

## **BAB I. PENDAHULUAN**

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

Mie pertama kali muncul di Asia ribuan tahun yang lalu. Tiongkok sering dikatakan sebagai tempat asal mula mie, dengan catatan penggunaan tepung dalam pembuatan mie sudah ada sejak Dinasti Han (206 SM – 220 M). Di Tiongkok, mie dikenal dengan banyak nama berbeda seperti “miàn” atau “mien”. Mie berusia sekitar 4.000 tahun, sehingga bukti terkini menunjukkan bahwa Tiongkok kuno juga termasuk orang pertama yang memproduksi mie (Erwin 2013).

Seiring waktu, penggunaannya menyebar ke berbagai budaya di Asia. Di Jepang mie disebut "ramen", sedangkan di Korea disebut "ramyeon". Mie juga memainkan peranan penting dalam masakan Thailand dan Vietnam, dengan berbagai jenis mie seperti 'pad Thai' dan 'pho'. Di Indonesia juga terdapat beberapa jenis mie seperti “mie goreng” atau “mie rebus”. Setiap negara mempunyai resep mie masing-masing sehingga terciptalah rasa dan jenis mie yang beragam. Mie juga menyebar ke Eropa melalui Jalur Sutra, tempat para pedagang Asia memperkenalkan mie ke banyak negara Eropa. Seiring berjalannya waktu, orang Eropa mengembangkan variasi mie mereka sendiri, seperti “spaghetti” di Italia dan “spaetzle” di Jerman. Mie adalah hidangan yang praktis dan serbaguna, cocok untuk berbagai situasi dan selera. Ini telah menjadi hidangan favorit orang-orang sibuk dan untuk acara-acara makanan cepat saji (Wijaya 2019).

Mie juga merupakan simbol persatuan dan keragaman budaya, mencerminkan bagaimana masyarakat dunia dapat bersatu dalam kecintaan akan makanan ini. Hidangan berbahan dasar mie memiliki sejarah panjang di Indonesia. Ini bermula dari perkenalan budaya dengan pedagang Tiongkok di kepulauan Indonesia. Pedagang Tiongkok pertama kali memperkenalkan mie ke Indonesia pada abad ke-7, dan dari sana, mie mulai diadaptasi dengan rasa dan bahan-bahan lokal. Dalam beberapa abad, mie telah menjadi makanan pokok yang dikenal oleh hampir setiap lapisan masyarakat di seluruh Indonesia (Erwin 2013).

Pengaruh budaya Tiongkok dalam perkembangan mie di Indonesia masih sangat terlihat, tetapi seiring berjalannya waktu, mie telah mengalami berbagai perubahan

dan penyempurnaan untuk mencerminkan cita rasa khas Indonesia. Mie juga memiliki tempat dalam tradisi dan ritual di Indonesia, dalam beberapa kebudayaan dan perayaan, mie sering dihidangkan sebagai bagian dari upacara atau perayaan keagamaan (Wijaya 2019).

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia dengan 17 ribu pulau yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Dari banyak pulau yang dimilikinya, sepuluh di antaranya merupakan pusat kehidupan dan ekonomi Indonesia. Papua, Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Jawa, Timor, Halmahera, Seram, Sumbawa, dan Flores adalah pulau-pulau tersebut (Wibowo 2010).

Budaya, adat-istiadat, dan tentu saja masakan setiap pulau besar ini berbeda. Indonesia dengan keanekaragaman rasa dan cita rasa yang menggugah selera, dari Padang di Sumatera dengan olahan dagingnya yang terkenal, hingga Manado di Sulawesi dengan makanan laut khasnya. Selain itu, ada perbedaan dalam jenis mie tradisional di setiap pulau besar, yang merupakan bagian penting dari budaya kuliner Indonesia. Bisnis, budaya, dan kuliner Indonesia berkembang di pulau-pulau ini. Kuliner mie dari berbagai pulau besar membawa cerita dan cita rasa yang menggambarkan kekayaan dan keberagaman budaya Indonesia dari seluruh negeri.

