

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Makanan tradisional Nusantara penting untuk dilestarikan. Makanan tradisional nusantara terkenal karena keragamannya maupun cita rasanya yang lezat. Bukan hanya itu, di balik makanan lokal di nusantara terkandung cerita bermuatan kearifan lokal yang menggambarkan kebersamaan dan keberagaman yang diwariskan turun temurun dari nenek moyang sebagai sumber dan pedoman hidup masyarakat Indonesia. Nilai-nilai luhur di balik makanan tradisional itu misalnya: solidaritas, gotong royong, penghargaan akan keragaman, hormat kepada sesama manusia, alam, maupun Sang Pencipta, dan sebagainya. Berbagai persoalan muncul sebagai tantangan yang perlu dihadapi dalam melestarikan makanan tradisional. Untuk itu diperlukan inovasi dan kreativitas masyarakat dalam melestarikan panganan lokal di era globalisasi saat ini. Salah satu upayanya yakni melalui kegiatan wisata kuliner yang mengedukasi masyarakat untuk lebih mengenal makanan tradisional yang memiliki keragaman sejarah, cita rasa dan filosofi luhur.

Dodol merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki nilai kebudayaan. Menurut survei bertajuk '*The State of Snacking*' yang diinisiasi Mondelez International dodol termasuk

kedalam salah satu kudapan tradisional favorit orang Indonesia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, dodol diartikan sebagai penganan dibuat dari tepung ketan, santan kelapa, dan gula merah, kadang-kadang dicampur dengan buah-buahan, seperti durian, sirsak dibungkus daun (jagung), kertas, dan sebagainya. Alasan kudapan tradisional ini disukai karena unik dan menyenangkan untuk dimakan (<https://www.cnnindonesia.com>, tanggal akses 28 Maret 2020 pukul 22.00 WIB). Meskipun demikian, hal tersebut dapat mengundang bahaya desakralisasi nilai makanan. Dodol kehilangan maknanya yang sakral karena menjadi sekedar ritual pemuas hasrat manusia tanpa tahu keragaman sejarah, cita rasa dan filosofi luhur.

Dodol merupakan makanan tradisional yang banyak tersebar hampir di seluruh Indonesia. Dodol di setiap daerah Indonesia ini memiliki penamaan yang sangat bervariasi. Kemiripan makanan ini ada pada warna dan teksturnya yang kental. Dodol juga memiliki perbedaan tiap daerah biasanya berupa bahan pembungkus dodol, serta perisa rasa lainnya. Dodol memiliki rasa manis gurih, berwarna coklat, tekstur lunak, digolongkan makanan semi basah (Prayitno, 2002).

Berdasarkan keberagaman dan nilai sejarah dari dodol tersebut, maka diperlukan wadah yang dapat menjadi sarana pembelajaran dan pelestarian sehingga keberadaannya dapat selalu dikenal dan tidak hilang sampai ke generasi-generasi berikutnya. Melestarikan

dodol dapat dilakukan dengan cara menyediakan fasilitas untuk mengenalkan kepada masyarakat untuk memahami sejarah dodol sebagai warisan leluhur. sarana yang dapat memfasilitasi masyarakat untuk mengetahui proses serta teknik pembuatan dodol dari berbagai daerah di Indonesia dan sarana yang dapat memfasilitasi masyarakat untuk merasakan citarasa dodol dari seluruh daerah di Indonesia. Wacana diatas dapat diwujudkan dengan adanya sebuah museum.

Sesuatu yang tidak ada minat pada masyarakat untuk mempelajari tentang dodol sangat besar, walaupun jumlah museum di Indonesia cukup banyak tetapi karena belum adanya museum tentang dodol itu sendiri, serta pemanfaatan yang belum optimal ini membuat daya tarik museum sampai saat ini masih kurang populer dan masih kalah saing dengan tempat-tempat objek wisata lainnya. Dalam hal ini, menarik perhatian bagi penulis untuk dapat mempelajari lagi tentang dodol itu sendiri, serta mengaplikasikannya terhadap museum yang ada di Indonesia. Karena dalam perkembangannya museum biasanya hanya mengembangkan sesuatu yang mengacu pada edukasi semata. Hal ini juga membuat konsep pada masyarakat bahwa museum tidaklah menarik bagi pembelajaran juga ditambah dengan perkembangan teknologi sekarang ini, dimana kita dapat melihat segala sesuatunya melalui internet juga membuat semakin kecilnya minat masyarakat tentang museum dan isinya.

