BAB II
PEMBAHASAN MENGENAI MANADO DAN MAKANAN MANADO

II.1 Manado

Manado merupakan sebuah kota yang terletak di bagian utara pulau Sulawesi. Kota yang dikenal akan keramah-tamahan penduduknya merupakan salah satu tujuan wisata dibagian Utara Indonesia, terlebih wisata bahari dan juga cita rasa kuliner nya.

Berdasarkan website Kota Manado, Manado terletak di ujung utara pulau Sulawesi dan Manado merupakan kota terbesar di Sulawesi Utara juga sebagai ibukota Provinsi. Secara geografis kota Manado terletak di antara 10 25′ 88″ – 10 39′ 50″ LU dan 1240 47′ 00″ – 1240 56′ 00″ BT., dan secara administratif berbatasan dengan:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Minahasa Utara
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Minahasa
- Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Minahasa Utara dan Kabupaten Minahasa
- Sebelah Barat berbatasan dengan Laut Sulawesi

Kota Manado didiami oleh beberapa etnis besar dari Sulawesi Utara diantaranya Minahasa, Bolaang Mongondow dan Sangihe-Talaud dan berbagai golongan agama dengan mayoritas penduduk Kota Manado beragama Kristen. Meskipun Kota Manado didiami oleh berbagai etnis dan berbagai golongan agama namun masyarakat Kota Manado selalu hidup rukun dan damai. Slogan Torang Samua Basudara seolah semakin memperkuat kerukunan hidup masyarakat di Kota Manado. Tak heran jika beberapa tokoh bangsa mengatakan bahwa Manado merupakan miniatur Indonesia.



Gambar II.1: Logo Kota Manado

Sumber: http://www.seputarsulut.com/wp-content/uploads/Logo-Kota-Manado.jpg (2 november 2015)

II.1.1 Makanan Manado

Manado tidak hanya dikenal dengan wisata bahari nya yang masih terjaga dan juga keramahan para penduduknya namun Kota yang terletak di Sulawesi Utara ini juga mempunyai cita rasa makanan yang sudah dikenal oleh beberapa masyarakat luas di indonesia maupun di luar Indonesia. Beberapa diantaranya sudah diperjualbelikan diluar kota Manado dikarenakan cita rasa nya yang membuat para pecinta kuliner yang belum merasakan makanan ini menjadi penasaran dan ingin merasakan makanan ini.

Makanan Manado bukanlah makanan yang selama ini belum dikenal oleh masyarakat di Indonesia. Bahkan makanan Manado tidak lagi sulit untuk ditemui di beberapa kota-kota besar, beberapa rumah makan yang menjual masakan khas dari Manado memberi kesempatan pada masyarakat untuk mencoba cita rasa khas dari makanan Manado. Pada umumnya makanan Manado yang ada di Bandung belum mengalami penyesuaian yang disesuaikan dengan masyarakat di kota Bandung. Terkadang kondisi ini menjadi suatu dampak yang membuat makanan Manado tidak dapat dinikmati oleh semua kalangan.

Salah satu kendala adalah dari bahan baku pembuatan makanan Manado yang memang sebagian besar menggunakan daging babi, atau beberapa daging yang mungkin tidak lazim jika dikonsumsi oleh sebagian orang diluar kota Manado.

Tidak hanya daging babi yang di jadikan hidangan namun beberapa hewan pun dijadikan kuliner ekstrem oleh masyarakat disana, adapula daging anjing, daging tikus, kelelawar dan kucing serta berbagai daging dari hewan yang biasanya bukan untuk dikonsumsi, karena sebagian besar penduduk Manado beragama kristen yang menurut pandangan atau ajaran agama kristen tidak memiliki larangan dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung apapun, dan memang masyarakat Manado sendiri memilik kebiasaan menyantap daging yang tidak lazim dan menjadi suatu kebiasaan hingga kini.

Namun tidak semua makanan olahan asal dari Sulawesi Utara ini tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan beberapa diantaranya mengandung daging atau pun olahan berbagai rempah-rempah dan kandungan makanan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, diantaranya adalah, ayam rica-rica, bubur Manado atau yang lebih dikenal oleh masyarakat Manado adalah tinutuan lalu nasi jaha, pisang goroho, lalampa dan masih banyak lagi.