Makanan berbahan dasar mie di Indonesia sangat beragam dan lezat. Mie menjadi elemen penting dalam kuliner Indonesia dan telah mengalami berbagai modifikasi dan variasi yang unik sesuai dengan kekayaan budaya dan cita rasa masyarakat di berbagai daerah (Erwin 2013).

Indonesia memiliki berbagai jenis mie yang unik dalam hal rasa, tekstur, dan cara penyajian. Salah satu hidangan mie paling populer adalah mie goreng, bakmi, mie ayam, mie pangsit dan kwetiaw. Lalu hidangan mie dari berbagai daerah seperti mie Aceh, mie kocok Bandung, mie celor Palembang, soto mie Bogor, mie tiaw Pontianak, mie koba Bangka, mie kopyok Semarang, dan bakmi Jawa Yogyakarta. Mie mengalami pengaruh budaya lokal yang membuatnya menjadi punya ciri khas. Bumbu, saus, dan cara penyajian mie berbeda di berbagai wilayah, menciptakan beragam rasa dan varian.

Indonesia merupakan negara besar dan mempunyai budaya yang kaya dan beragam. Oleh karena itu, setiap daerah di Indonesia mempunyai versi mie yang unik. Misalnya, “mie ayam” di Jawa mungkin berbeda dengan “mie ayam” di Bali atau Sumatera. Variasi ini mencerminkan kuatnya pengaruh budaya daerah terhadap masakan Indonesia yang lezat. Setiap daerah memiliki bumbu, saus, dan cara memasaknya masing-masing, sehingga terciptalah mie khas daerah tersebut. Salah satu ciri yang menonjol dari masakan Indonesia adalah kreativitas dalam menyiapkan makanan. Koki dan penjual mie sering kali memadukan berbagai macam bumbu, dan saus untuk menciptakan cita rasa lezat yang unik. Mereka juga sering memperkenalkan variasi masakan mie yang unik, seperti "mie ayam jamur", "mie ayam dengan bakso" atau "mie goreng spesial", yang dapat mencakup berbagai bahan tambahan dan rasa yang berbeda.

Saat ini, di Indonesia terjadi fenomena kurangnya informasi tentang berbagai jenis kuliner mie, terutama mie lokal atau tradisional. Meskipun masyarakat mengetahui jenis kuliner mie tradisional, informasi tentang mie Indonesia, khususnya mie tradisional, tidak banyak diketahui oleh kalangan masyarakat, terutama remaja. Informasi yang tersedia tentang kuliner mie di Indonesia umumnya hanya berupa buku masak dan majalah masak. Namun, informasi yang terdapat pada buku dan majalah masak ini kurang relevan bagi remaja karena sifatnya yang segmented. Fenomena ini mengkhawatirkan karena mie tradisional mulai tergerus keberadaannya seiring munculnya mie-mie modern yang mengikuti perkembangan zaman. Penyebaran informasi mengenai mie tradisional menjadi penting, mengingat dapat menjadi wawasan yang mendalam. Informasi tentang kuliner mie tradisional dalam format yang lebih menarik dan sesuai dengan preferensi masa kini. Sehingga, penting untuk mengembangkan dan menyebarluaskan informasi tentang kuliner mie tradisional di Indonesia melalui format yang lebih interaktif dan visual yang sesuai dengan preferensi masa kini. Dengan mengedepankan Informasi secara lengkap tentang mie di Indonesia dari sejarah, asal-usul, komposisi, dan tekstur. Karena itu, pengetahuan tentang kekayaan kuliner mie Indonesia dapat tetap terjaga dan diwariskan, sekaligus memperkuat apresiasi generasi muda terhadap warisan kuliner lokal yang layak untuk didokumentasikan.

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

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat disimpulkan identifikasi masalah sebagai berikut:

- Masyarakat belum mendapatkan informasi secara menyeluruh terkait tentang keberagaman mie yang ada di Indonesia.
- Kurangnya informasi yang ditemukan dikalangan remaja saat ini tentang keberagaman mie yang ada di Indonesia.
- Pada acara kebudayaan atau perayaan di daerah, mie tradisional biasanya dihidangkan, jika mie tradisional tidak tersedia akan menghilangkan nilai budaya dan eksistensi mie tradisional tersebut. Itu akan berpengaruh kepada keragaman kuliner di Indonesia.