Museum sangat mengutamakan kepentingan penampilan koleksi yang dimiliki dalam menjakankan aktivitasnya. Perbedaan antara museum dan lembaga-lembaga lainnya yaitu pengutamaan terhadap benda koleksi yang dimilikinya. Sebagai museum yang menampilkan koleksi mengenai dodol yang memiliki informasi-informasi koleksi beragam dari berbagai daerah di Indonesia, maka sangat berpengaruh pada alur sirkulasi ruang pada perancangan. Pecinta kuliner dan pelajar bisa mengetahui keragaman sejarah, cita rasa dan filosofi luhur melalui informasi-informasi yang tersaji bersama koleksi museum yang diatur pada setiap ruang pameran, sehingga penataan tersebut dapat memudahkan pengunjung untuk mempelajari kekhasan dari tiap daerah dan menjadikan alur sirkulasi lebih teratur.

Permasalahan pendisplayan pada museum masih banyak dijumpai, salah satunya penggunaan yang tidak dapat mendukung presentasi atau tampilan benda koleksi dan suasana museum. Menimbang dodol secara dimensi memiliki ukuran yang kecil dan mayoritas memiliki warna gelap. Akibatnya membuat interaksi pengunjung terhadap benda koleksi menjadi berkurang. Ditambah kurang menariknya desain papan informasi dan petunjuk arah menyebabkan informasi kurang tersampaikan dengan baik. Akibat yang ditimbulkan adalah ketertarikan pengunjung terhadap informasi pada benda koleksi berkurang.

Untuk meningkatkan daya tarik pecinta kuliner dan pelajar yang berkunjung ke museum perlu adanya perbaikan penyajian informasi yang dapat memberikan kesan yang lebih menyenangkan bagi pengunjung, sehingga menghilangkan kesan bahwa museum adalah tempat yang kaku. Metode yang dapat diterapkan pada penyajian informasi dimuseum melalui media interaktif. Penyediaan ruang interaktif, yakni menjadi suatu ruang interaktif dan partisipatif, pengunjung bukan lagi hadir sebagai pengamat, tapi juga aktif sebagai yang terlibat mengenai konten didalam museum tersebut. Dengan metode tersebut pengunjung dapat lebih mengenal dodol baik secara tekstur, rasa, bau, dan warna.

I.2 Fokus Permasalahan

- 1) Perlunya fasilitas edukasi mengetahui keragaman sejarah, cita rasa dan pada proses pembuatannya memiliki cerita bermuatan kearifan lokal yang menggambarkan kebersamaan dan keberagaman melalui informasi-informasi yang tersaji bersama koleksi museum yang diatur pada setiap ruang pameran untuk menghindari desakralisasi (proses hilangnya sifat sakral) nilai dodol dan fasilitas wisata untuk merasakan cita rasa dodol dari seluruh Indonesia dalam satu tempat, sebagai perwujudan dari wisata kuliner itu sendiri.
- 2) Perlunya fasilitas display yang dapat mendukung presentasi atau tampilan benda koleksi dan suasana museum, menimbang dodol

secara dimensi memiliki ukuran yang kecil dan mayoritas memiliki warna gelap untuk menambah interaksi pengunjung terhadap benda koleksi.

- 3) Perlunya sarana pengoptimalan metode penyampaian informasi mengenai dodol berupa penyediaan ruang interaktif, yakni menjadi suatu ruang interaktif dan partisipatif, pengunjung bukan lagi hadir sebagai pengamat, tapi juga aktif sebagai yang terlibat mengenai content didalam museum untuk dapat lebih mengenal dodol baik secara tekstur, rasa, bau, dan warna.

