BAB I
PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang Masalah

Makanan tradisional/khas adalah makanan yang sudah dikenalkan secara turun-temurun oleh nenek moyang dan dikonsumsi oleh masyarakat dalam wilayah / daerah tertentu. Makanan merupakan bagian dari suatu budaya yang sangat penting. Secara tidak sadar proses sosialisasi dimulai melalui makanan. Dari pengaruh itu terciptalah makanan Indonesia yang beragam jenis, rasa, maupun bahan dasarnya. Resep tradisional yang diolah dan disajikan secara sempurna dapat menciptakan makanan yang tak kalah nikmat untuk konsumen (Marwanti, 2000: 111-113).

Masyarakat Indonesia sejak dahulu kala sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional. Di berbagai daerah di Indonesia terdapat beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengkonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat (Susanto, 1997). Makanan sudah menjadi identitas suatu daerah dari sejak dulu, karena makanan juga dapat mencerminkan budaya daerah tersebut. Ciri khas makanan khas disuatu daerah dapat diketahui mulai dari rasa dominan, cara penyajian, hingga bumbu yang terlibat di dalamnya akan disajikan dalam momentum manusia didaerah itu sendiri (Aristia, 2010).

Palembang merupakan salah satu kota yang ada di Indonesia yang mempunyai banyak makanan khas dan pempek adalah salah satunya. Pempek merupakan salah satu produk makanan tradisional yang khas bagi masyarakat di daerah Sumatera Selatan, khususnya Palembang. Jenis pempek di pasaran lokal Palembang sangat bervariasi dengan adanya keragaman penambahan bahan dan jenisnya, antara lain pempek lenjer, kapal selam (*telur*), kulit, pastel, dan keriting (Putera, 2005: 11-12).

Saat ini, makanan dari daerah Sumatera Selatan ini hadir hampir diseluruh kota-kota besar yang ada di Indonesia. Para perantauan juga mencoba mengenalkan makanan khas Palembang dengan cara menjajakannya di daerah yang ditempatinya. Dengan hadirnya kuliner dari Palembang tersebut, cukup banyak masyarakat yang tertarik dan ingin mencoba pempek. Informasi yang didapat masyarakat dengan hadirnya pempek di kota-kota besar yang ada di Indonesia awal mulanya melalui hasil pembicaraan dari mulut ke mulut.

Informasi yang didapat secara oral cenderung membuat masyarakat hanya bisa membayangkan bagaimana wujud dan rupa dari pempek. Kemudian saat mengunjungi kedai atau toko pempek, hal yang terjadi adalah masyarakat bingung dan belum bisa membedakan varian jenis pempek yang ada karena informasi yang didapat dari mulut ke mulut. Selain itu buku informasi yang ditemukan tentang jenis-jenis pempek berisi penjelasan informasi yang tekstual, sehingga membuat pembaca tidak menangkap informasi yang diberikan dan buku tersebut tidak dijual secara massa.

I.2. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas maka masalah yang diidentifikasikan sebagai berikut :

- Informasi yang didapat masyarakat tentang pempek secara oral, sehingga masyarakat belum mengetahui jenis-jenis pempek yang ada.
- Media informasi tentang pengenalan jenis-jenis pempek yang ditemukan terlalu tekstual dan tidak dijual secara massa.

I.3. Rumusan Masalah

Dari hasil pemaparan diatas, dapat disimpulkan yaitu : "Bagaimana merancang media informasi yang menarik mengenai pempek sebagai makanan khas Palembang dalam hal sejarah singkat tentang pempek dan pengenalan jenis-jenis pempek bagi masyarakat Indonesia khususnya pencinta atau penikmat kuliner melalui media komunikasi visual?".

I.4. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan, maka batasan yang diberlakukan dalam tugas akhir ini adalah informasi tentang: sejarah dan pengenalan jenis-jenis pempek Palembang yaitu pempek kapal selam, pempek telur, pempek lenjer, pempek lenjer kecil, pempek kulit, pempek keriting, pempek adaan, pempek tahu, pempek pistel, pempek panggang, dan pempek lenggang.

I.5. Tujuan Perancangan

Tujuan dari perancangan ini adalah sebagai berikut

- Memberikan informasi mengenai pempek terutama dalam hal sejarah dan pengenalan jenis-jenis pempek pada masyarakat khususnya pencinta atau penikmat kuliner Indonesia.
- Masyarakat dapat membedakan jenis-jenis pempek dan tahu tentang sejarah pempek.
- Mempermudah masyarakat dalam mempelajari tentang jenis-jenis pempek.