II.1.2 Makanan Manado yang selama ini dikenal oleh masyarakat

Berikut ini adalah 3 makanan yang menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Manado, 3 makanan ini merupakan makanan yang paling dicari ketika berkunjung di Manado namun adapula yang sudah menjual makanan ini di beberapa kota besar seperti di Bandung atau Jakarta berikut 3 makanan yang menjadi ciri khas masakan Manado :

- Bubur Manado

Berdasarkan penuturan dari masyarakat Manado yang umurnya sudah lanjut. Pada saat jaman dahulu ketika penjajahan Belanda berlangsung. Masyarakat Manado yang memang pada saat itu kondisi ekonomi mereka sangatlah rendah. Sehingga untuk membeli bahan bahan pokok untuk kebutuhan pangan pun sangat sulit.



Gambar II.2 Bubur manado

Sumber:https://Tinutuan_bubur_Manado.JPG (5 Oktober 2015)

Karena adanya kondisi ekonomi yang buruk pada saat itu, masyarakat Manado memanfaatkan apa yang ada di sekitar lingkungan dimana mereka tinggal seperti sayur-sayuran dan dicampur dengan nasi putih. Lalu kemudian dimasak semua bahan makanan untuk dijadikan bubur Manado atau yang biasa disebut *Tinutuan* oleh masyarakat Manado.

Seiring berjalan nya waktu bubur Manado tidak hanya disajikan menurut kebudayaan masyarakat Manado, namun bubur menado pun dimasak dan dihidangkan tidak hanya kepada orang orang yang tidak mampu, melainkan sudah menjadi makanan favorit semua kalangan.

- Nasi Jaha

Penganan yang satu ini tentu sudah tidak asing bagi para penduduk di Manado, namanya adalah nasi jaha.



Gambar II.3 Nasi Jaha

Sumber : Dokumentasi Pribadi (6 oktober 2015)

Rumangkang.A (2015) nasi Jaha sendiri berasal dari kata : Nasi dan Jahe. Makanan ini tergolong makanan ringan, oleh karena terbuat dari campuran beras ketan kemudian dibumbuhi dengan jahe lalu diendapkan dengan perasan santan kelapa, dimasukkan dalam bambu selanjutnya dipanggang diatas bara api.

Di luar kota Manado makanan yang satu ini biasa disebut *Lemang*, cara pembuatanya pun sama yaitu beras ketan dimasukan kedalam bambu lalu dibakar menggunakan kayu bakar, perbedaan *Lemang* dan nasi *Jaha* terdapat pada cita rasa yang lebih terasa pada nasi *Jaha* dikarenakan nasi *Jaha* mempunyai proses pengolahan bumbu yang amatlah rumit. Rempah-rempah yang digunakan untuk membuat makanan yang satu ini amatlah banyak, lalu rempah-rempah tersebut ditumbuk dan dijadikan satu lalu di peras dan air perasan rempah-rempah tersebut dijadikan bumbu utama yang nantinya akan dimasukan kedalam bambu yang masih muda berikutnya beras ketan pun ikut dimasukan.

Makanan yang satu ini tidak mudah ditemui karena makanan ini hanya ada pada hari-hari tertentu seperti pada saat upacara adat, pernikahan, ataupun hari raya besar seperti natal.

Nasi *jaha* pun mempunyai sejarah, pada saat jaman dahulu rata-rata masyarakat kota Manado adalah seorang nelayan atau pekerja yang bekerja jauh dari tempat tinggalnya, Biasanya para nelayan atau pekerja ini memasukan makanan yang dibuat di rumahnya ke dalam bambu dan bambu tersebut dijadikan tempat penyimpanan makanan selama nelayan atau pekerja tersebut sedang bekerja.

- Ayam Rica – Rica

Ayam rica-rica adalah salah satu hidangan yang berasal dari Manado, Sulawesi Utara. Dalam bahasa Manado, rica berarti cabai. Jadi ayam rica-rica tentunya adalah olahan ayam yang bercita rasa pedas. Selain ayam, bahan lain yang bisa dimasak dengan bumbu rica adalah seafood. Tentu saja tetap dengan cita rasa pedas dan segar.

