

BAB I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia tepatnya terletak pada bagian atas Pulau Sulawesi. Gorontalo memiliki banyak ciri khas mulai dari bahasa, kebiasaan hingga makanan. Provinsi ini awalnya bagian dari Provinsi Sulawesi Utara namun kemudian memutuskan untuk memisahkan diri dan membentuk provinsi sendiri pada 22 Desember 2000 melalui UU No. 38 Tahun 2000 (Olilingo, 2017, h. 1). Sesuatu yang sangat dikenal dari Gorontalo adalah hasil alamnya dan kerajinan menyulam. Hasil alam yang dimaksud adalah jagung dan hasil alam yang berada di laut. Salah satu hasil alam yang berada di laut Gorontalo adalah ikan julung-julung yang masih satu ordo bersama ikan terbang hanya saja ada beberapa ciri yang berbeda.

Dari wawancara bersama Kepala Bidang Ekonomi Kreatif Kabupaten Gorontalo 2021 Sambal sagela merupakan makanan khas Gorontalo yang banyak diminati oleh masyarakat Gorontalo itu sendiri, pengenalan sambal sagela pun memiliki agenda dalam proker pemerintahan seperti pada ulang tahun Provinsi serta Kabupaten Gorontalo, festival budaya, festival karawo hingga festival kuliner Gorontalo. Sambal sagela sendiri terbuat dari ikan terbang atau dikenal dengan ikan julung-julung. Seperti yang dikutip pada Fishypedia (dikutip oleh Nadir, & Mutmainnah, 2018) yakni “Ikan terbang dalam bahasa ilmiahnya dikenal dengan nama *Hirundichthys Oxycephalus* merupakan salah satu komponen ikan pelagis yang ditemukan di perairan tropis dan sub tropis dengan kondisi perairan tidak keruh dan berlumpur serta dibatasi oleh isotherm 20°C.” (h, 18). Kekayaan alam ini tidak disia-siakan oleh masyarakat Provinsi Gorontalo, masyarakat mengolah ikan terbang dengan sangat baik sehingga menjadi salah satu makanan khas daerah Gorontalo yang dikenal dengan sambal sagela. Sambal sagela sendiri terbuat dari ikan terbang yang melalui proses pengasapan hingga kering, aroma asap ini yang menjadi ciri khas dari sambal sagela. Tiya (2017) mengutarakan bahwa “Sambal ini merupakan kuliner khas Gorontalo. Ikan sagela yang digunakan

adalah ikan yang banyak terdapat di daerah tersebut. Sambal ini nikmat disantap bersama sayur tumis bunga papaya.” (h, 11).



Gambar I.1 Sambal Sagela.

Sumber: <https://img.okezone.com/content/2020/06/30/298/2238876/cara-buat-sambal-roa-khas-manado-pedasnya-menggoyang-lidah-ZjbxWTY6cK.jpg> (Diakses pada 11/01/2021)

Namun sayangnya, meski pemerintah Gorontalo telah memiliki agenda dalam rangka pelestarian makanan khas Gorontalo tapi literatur yang khusus membahas mengenai sambal sagela masih sangat terbatas. Beberapa literatur memang membahas tentang sambal sagela, namun kebanyakan yang dibahas adalah pengertian umum dan resep rumahan untuk membuat sambal sagela itu sendiri. Seperti dalam buku yang ditulis oleh Rieny Sulistijowati S., Shindy H. Manteu & Muh. Tahir yang berjudul *Kuliner Sambal Ikan* membahas tentang berbagai sambal ikan termasuk sambal sagela. Buku ini termasuk buku pengetahuan layaknya buku lain yang didominasi oleh tulisan dan informasi yang berisi pada buku adalah informasi yang banyak dibahas pada media literasi lain. Dampak yang terjadi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia khususnya Gorontalo tentang sambal sagela. Hal ini berdasarkan hasil kuesioner yang dilakukan pada 11 Juli 2021, ditemukan sebanyak 52,9% dari 51 yakni sebanyak 27 responden dari sebanyak 92,2% yakni 47 responden yang pernah mencicipi sambal sagela memiliki keinginan untuk mengetahui lebih banyak tentang sambal sagela. Namun sebanyak 58% atau 29 responden berpendapat bahwa informasi yang terdapat pada berbagai media literasi membahas mengenai informasi yang sama atau berulang-