I.3 Permasalahan Perancangan

- 1) Bagaimana menyampaikan identitas keberagaman dodol yang diterapkan pada fasilitas edukasi dan sebagai perwujudan dari wisata kuliner pada fasilitas wisata?
- 2) Bagaimana cara merancang fasilitas display yang dapat menambah interaksi pengunjung terhadap benda koleksi?
- 3) Bagaimana cara merancang sarana pengoptimalan metode penyampaian mengenai informasi dodol secara interaktif?

I.4 Ide/ Gagasan Perancangan

Sesuai dengan judul Perancangan Museum Dodol sebagai Wisata Edukasi di Bandung muncul sebuah ide gagasan yang mengacu pada mewadahi pecinta kuliner dan pelajar yang memiliki ketertarikan terhadap pengetahuan mengenai dodol. Dengan

perancangan museum ini masyarakat dapat mengetahui keragaman sejarah, cita rasa dan filosofi luhur sehingga tetap eksis selain menjadi kudapan terfavorit.

Fasilitas edukasi yang ada dalam Perancangan Museum Dodol sebagai Wisata Edukasi di Bandung ini berupa pembelajaran mengenai dodol dari mulai keragaman sejarah, cita rasa dan pada proses pembuatannya memiliki cerita bermuatan kearifan lokal yang menggambarkan kebersamaan dan keberagaman. Sehingga pecinta kuliner dan pelajar lebih mengenal dodol dari seluruh daerah di Indonesia. Sedangkan untuk fasilitas wisata akan disediakan retail dodol bagi pecinta kuliner dan pelajar yang membutuhkan untuk menjadi oleh-oleh, kudapan untuk acara maupun sekedar menjadi camilan sehari-hari. Hal tersebut memungkinkan pecinta kuliner dan pelajar untuk merasakan cita rasa dodol dari seluruh Indonesia dalam satu tempat, sebagai perwujudan dari wisata kuliner itu sendiri.

Fasilitas display yang ada Museum ini disediakan tester berupa makanan dari dodol yang dipamerkan pada display itu sendiri di setiap benda pameran, sehingga pengunjung dapat mengetahui tekstur, bau, dan rasa dari dodol tersebut. Penggunaan layar LCD untuk menjelaskan informasi mengenai benda pameran. Hal tersebut dapat menambah interaksi pengunjung dengan benda yang dipamerkan. Dengan harapan nantinya akan mempengaruhi ketertarikan pengunjung terhadap benda display meningkat.

Fasilitas edukasi yang ada dalam Museum ini yaitu berupa sarana interaktif untuk mengoptimalkan metode penyampaian informasi karakter dimensi dodol sebagai produk budaya sehingga masyarakat dapat melihat, membaui dan merasakan. Sebagai mengoptimalkan metode penyampaian informasi tersebut maka disediakan fasilitas area dengan sarana demonstrasi pembuatan dodol secara langsung (pengunjung terlibat secara langsung dalam proses pembuatan dodol sehingga lebih memberikan kesan menarik, tidak membosankan dan lebih diingat). Dengan adanya fasilitas tersebut dapat mengedukasi pecinta kuliner dan pelajar mengenai dodol dari mulai pengetahuan bahan, teknik pembuatan, teknik pembungkusan hingga penggunaan peralatan yang digunakan untuk membuat dodol secara menarik.

I.5 Maksud dan Tujuan Perancangan

- 1) Museum Dodol sebagai Wisata Edukasi dirancang agar dapat mempermudah pecinta kuliner dan pelajar dalam mengenal dan mempelajari keragaman sejarah, cita rasa dan pada proses pembuatannya memiliki cerita bermuatan kearifan lokal yang menggambarkan kebersamaan dan keberagaman dodol dari seluruh Indonesia sebagai bentuk pelestarian sehingga keberadaannya tetap eksis.
- 2) Merancang fasilitas display yang dapat menambah interaksi pengunjung terhadap benda koleksi.

- 3) Merancang fasilitas yang mengoptimalkan metode penyampaian mengenai informasi dodol secara interaktif yang melibatkan pengunjung dengan content didalam museum untuk dapat lebih mengenal dodol baik secara tekstur, rasa, bau, dan warna.