Resep ayam rica rica ini merupakan salah satu resep warisan khas Indonesia yang berasal dari Sulawesi Utara. Rasanya yang pedas dari makanan ini akan mengguggah selera siapapun yang ingin menyantap nya, penggunaan bahan

rempah dalam makanan ini cukup banyak sehingga membuat rica rica lebih terasa nikmat dan mempunyai cita rasa yang sangat khas.



Gambar II. 4 Ayam rica-rica
Sumber : http://resepcaramemasak.info/wp-content/uploads/2014/04/Ayam-Bakar-Rica-Rica.jpg (5 Oktober 2015)

Rasa segar bisa didapat dari perasan air jeruk nipis yang dilumurkan ke ayam. Bumbu-bumbu yang diperlukan sebenarnya cukup sederhana, antara lain adalah bawang merah, bawang putih, jahe, serai dan aneka daun yang bisa menambah cita rasa. Daun yang digunakan diantaranya adalah kemangi, daun kunyit, daun jeruk, daun bawang dan daun pandan.

Makanan yang satu ini sudah dikenal oleh masyarakat di Indonesia dikarenakan cita rasa nya yang pedas dan mengguggah selera. Rica rica sendiri mempunyai arti dalam bahasa Manado Rica yang artinya cabai kemudian digabungkan dengan ayam yang dimasak bersamaan sehingga rasa pedas akan meresap hingga ke daging ayam. Inilah yang menyebabkan makanan ini diberi nama ayam rica rica dikarenakan cita rasa nya yang begitu pedas.

II.1.3 Kebudayaan Makanan Manado

Berbagai makanan daerah di Indonesia memiliki sejarah dan kebudayaan nya masing masing dalam hal makanan, Kota Manado pun mempunyai Kebudayaan di setiap hidangan nya. Dan ini merupakan suatu kebudayaan asli Manado pada

jaman dulu yang beberapa dianyaranya hingga kini masih dilakukan oleh para penduduk-nya.

Berdasarkan cerita tempo dulu Tinutuan atau Bubur Manado tercipta karena keadaan ekonomi masyarakat di Manado sangat buruk, dan akhirnya menjadikan sayuran-sayuran di sekitar rumah makanan yang dicampurkan dengan sedikit beras, dan terciptalah bubur Manado. Benar dan tidaknya penciptaan bubur manado 1 hal yang sangat berarti adalah betapa mudahnya kita membuat makanan yang sederhana tetapi sehat dan bergizi .

Masyarakat Manado juga dikenal sebagai pecinta kuliner ber-cita rasa pedas inilah yang juga membuat ayam rica-rica dikenal oleh masyarakat di Indonesia sebagai makanan yang pedas, Kebudayaan menciptakan suatu makanan pedas ini terus dijaga oleh penduduk Manado hingga tidak hanya makanan utama saja yang mengandung cita rasa pedas melainkan beberapa makanan ringan pun tidak terasa enak apabila tidak pedas begitu pendapat masyarakat Manado.

Manado mempunyai kebudayaan kebudayaan yang mengandung nilai nilai keagamaan yang menyangkut dengan makanan, diantaranya adalah nasi jaha. Nasi jaha merupakan penganan khas yang khusus dihidangkan atau hanya dibuat pada hari hari tertentu sperti pada hari panen sebagai ucapan syukur para petani dan masyarakat Manado juga sebagai menu pelengkap di hari raya natal. Selain itu menurut cerita para orang orang tua di Manado, Nasi Jaha pun Memiliki kebudayaan dimana kebanyakan dari masyarakat Manado adalah seorang pekerja atau nelayan juga pelaut atau perantau yang bepergian ke luar daerah, mereka menjadikan bambu sebagai media penyimpanan makanan mereka. Mereka terbiasa menyimpan nasi atau makanan lain nya ke dalam bambu untuk persediaan makanan mereka ketika mereka bekerja.

