Primasari, Astri, 2012). Makanan khas adalah makanan yang memiliki citarasa tersendiri dan tidak ada di tempat lain. Makanan khas sudah menjadi identitas suatu daerah sejak dahulu, karena dapat mencerminkan kentalnya budaya yang terkandung dan keunikan didalamnya dari proses pembuatan sampai penyajiannya sehingga mampu menarik perhatian wisatawan.

Fenomena yang terjadi pada makanan khas adalah keberadaan makanan tradisional di beberapa daerah terancam punah akibat makin sulitnya masyarakat mendapatkan makanan khas tersebut. Hal itu juga membuat nama kuliner khas daerah tertentu juga belum banyak dikenal (bisnis.com, 2016). Akibatnya banyak masyarakat di satu daerah belum tentu mengenal makanan khas di daerah lainnya. Sebuah kasus lain yang terjadi dalam dunia kuliner adalah kuliner asli Indonesia yang diklaim negara lain sebagai makanan khas mereka. Hal itu membuat banyak lembaga diantaranya Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Indonesia dan Akademi Kuliner Indonesia (AKI) kecewa (dream.co.id, 2014). dari kasus tersebut terlihat kurangnya upaya masyarakat dalam menjaga dan mempopulerkan kuliner khas daerahnya sendiri.

Banten memiliki adat istiadat, bahasa dan budayanya tersendiri sehingga menjadi ciri khas daerah yang menarik wisatawan, salah satunya adalah makanan Khas Banten. Makanan Banten tentunya beranekaragam mulai dari makanan ringan sampai makanan utama, di antaranya adalah Sate Bandeng, Rabeg, Nasi Sum-Sum,

Angeun Lada, Sop Ikan, Pasung Merah, Pecak Bandeng dan berbagai jenis makanan ringan seperti Balok, Apem Gula Aren, Ketan Bintul, Cucuer dan lainnya.

Makanan khas Banten memiliki sejarah serta tradisi dalam pembuatannya, mulai dari Rabeg yang memiliki makanan khas dari daging kambing sebagai bahan dasarnya yang terinspirasi dari kota di Timur Tengah dan Ketan Bintul sebagai makanan penghormatan kepada Sultan kerajaan di Banten. Makanan tersebut tentunya memiliki penyajian yang berbeda-beda, ada yang memakai daun pisang yang sudah dibakar ataupun tidak sebagai alasnya. Berdasarkan nama makanan Banten yang telah disebut maka dapat dianalisis tentang jenis-jenis makanan khas Banten dari cara pembuatan sampai dengan penyajian makanan khas Banten saat bulan Ramadhan.

Bulan Ramadhan adalah salah satu bulan yang ditunggu oleh kebanyakan umat muslim. Karena pada momen ini, banyak umat muslim yang menjadikannya sebagai kegiatan berkumpul, dari mulai kegiatan berbuka bersama dengan teman-teman hingga berkumpul dengan keluarga di kampung halaman khususnya bagi para perantau dan makanan khas juga akan selalu ada dalam menu hidangan pada bulan Ramadhan.

Berdasarkan hasil kuisioner *online* telah disebar kepada 98 responden dewasa penikmat kuliner dan masyarakat yang menyukai kuliner di kota Serang dari tanggal 03 juni sampai dengan 15 juni 2018, hasil yang didapatkan adalah 98% mengetahui makanan khas Banten, 90,8% menyantap makanan khas Banten saat Ramadhan. Sementara pada pertanyaan esai tentang sejarah yang dimiliki oleh masing-masing makanan khas Banten saat Ramadhan sekitar 59 responden tidak mengetahui sejarahnya dan hanya 17 responden yang mengetahui sejarah dari makanan khas Banten saat Ramadhan.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalahnya yaitu :

- Kurangnya informasi sejarah mengenai makanan khas Banten pada bulan Ramadhan.
- Keberadaan makanan khas daerah mulai dikesampingkan karena munculnya makanan-makanan baru

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah dijelaskan, maka rumusan masalah utama adalah bagaimana merancang sebuah informasi untuk memperkenalkan jenis-jenis makanan khas Banten pada bulan Ramadhan dari sejarahnya serta cara membuat hingga penyajiannya.

I.4 Batasan Masalah

Sesuai dengan Identifikasi masalah dan Rumusan masalah yang telah dijelaskan, batasan masalah dari perancangan ini adalah informasi tentang kuliner khas Banten yang difokuskan kepada sejarah tradisi dari makanan khas Banten pada bulan ramadhan. Perancangan dilakukan di kota Bandung dan penelitian dengan wawancara serta observasi dilakukan di kota Serang Banten dari bulan September 2017 sampai dengan Agustus 2018 dengan target para penikmat kuliner tradisional.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk memperkenalkan kepada para penikmat kuliner bahwa makanan khas tradisional saat bulan Ramadhan dari Banten memiliki sejarah serta cara-cara pembuatan dan penyajiannya.

I.5.2 Manfaat Perancangan

Manfaat yang akan dicapai dalam perancangan ini adalah supaya mempermudah para penikmat kuliner ataupun masyarakat umum dalam mengetahui sejarah makanan khas Banten dan mempelajari tentang makanan khas Banten pada saat bulan ramadhan.