BAB I
PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Cabai adalah tanaman yang tumbuh banyak di nusantara. Tanaman cabai banyak dibudidayakan di Indonesia karena Indonesia mempunyai iklim tropis. Cabai dapat ditanam di dataran tinggi maupun dataran rendah sehingga cabai di Indonesia sangat berlimpah. Cabai adalah rempah-rempah bernilai tinggi sejak masa silam hingga sekarang. Cabai mempunyai banyak jenisnya, hanya saja di Indonesia jenis cabai yang digunakan hanya jenis-jenis tertentu saja seperti cabai besar yaitu, cabai merah, cabai hijau, cabai merah keriting dan paprika serta jenis cabai kecil yaitu, cabai rawit.

Cabai selain dijadikan sebagai tumbuhan biasa, cabai banyak dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia. Selain sebagai pelengkap masakan, cabai dapat dijadikan bumbu, juga dibutuhkan di setra industri saos, industri mie instan, industri bubuk cabai sampai dengan industri farmasi juga menggunakan cabai. Selain itu cabai juga dapat dijadikan tanaman hias di pekarangan rumah. Cabai sangat melekat dengan budaya Indonesia dalam bentuk kuliner nusantara. Sebagian besar masakan Indonesia memakai cabai sebagai bahan utama maupun pelengkap.

Indonesia mempunyai banyak suku dan budaya, dilihat dari berbagai macam masakan dari cabai, sastra dengan tema cabai, hingga tradisi-adat yang menjadikan cabai sebagai bahan untuk perayaan-perayaan dalam beberapa suku adat di seluruh Indonesia. Di dalam tradisi-adat Sunda, cabai merah biasanya menjadi hiasan di dalam tumpeng. Selain tradisi-adat Sunda, yang terkenal berikutnya adalah masakan padang, masakan Padang termasuk jenis masakan yang dapat dihidangkan kapan pun. Rumah makan Padang menawarkan jenis masakan seperti rendang, gulai gajebo, soto Padang, dendeng balado, dan gulai kepala ikan kakap disertai Samba Lado (dikenal sebagai Sambal Balado di daerah Jawa). Banyak rumah makan Padang yang masih menerima kiriman bahan dari ranah Minang. Pengelola rumah makan Padang juga mempertahankan keaslian rasa masakan Minang dengan menggunakan koki dari Sumatera Barat. Masakan

Padang sangat erat kaitannya dengan cabai, karena rata-rata masakannya memakai cabai sebagai bumbu utama. (Habsari, Rinto, (2007), Rachmawati, Mila, Alamsyah, Yuyun

Selain itu pula cabai dapat dijadikan peribahasa yang melekat di dalam masyarakat indonesia. Citarasa pedas dapat menambah nafsu dan selera makan. Selain itu banyak manfaat lain cabai. Penelitian menunjukan bahwa cabai mengandung senyawa capcaisin yang dapat mencegah kerusakan sel epitel trakea akibat asap rokok dan polusi. Cabai dianjurkan pula bagi penderita sinusitis, bronkhitis, dan asma. Cabai juga dipercaya mampu mengurangi rasa pegal, sesak nafas dan rematik, meredakan rasa nyeri, membantu menjaga kesehatan kulit, membakar kalori, dapat meningkatkan pertumbuhan rambut sampai mencegah penyakit yang sangat berbahaya. Salah satunya adalah penyakit kanker.

Cabai sangat erat kaitannya dengan masyarakat Indonesia. Dengan banyaknya manfaat cabai yang ada, akan lebih bermakna bila semua orang mengetahui akan manfaat dan kegunaannya. Sehingga manfaat dan kegunaan cabai selain sebagai penyedap masakan juga dapat menjadi pengetahuan bagi masyarakat. Oleh itu perlu diketahui proses perkembangan anak dalam mencapai informasi pengetahuan agar tidak terlampau jauh dan tepat dalam menjalankan informasi dari cabai sebagai selera Nusantara.

Syamsu Yusuf, M. Djawad Dahlan (2012) menjelaskan “Perkembangan dapat diartikan sebagai perubahan yang progresif dan kontinyu (berkesinambungan) dalam diri individu dari mulai lahir sampai mati. Pengertian lain dari perkembangan adalah perubahan-perubahan yang dialami individu atau organisme menuju tingkat kedewasaannya atau kematangannya *(maturation*) yang berlangsung secara sitematis, progresif, dan berkesinambungan, baik menyangkut fisik (jasmaniah) maupun psikis (rohaniah). Dalam hal ini pengetahuan mengenai cabai sangat diperlukan untuk mengenalkan citarasa cabai dengan segala manfaat yang ada dengan dibuat kreasi *game* yang variatif yang dikenalkan sejak dini. *Game* ini dibuat untuk mengenalkan cabai sebagai bagian yang penting untuk masyarakat Indonesia selain sebagai bumbu masakan dan manfaat lainnya yang belum terlihat dan diketahui oleh masyarakat seluruhnya. Pengetahuan ini akan

dikembangkan menjadi *game* yang bermanfaat bagi anak-anak dengan masa usia sekolah dasar.

I.2 Identifikasi Masalah

- Pengembangan gagasan dari cabai sebagai bagian dari masyarakat Indonesia, cabai hanya dianggap sebagai penyedap atau pelengkap masakan dari berbagai daerah di Indonesia tanpa ada pembahasan lain.
- Belum adanya informasi lain mengenai manfaat cabai selain sebatas untuk pelengkap masakan.
- Sumber citarasa pedas yang dikelola untuk mewujudkan masyarakat yang lebih memahami mengenai budaya sendiri melalui masakan.
- Keberadaan permainan bertema resep masakan yang semakin beragam, tetapi lebih banyak yang mengunakan makanan ringan sebagai resep permainan.

I.3 Rumusan Masalah

Cabai sebagai gagasan yang dapat diolah secara luas sebagai permainan interaktif bertema masakan, sehingga masyarakat khususnya anak-anak dapat mengetahui mengenai cabai dan masakannya dalam budaya Indonesia tersendiri.

I.4 Batasan Masalah

Menggunakan cabai sebagai gagasan pembuatan resep masakan daerah. Dengan segmentasi terhadap anak-anak usia 7-12 tahun. Berada di wilayah Indonesia.

I.5 Tujuan Perancangan

Mengenalkan resep masakan berbahan cabai kepada anak dengan menggunakan permainan digital. Penggunaan permainan anak (game offline), dirasa dapat diserap dengan mudah oleh anak-anak pasa masa-masa sekolah ini.