II.1.4 Tabel Makanan Manado

Penulis mencari data mengenai makanan Manado yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan yang khusus atau hanya orang tertentu saja yang dapat menikmati makanan ini karena sebagian makanan Manado adapula yang mungkin

tidak lazim jiga dipasarkan di luar kota Manado . Berikut ini adalah data makanan manado yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan yang tidak:

Tabel II.1

Tabel Makanan Manado

(Sumber: dokumentasi pribadi,2015)

Nama Makanan	Khusus	Semua kalangan
Babi Kecap	Khusus	
Mujair Tinorangsak		Semua kalangan
Posana	Khusus	
Tinutuan		Semua kalangan
Rw / B1	Khusus	
Tikus Pedas	Khusus	
Babi Guling	Khusus	
Panada		Semua kalangan
Kelelawar kuah santan	Khusus	
Brenebon (Sup Kacang Merah)		Semua kalangan
Ayam Rica Rica		Semua kalangan
Ayam Woku		Semua kalangan
Koyabu		Semua kalangan
Nasi Jaha		Semua kalangan
Cakalang fufu		Semua kalangan
Ikan Garo rica		Semua kalangan
Ikan Anggur manis		Semua kalangan
Kuah asang		Semua kalangan
Pisang goroho		Semua kalangan
Binte biluhuta		Semua kalangan
Nasi Jaha		Semua kalangan

Sup Daun Gedi		Semua kalangan
Klappertart		Semua kalangan
Sambal roa		Semua kalangan
Sambal Dabu dabu		Semua kalangan
Sayur daun pepaya		Semua kalangan
Pie coconut cream		
Sop Babi	Khusus	
Mujaer woku		Semua kalangan
Ikan mas rica rica		Semua kalangan
Jumlah 30 Makanan	8 Makanan	22 Makanan

Dari data tabel di atas terdapat 30 menu yang mudah ditemui di kota manado , beberapa diantaranya sudah ada berbagai kota besar . Tabel diatas menunjukan berbagai olahan makanan asal Manado yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan dan yang khusus yaitu hanya orang tertentu saja yang dapat menikmati makanan Manado.

Terdapat 8 makanan yang hanya dapat dikonsumsi oleh sebagian orang karena mungkin makanan ini tidak lazim dikonsumsi oleh sebagian orang.

Sedangkan 22 makanan Manado yang didapat data nya merupakan makanan yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Makanan makanan tersebut kebanyakan hanya mengandung daging ayam dan ikan laut, karena di Manado untuk memperoleh ikan sangatlah mudah. Dan masyarakat manado mempunyai prinsip, apabila ikan sudah memasuki tempat penyimpanan dingin seperti kulkas dan freezer itu akan mengurungkan niat para konsumen untuk membelinya, karena jika sudah masuk kulkas, itu sudah tidak fresh atau tidak segar lagi menurut masyarakat Manado .

Beberapa makanan Manado yang teradapat pada tabel diatas, merupakan makanan yang memiliki cita rasa khas yang akan diangkat dan dibahas. Agar nantinya masakan Manado dapat diterima oleh khalayak sasaran.

II.2 Objek Penelitian

II.2.1 Kuisioner

Kuisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberi beberapa pertanyaan kepada responden untuk kemudian pertanyaan tersebut dijawab langsung kepada responden, teknik penyebaran kuisioner dilakukan secara acak untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan mengenai masakan Manado yang selama ini dikenal ataupun yang belum dikenal.

II.2.2 Responden

Dalam perancangan ini, peneliti menetapkan 10 orang responden, dan keseluruhan responden adalah laki-laki dan perempuan yang mempunyai umur sesuai dengan khalayak sasaran, yaitu umur 25 tahun sampai dengan umur 40 tahun.

Sebagian besar observasi penelitian dilakukan di kota Bandung, hal ini dilakukan semata-mata hanya untuk mempersempit ruang lingkup dan memudahkan penulis dalam melakukan penelitian. Karena keterbatasan waktu, dan jarak tempat penelitian. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauh mana ketertarikan khalayak sasaran terhadap masakan Manado.

Tabel II.2 klasifikasi responden berdasarkan hasil kuisioner

(Sumber : Dokumentasi pribadi, 2015)

Klasifikasi Responden				Keterangan
Usia	Pekerjaan	Jumlah	Total	
Usia Muda 25 tahun Sampai dengan Usia Tua 40 tahun	Mahasiswa	2 orang	1 orang	Total adalah responden yang memili-ki ketertari-kan terhadap masakan Manado
	Pegawai swasta	2 orang	1 orang	
	Wiraswasta	2 orang	2 orang	
	Pegawai Negri	2 orang	1 orang	
	Ibu rumah tangga	2 orang	2 orang	

Hasil Jawaban responden :

