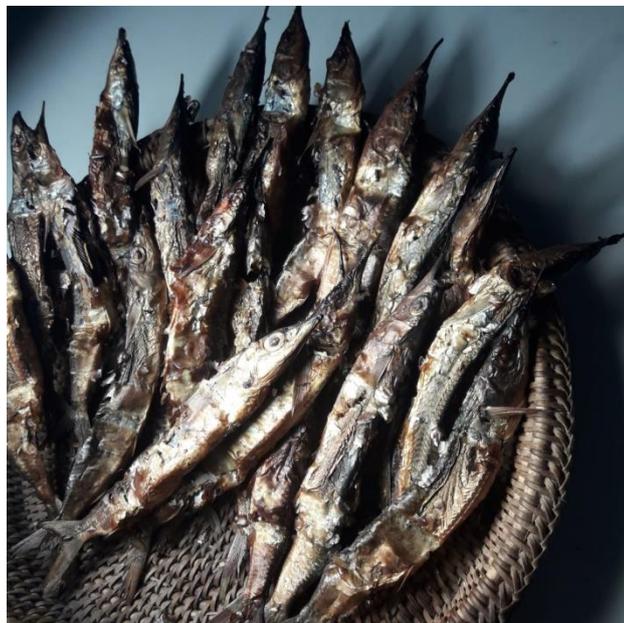


## **BAB I. PENDAHULUAN**

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

Tradisi di Indonesia terdiri dari berbagai macam budaya, bahasa, maupun makanan khas tradisional di daerah-daerah. Salah satu yang menarik dari berbagai macam tradisi nusantara adalah makanan khas atau makanan tradisional yang terdapat di daerah Maluku. Ekonomi dalam masyarakat Maluku dengan jumlah besar berasal dari hasil tangkapan ikan maupun pertanian yang menunjukkan bahwa Maluku memiliki hasil tangkapan laut yang banyak untuk dimasak dengan berbagai macam pilihan (Kharisma, 2002, h.3). Maka, ikan menjadi bahan dasar makanan khas Maluku, karena ikan yang ditangkap langsung dari laut memiliki rasa yang khas untuk dikonsumsi. Kharisma (2002, h.4) menjelaskan “Maluku memiliki sektor industri perikanan di Panamboang (Pulau Bacan) yaitu PT Usaha Mina (BUMN)”. Juga memiliki cara penyajian yang berbeda-beda dalam mengolah makanan, seperti Ikan Roa dimasak dengan cara diasap untuk menghasilkan aroma yang khas, dan Nasi Jaha yang dimasak menggunakan bambu lalu dibakar.



Gambar I.1 Ikan Roa  
Sumber : Pribadi (2019)

Bumbu dan bahan yang digunakan dalam makanan tradisional Maluku tidak jauh berbeda dengan daerah-daerah lainnya. Artinya, masyarakat dari Nusantara bisa membuat makanan khas Maluku dengan mengikuti tata cara pembuatan yang tepat, dan penggunaan bumbu yang tepat juga. Seperti Sambal Colo-Colo yang hanya menggunakan bahan dan bumbu sederhana. Namun terdapat bahan yang tidak bisa digunakan dalam daerah-daerah tertentu seperti Ikan Roa. Ketersediaan Ikan Roa sebagian besar berada di daerah Maluku. Biasanya, Ikan Roa dibeli dalam bentuk paket dan dikirim ke alamat pembeli. Dari Ikan Roa ini, biasanya masyarakat akan membuat berbagai macam olahan masakan lagi. Pada berbagai media cetak maupun media digital terdapat informasi tentang makanan khas Maluku seperti Ikan Cakalang Gohu, Sambal Ikan Roa, Papeda, Sambal Colo-Colo, Kohu-Kohu, Kue Bagea, Ikan Kuning, Nasi Lapola, Acar Kuning, Sayur Bunga Pepaya, Kasbi Santan, dan Ikan Asar. Namun, pada informasi tersebut tidak sepenuhnya mudah dipahami, juga tidak disertai gambaran untuk bahan maupun cara pembuatan. Dengan tersedianya media digital, masyarakat sudah bisa mengakses internet dimanapun, kapanpun, dan lebih digandrungi oleh golongan muda khususnya melalui media sosial. Jika saja informasi tersebut dilengkapi dengan unsur visual, maka akan lebih mudah diaplikasikan langsung dan mudah dipahami khususnya bagi golongan generasi muda.