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

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut:

- Bagaimana merancang informasi untuk mengetahui aneka ragam mie tradisional di Indonesia ini untuk diketahui oleh masyarakat ?

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

Pembatasan masalah ini dimaksudkan untuk mendapatkan pengerucutan materi yang terdiri dari informasi yang relevan. Jenis masalah yang dibatasi termasuk:

- **Batasan Objek**

Cakupan geografis ini akan mencakup berbagai wilayah di Indonesia. Indonesia memiliki 17 ribu pulau, dan disitu terdapat pulau besar berjumlah 10 pulau, yaitu pulau Papua, Kalimantan, Sumatera, Sulawesi, Jawa, Timor, Halmahera, Seram, Sumbawa, dan Flores. Perancangan ini terbagi jadi beberapa bagian, dan perancangan ini akan berfokus pada memperkenalkan jenis-jenis mie tradisional yang ada di Indonesia. Di bagian ini hanya memperkenalkan mie-mie yang ada di 5 pulau besar di Indonesia, seperti pulau Sumatera: mie celor dan mie gomak, Jawa: mie letek dan mie onglok, Kalimantan: mie bancir dan mie kepiting, Sulawesi: mie titi dan mie cakalang, dan Papua: mie sagu dan mie kuah lobster.

- **Batasan Subjek**

Buku mie tradisional di Indonesia merupakan buku yang memperkenalkan dan memberi informasi tentang mie tradisional, buku ini berisi informasi yang menyeluruh dan memiliki pesan tersirat didalamnya, oleh karena itu usia 20 tahun ke atas menjadi subjek dalam perancangan ini.

- **Batasan Tempat**

Batasan tempat yang akan dijangkau oleh buku ini ialah nasional, karena mie tradisional merupakan makanan tradisional dari Indonesia yang telah menjadi suatu tradisi turun-temurun dan memiliki sejarah yang menarik untuk dibahas. Buku ini dapat dijadikan pembelajaran bagi masyarakat luas.

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

Perancangan ini akan berfokus kepada memberikan pengalaman kepada masyarakat terkait informasi yang menyeluruh tentang asal-usul mie dan komposisi mie, agar masyarakat mudah mengetahui dan menambah pengetahuannya terkait mie yang berada di pulau-pulau besar di Indonesia.

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

Berdasarkan batasan masalah, dapat dibuat tujuan perancangan sebagai berikut:

- Memberikan informasi tentang mie tradisional di Indonesia yang memadai serta efektif untuk masyarakat.
- Memperkenalkan keberadaan mie tradisional di Indonesia kepada masyarakat, agar eksistensi mie tradisional tetap berlanjut.
- Mie tradisional di Indonesia memiliki sejarah yang panjang, dan sudah dikonsumsi turun-temurun sebagai makanan khasnya, jika informasi tentang mie tradisional di daerahnya tersebar keseluruh negeri, itu akan menjadi nilai kebanggaan tersendiri.

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

Berdasarkan tujuan perancangan, dapat dibuat manfaat perancangan sebagai berikut:

- Meningkatkan pemahaman dan apresiasi terhadap kekayaan mie tradisional Indonesia karena masyarakat akan memiliki akses ke informasi yang lengkap dan akurat tentang berbagai jenis mie tradisional Indonesia, termasuk asal-usul, komposisi, dan karakteristik unik.
- Perancangan ini akan memastikan bahwa informasi yang disampaikan relevan dan fokus sehingga masyarakat dapat memahami dan mempelajari lebih lanjut tentang berbagai jenis mie tradisional dengan mematuhi batasan masalah penyampaian informasi.
- Dengan memberikan informasi yang memadai dan pengalaman kepada masyarakat, diharapkan terjadi peningkatan kesadaran budaya tentang keberagaman makanan Indonesia, khususnya terkait dengan mie tradisional dari lima pulau besar. Ini akan membantu dalam melestarikan warisan budaya dan mempromosikan kekayaan makanan negara.