- Dari 10 orang responden yang diberi kuisioner semua memiliki pendapat masing-masing mengenai masakan Manado.
- Mahasiswa hanya 1 orang dari 2 orang responden yang jika dilihat dari jawaban nya di kuisioner memiliki ketertarikan terhadap masakan Manado
- Wiraswasta dan ibu rumah tangga sangat tertarik dengan adanya masakan Manado karena dari 4 responden yang diberi kuisioner semua jawaban nya mempunyai rasa penasaran dan ketertarikan terhadap masakan Manado
- Pegawai swasta dan pegawai negri hanya 2 orang dari 4 responden yang memiliki ketertarikan terhadap masakan Manado karena sebagian dari mereka kebanyakan mengkonsumsi makanan yang ada di sekitar lokasi pekerjaan mereka.
- Dari keseluruhan jawaban yang ada pada kuisioner 70% memiliki ketertarikan akan cita rasa masakan khas Manado.

II.3 Analisa Permasalahan

Untuk membantu menganalisa permasalahan yang ada, penulis membuat sebuah sampel makanan Manado lalu makanan Manado tersebut diberikan kepada beberapa orang di Bandung dan langsung di wawancara untuk mendapatkan tanggapan langsung mengenai makanan Manado yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

- Apa

Makanan Manado

- Mengapa

Karena makanan Manado masih belum dapat diterima secara langsung oleh masyarakat di kota Bandung karena masyarakat kota Bandung pun belum mengetahui cita rasa masakan khas daerah Sulawesi Utara ini.

- Dimana

Di kota Bandung untuk mempersempit ruang lingkup penelitian dan mempermudah penulis melakukan penelitian tentang masakan Manado jika dipasarkan di kota Bandung.

- Kapan

Penulis mengambil waktu siang hari dan malam hari, karena makanan sebagai sampel yang akan diberikan kepada responden adalah makanan berat.

- Siapa

Sampel makanan Manado ini akan diberikan kepada masyarakat kota Bandung dengan berbagai pekerjaan dan dari usia 25 sampai 40 tahun.

- Bagaimana

Penulis akan memberi sampel makanan kepada beberapa orang di kota Bandung dan langsung ditanyakan bagaimana cita rasa dari masakan Manado dan diberi beberapa pertanyaan terkait dengan masakan Manado.

Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan 5w+1H, maka penulis berupaya untuk mencari data mengenai ketertarikan terhadap masakan Manado, dan apakah masyarakat di kota Bandung dapat menerima adanya masakan Manado dan tertarik untuk merasakan cita rasa dari masakan Manado.

II.4 Khalayak Sasaran

Sasaran dari makanan Manado meliputi berbagai macam, jika dilihat dari segmen geografi, segmen demografi, segmen psikografi, dan segmen behavorial (perilaku masyarakat).

a. Geografi

Primer	:	Masyarakat yang berada di wilayah kota Bandung dan sekitarnya.
Sekunder	:	Masyarakat yang berada di wilayah kota-kota besar di Indonesia.

b. Demografi

Jenis Kelamin	:	Laki-laki dan Perempuan.
Umur	:	25 tahun sampai dengan 40 tahun.
Agama	:	Semua agama.
Kelas Sosial	:	Lapisan masyarakat menengah sampai dengan menengah ke atas.
Pekerjaan	:	Pegawai negeri, pegawai swasta, ibu rumah tangga,

		Pelajar dan sebagai-nya.
c. Psikografi	:	Psikografi terkait dengan minat dan harapan konsumen terhadap sebuah cita rasa khas tradisional dari makanan Manado.
d. *Behavourial* (Perilaku Konsumen)	:	Menyukai hal-hal baru terutama dalam dunia kuliner dengan cita rasa pedas dan cita rasa khas dari makanan tradisional.

II.5 Solusi Perancangan

Setelah meninjau latar belakang permasalahan, landasan dan sumber-sumber teori yang mendukung, maka dapat diambil kesimpulan dari permasalahan yang ada, yaitu perlu adanya sebuah media yang dapat menginformasikan makanan Manado. Dalam perancangan ini media utama yang dipilih adalah buku fotografi. Dengan adanya buku fotografi ini, diharapkan pesan yang disampaikan dan disajikan dalam buku lebih disukai oleh khayalak sasaran, serta dapat menarik minat khayalak sasaran akan adanya makanan Manado.