Jenis makanan tradisional belum tentu memiliki nama yang sama juga dengan jenis ikan yang digunakan. Begitu juga dengan bahan ikan yang belum tentu cocok untuk diolah lagi menjadi makanan tradisional. Dengan kekayaan Makanan khas Maluku ternyata terbukti dari hasil riset di lapangan, bahwa tanggapan masyarakat Maluku terhadap makanan tradisional lebih dikenal oleh golongan orang dewasa dibandingkan dengan generasi muda. Yang berarti orang dewasa sudah lebih mengenal makanan tradisional dari pada golongan generasi muda. Berdasarkan fenomena masyarakat Maluku mengetahui informasi tentang makanan tradisional Maluku pada media cetak maupun media sosial, namun belum sepenuhnya dikatakan jelas. Pada hal ini juga, makanan khas Maluku mulai bersaing dengan adanya makanan luar seperti makanan *western*.

Maka dari itu, perlu adanya rancangan solusi untuk membuat informasi tentang makanan khas Maluku yang bertujuan agar tidak mudah dilupakan bagi golongan penerus generasi muda khususnya masyarakat Maluku maupun seluruh masyarakat Indonesia. Agar generasi muda mengetahui makanan daerah sendiri juga bisa meneruskan makanan tersebut ke generasi selanjutnya. Disamping itu juga, masyarakat Indonesia bisa mengetahui serta mengikuti petunjuk cara memasak, penggunaan bahan ikan antara cocok ataupun tidak cocok, serta penggunaan bahan dan bumbu dalam masakan tradisional Maluku.

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

Berdasarkan latar belakang yang terdapat di atas, maka identifikasi masalah yang dapat diambil adalah:

- Adanya fenomena kekurangan informasi untuk masyarakat Maluku terkait makanan khas seperti Ikan Woku, Ikan Roa, Ikan Cakalang Gohu, Sambal Colo-Colo, dan Sagu melalui media visual.
- Berdasarkan pra penelitian penulis ditemukan sebuah fenomena lainnya. Yaitu mulai tersaingi makanan budaya luar khususnya terhadap pelestarian makanan tradisional.
- Perlu adanya dokumentasi petunjuk gambaran cara memasak, serta penggunaan makanan khas Maluku bagi generasi penerus muda.

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

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi yang didapat, maka rumusan masalah adalah bagaimana makanan khas Maluku tidak dilupakan oleh generasi penerus muda Maluku maupun masyarakat Indonesia. Dengan cara membuat sebuah informasi khususnya makanan khas Maluku yang dilengkapi dengan unsur-unsur visual.

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

Dengan uraian yang ada di atas, maka batasan masalah dalam perancangan ini, mengarah pada bahan, cara penyajian, dan cara memasak yang digunakan pada

makanan khas Maluku. Sehingga informasi yang disampaikan dapat diterima secara jelas, dan mudah dipahami.

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

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

Tujuan dari perancangan ini adalah memberikan informasi tentang budaya Maluku, khususnya tentang makanan tradisional Maluku. Dalam perancangan ini juga memberikan pesan atau informasi makanan khas Maluku melalui visual. Seperti penggunaan petunjuk-petunjuk bahan, penyajian, dan cara memasak makanan khas Maluku.

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

- Bagi Penulis  
Menambah pengetahuan dan kemampuan dalam merancang suatu informasi, khususnya tentang makanan tradisional yang sesuai dengan bidang Desain Komunikasi visual. Sehingga dapat mengembangkan, dan menerapkan kembali tentang perancangan suatu media informasi.
- Bagi Masyarakat  
Informasi yang disampaikan dapat menjadi pilihan alternatif untuk makanan daerah khususnya makanan khas Maluku oleh masyarakat Maluku sendiri maupun seluruh masyarakat Indonesia. Dengan mengetahui bahan, cara membuat, serta cara penyajian pada makanan khas Maluku.
- Bagi Keilmuan  
Memperluas referensi mengenai perancangan informasi tentang budaya tradisional khususnya makanan khas Maluku yang didukung dengan unsur-unsur desain. Pada hasil perancangan ini juga dapat dimanfaatkan untuk perancangan selanjutnya yang berkaitan dengan makanan khas Maluku.