

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **I.1. Latar Belakang Masalah**

Tanaman yang beraneka ragam merupakan salah satu kekayaan alam yang dimiliki Indonesia. Tanaman dapat dijadikan sebagai bahan pangan, seperti sayuran, makanan pokok dan rempah - rempah. Rempah - rempah merupakan komoditas yang sangat berharga mengingat Indonesia pernah didatangi hingga dijajah oleh negara - negara Eropa karena Indonesia merupakan penghasil aneka rempah penting di dunia (Astawan, 2016, h. 1). Rempah - rempah adalah bagian dari tanaman, yaitu bunga, kulit, buah, batang, daun, umbi, dan rimpang. Rempah memiliki aroma dan rasa yang kuat. Sifat aromatik tersebut dapat digunakan sebagai penguat cita rasa makanan, pengawet makanan, dan pengharum (Hakim, 2016, h. 1). Tanaman rempah dapat tumbuh subur di wilayah beriklim tropis seperti di wilayah Indonesia.

Rempah - rempah memiliki banyak manfaat, salah satunya dapat digunakan sebagai bumbu dapur. Bumbu dapur adalah istilah yang digunakan untuk berbagai macam rempah yang disimpan di dapur untuk keperluan memasak (Darwati, 2013, h. 22). Masakan Indonesia memiliki ciri yang khas karena menggunakan berbagai macam bumbu dapur didalamnya. Penggunaan bumbu dapur dapat meningkatkan cita rasa setiap masakan dikarenakan komponen alami yang aktif terkandung dalam bumbu dapur. Komponen aktif tersebut diantaranya zat antiseptik, antibakteri, antikapang, dan antioksidan (Astawan, 2016, h. 3).

Bumbu dapur dapat digunakan sebagai alat identifikasi ragam kuliner khas setiap daerah yang ada di Indonesia (Fatini, 2019), salah satunya adalah kuliner Sunda. Bumbu dapur yang digunakan dalam masakan khas Sunda terdiri dari 21 jenis, yaitu bawang merah, bawang putih, jahe, kencur, kunyit, lengkuas, ketumbar, kemiri, daun jeruk, daun salam, seledri, daun kemangi, bawang daun, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, cabai merah keriting, merica, pala, serai dan kecombrang. Bumbu dapur dapat ditemukan dalam bentuk lain atau sudah diolah kembali menjadi

bumbu instan bubuk dan giling. Bumbu dapur asli membutuhkan waktu yang lebih lama dalam pengolahannya bila dibandingkan dengan bumbu instan.

Banyaknya jenis dan kemiripan bentuk bumbu dapur membuat remaja akhir kesulitan untuk membedakan nama dari jenis - jenis bumbu dapur. Beberapa jenis bumbu dapur terlihat memiliki bentuk atau ciri fisik yang sama apabila tidak diperhatikan dengan seksama. Contohnya, ketumbar dan lada memiliki bentuk bulat dan warna yang hampir serupa, kemudian bentuk bumbu dapur rimpang seperti jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur memiliki bentuk bulat memanjang, kulit luar bersisik dan bercabang. Kesulitan membedakan disebabkan karena para orang tua saat ini tidak memberi tahu informasi mengenai bumbu dapur kepada keturunannya. Sehingga fenomena yang terjadi saat ini adalah kurangnya pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki remaja akhir dalam membedakan bumbu dapur. Padahal, bumbu dapur sendiri sudah digunakan secara turun temurun sejak jaman dahulu. Adanya kemudahan seperti tersedianya makanan siap jadi dan bumbu instan membuat masyarakat kesulitan untuk membedakan bumbu dapur.

Bumbu dapur jenis rimpang (jahe, kunyit, lengkuas, dan kencur) merupakan bumbu dapur yang sulit dibedakan oleh masyarakat karena bumbu - bumbu tersebut memiliki bentuk yang mirip. Faktor lain yang menyebabkan cenderung kesulitan membedakan bumbu dapur diantaranya seperti jarang memasak, lebih sering menggunakan bumbu instan, jarang melihat dan mengolah bumbu dapur. Berdasarkan hal tersebut, pentingnya dilakukan perancangan informasi mengenai bumbu dapur rimpang dikarenakan minimnya pengetahuan sebagian masyarakat khususnya remaja akhir saat ini dalam mengenal nama dan ciri masing – masing jenis bumbu dapur. Masyarakat diharapkan dapat mengetahui perbedaan bumbu dapur rimpang sehingga penggunaan bumbu dapur sebagai penyedap masakan maupun sebagai obat dalam bidang kesehatan dan kecantikan.

## **I.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, identifikasi beberapa permasalahan yang muncul, diantaranya:

- Masyarakat kalangan remaja akhir kesulitan membedakan bumbu dapur dapur karena orang tua tidak memberi pengetahuan mengenai bumbu dapur.
- Kondisi tersebut dikarenakan adanya kemudahan untuk mendapatkan makanan siap saji dan tersedianya bumbu dapur instan.
- Banyaknya jenis bumbu dapur yang ada di Indonesia.
- Bumbu dapur jenis rimpang (jahe, kunyit, kencur dan lengkuas) merupakan jenis bumbu dapur yang sulit dibedakan.

### **I.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, rumusan masalah yang diperoleh adalah:

“Bagaimana perancangan media informasi mengenai perbedaan bumbu dapur rimpang berdasarkan nama, jenis, ciri dan manfaat masing – masing bumbu?”

### **I.4. Batasan Masalah**

Batasan masalah digunakan untuk menghindari meluasnya pokok permasalahan. Maka batasan masalah pada perancangan ini adalah:

- Bumbu dapur rimpang seperti jahe, kencur, kunyit, dan lengkuas karena kemiripan ciri fisik yang dimiliki bumbu – bumbu tersebut.
- Data yang dianalisis berasal dari kuisioner yang diisi oleh responden remaja akhir yang tinggal di kawasan perkotaan Bandung Raya.
- Waktu penelitian dan perancangan dibatasi dari bulan September 2019 hingga Juni 2020.

### **I.5. Tujuan dan Manfaat Perancangan**

Tujuan dan manfaat yang diperoleh dari perancangan informasi mengenai bumbu dapur rimpang berdasarkan permasalahan diatas adalah:

#### **I.5.1 Tujuan Perancangan**

Berikut tujuan dari perancangan diantaranya:

- Masyarakat dapat membedakan bumbu dapur rimpang melalui media informasi yang diberikan.

- Memberikan informasi mengenai manfaat bumbu dapur rimpang.

### **I.5.2 Manfaat Perancangan**

Dengan mengetahui cara membedakan bumbu dapur rimpang, diharapkan masyarakat dapat mengolah bumbu - bumbu dapur tersebut secara tepat berdasarkan ciri fisik bumbu, nama, dan manfaat yang terkandung dalam masing - masing jenis bumbu dapur. Informasi yang dimuat dalam komik digital dapat dijadikan sebagai media alternatif bagi remaja akhir dalam mengetahui bumbu dapur rimpang.