

BAB I . PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Mi merupakan makanan yang berbentuk adonan tipis dan panjang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Makanan yang mempunyai bahan dasar dari tepung terigu ini memang menjadi sangat populer, dikalangan masyarakat karena harga yang cukup murah dan cara pengelolahan yang sangat mudah. Cita rasa yang dimiliki oleh mi juga sangat unik yaitu memiliki cita rasa yang enak dan tekstur yang kenyal.

Terdapat berbagai macam jenis mi, yaitu Mi Bihun, Mi Telur, Mi Kwetiau, Mi Udon, dan Mi Soun. Mi terdiri dari beberapa komposisi yakni tepung terigu, garam, telur dan minyak goreng. Kandungan karbohidrat tertinggi terdapat pada tepung terigu, yaitu sekitar 77% per 100 gram (Astawan, 1999 hal:3). Sehingga mi banyak di konsumsi oleh masyarakat yang sedang melakukan diet karena kandungan karbohidrat tersebutlah yang menyumbangkan energi pada tubuh sehingga mi dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi.

Selain jenis-jenis mi yang disebutkan diatas terdapat jenis mi yang dinamakan dengan Mi Gomak. Mi Gomak merupakan jenis mi yang berasal dari Sumatera Utara. Ciri khas dari Mi Gomak ini adalah mi kering yang berbentuk seperti lidi dan berwarna lebih kuning ke jingga. Mi Gomak sering disebut juga spageti batak. Awalnya, banyak masyarakat Sumatera Utara yang memiliki mata pencaharian dengan cara berladang dan setiap panen berlangsung masyarakat tersebut akan mengadakan pesta panen. Tetapi terdapat salah satu hasil panen yang berlebihan yaitu ubi. Masyarakat mulai bosan dengan hanya memakan ubi saja. Tetapi, terdapat salah satu penduduk Sumatera Utara yang mengelolah ubi menjadi bentuk mi dan membuat bumbu yang pas untuk mi (Hidayah, 1997 hal: 15)

Terdapat cita rasa yang khas, dan penyajian yang cukup mudah membuat Mi Gomak sangat digemari oleh masyarakat di Sumatera Utara. Sama seperti mi yang lain, cara penyajian Mi Gomak juga berbeda-beda. Ada yang disajikan dengan kuah dan ada yang dengan cara digoreng. Rasanya akan menjadi unik jika ditambahkan atau dimasak dengan bumbu khas Batak yaitu andaliman. Andaliman merupakan jenis rempah-rempah yang hanya tumbuh di Sumatera Utara. Jenis rempah-rempahan ini dapat dijadikan sebagai bumbu penyedap masakan karena mempunyai rasa yang khas. Rasa pedas yang terdapat pada andaliman sangat menonjol sehingga cocok untuk masyarakat yang menyukai makanan pedas. Namun Mi Gomak sendiri masih belum dikenal oleh masyarakat luas terutama untuk masyarakat diluar wilayah Sumatera Utara khususnya di Kota Bandung padahal mi gomak memiliki potensi terkenal di Kota Bandung.

Berdasarkan data yang diperoleh mengenai data Mi Gomak yang dibuat pada tanggal 16 Oktober sampai 30 Desember 2018. Didapat hasil yang menunjukkan 71,9 persen dari 70 responden yang berada di Kota Bandung tidak mengetahui apa itu Mi Gomak. 70 dari 100 responden yang menyukai kuliner Nusantara memiliki ketertarikan terhadap jenis mi yang dinamai Mi Gomak.

I.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian adalah :

1. Mi Gomak hanya terkenal di daerah Sumatera Utara, padahal Mi Gomak memiliki potensi terkenal di Kota Bandung.
2. Masih kurangnya media informasi yang membahas tentang Mi Gomak

I.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka dapat dikemukakan perumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana mengenalkan Mi Gopak kepada masyarakat khususnya masyarakat kota Bandung?

I.4. Batasan Masalah

Batasan yang dibuat mengenai Mi Gopak agar pembahasannya tidak terlalu luas maka objek yang dibahas yaitu mengenai Mi Gopak yang dimasak dengan cara diberi kuah dan digoreng. Batasan subjek pada perancangan ialah untuk kisaran usia 20 sampai 25 tahun. Perancangan dilakukan dari tanggal 16 Oktober sampai 30 Desember 2018.

I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1. Tujuan Perancangan

Berdasarkan pemaparan diatas, tujuan dari perancangan ini yaitu:

Agar masyarakat dikota Bandung lebih mengenal Mi Gopak, Cara memasak Mi Gopak dan sejarah dari Mi Gopak.

I.5.2. Manfaat Perancangan

Manfaat dibuatnya perancangan ini, dengan harapan masyarakat kota Bandung dapat mencicipi dan mengetahui kuliner Nusantara yaitu Mi Gopak.