ulang, dan sebanyak 42% atau 21 responden berpendapat bahwa media literasi yang membahas mengenai sambal sagela secara lengkap masih kurang. Apabila hal ini terus dibiarkan maka akan berdampak kurangnya informasi mengenai salah satu sambal khas Indonesia yakni sambal sagela kepada khalayak. Terlebih lagi sampai saat ini sambal sagela masih sulit didapatkan secara komersil. Seperti pemaparan dari (Sulistiono, Zulkarnaen, & Nugroho, 2018) “Pemberdayaan bertujuan untuk memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya baik yang bersifat fisik, ekonomi maupun sosial”.

Berdasarkan penjelasan di atas maka untuk menambahkan varian informasi tentang sambal sagela membutuhkan pembuatan media informasi yang membahas khusus mengenai sambal sagela yang merupakan makanan khas Indonesia dari Provinsi Gorontalo.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, identifikasi masalah terhadap makanan khas daerah Gorontalo sambal sagela, diantaranya adalah:

- Kurangnya literasi yang membahas khusus tentang sambal sagela.
- Pembahasan yang berulang-ulang tentang sambal sagela pada setiap literasi membuat informasi yang diterima tidak berkembang bagi khalayak.
- Pengetahuan masyarakat tentang bahan dasar sambal sagela yakni ikan julung-julung yang masih terbilang kurang.

-

I.3 Rumusan Masalah

Ditinjau dari permasalahan di atas maka rumusan masalah yang dapat diangkat adalah sebagai berikut:

Bagaimana cara merancang sebuah informasi sebagai upaya mengoptimalkan perbendaharaan sambal di Indonesia salah satunya dengan sambal sagela yang merupakan makanan khas daerah Gorontalo?

I.4 Batasan Masalah

Agar tidak terjadinya proses yang sangat panjang dalam pencarian data dan menjaga agar perancangan tugas akhir tetap terarah maka objek dalam perancangan ini dibatasi pada makanan khas daerah Gorontalo yakni sambal sagela. Batasan waktu dalam pencarian data terkait objek penelitian diperlukan waktu selama kurang lebih 1 tahun mulai dari bulan September tahun 2020 sampai pada bulan September 2021. Batasan wilayah yang dipetakan adalah Provinsi Gorontalo karena objek yang dipilih merupakan objek yang melibatkan seluruh masyarakat pada suatu provinsi. Ruang lingkup yang dibahas adalah informasi mengenai sambal sagela itu sendiri, membahas lengkap tentang sejarah, bahan dasar pembuatan sambal sagela, pengolahan bahan dasar mulai dari penangkapan, pengasapan hingga menjadi sambal sagela serta informasi tentang resep untuk pelaku usaha yang baru akan memulai bisnis pada bidang kuliner khususnya sambal sagela. Hal ini dilakukan karena kurangnya varian pembahasan mengenai sambal sagela pada berbagai literasi.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1 Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk menginformasikan pembahasan lain dari sambal sagela yang tidak banyak dibahas pada beberapa literasi, lalu dijadikan sebagai satu pembahasan dalam sebuah media literasi. Pembahasan mengenai tips penyajian, informasi ikan julung-julung, proses pengolahan ikan julung-julung menjadi ikan sagela gepe, pengolahan sambal sagela yang baik dan benar, hingga inovasi resep sebagai edisi khusus bagi khalayak yang sedang atau akan berbisnis di dunia kuliner khususnya sambal sagela. Tujuan lain yaitu agar masyarakat lebih mengenal proses dibalik pembuatan sambal sagela dan tidak hanya menjadi penikmat saja namun mempunyai pengetahuan tentang sambal sagela itu sendiri

I.5.2 Manfaat Perancangan

Manfaat dari perancangan ini yakni masyarakat lebih mengapresiasi makanan khas daerah Gorontalo yaitu sambal sagela dan secara tidak langsung hal ini akan

meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai sambal sagela dan hal ini akan sangat membantu pelestarian sambal sagela ditengah masyarakat Gorontalo bahkan masyarakat Indonesia. Dengan demikian sambal sagela ini akan dilirik oleh masyarakat Indonesia dengan mencicipi lalu kemudian menyebarkannya sehingga mampu membantu pariwisata Gorontalo sekaligus menambah pembendaharaan sambal di Indonesia.