BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Tradisi kuliner adalah salah satu identitas kuat yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia. Bahkan tradisi kuliner atau yang biasa disebut dengan masakan tradisional Indonesia telah dikenal hingga kancah Internasional. Salah satu hal yang membuat tradisi ini begitu dikenal adalah karena kuliner Indonesia memiliki cita rasa yang kuat dan tentu saja hal ini akan menarik perhatian para pemburu kuliner. Hal ini didukung oleh penggunaan berbagai jenis rempah – rempah khas Indonesia serta teknik memasak yang berbeda di tiap jenis masakan tergantung daerahnya. Dengan tersedianya berbagai jenis variasi bahan dasar dan berbagai cara pengolahan, maka dapat dihasilkan bermacam – macam jenis masakan tradisional yang lezat dan memiliki gizi yang simbang. Selain bahan dasar dan cara pengolahan yang berbeda, faktor geografis juga menjadi salah satu alasan yang membedakan jenis variasi masakan tradisional Indonesia. Seperti masakan tradisional yang ada di Jawa Barat akan sangat berbeda dengan masakan tradisional yang ada di Sumatera Barat. Hal ini terjadi karena perbedaan budaya yang ada di tiap – tiap daerah.

Secara umum, banyak sekali jenis masakan tradisional yang dicari meskipun tidak di daerah asalnya. Seperti papeda yang berasal dari Papua, ayam betutu yang berasal dari Bali, gudeg yang berasal dari Yogyakarta hingga rendang yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat. Rendang adalah masakan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia hingga dunia. Oleh sebab itu, rendang menjadi salah satu masakan yang sangat dibanggakan oleh bangsa Indonesia. Hal ini dibuktikan oleh terpilihnya rendang sebagai masakan terlezat di dunia sebanyak dua kali yaitu pada tahun 2011 dan yang terbaru tahun 2017 versi CNN International.

Rendang merupakan masakan khas tradisional yang berasal dari etnis Minangkabau, Sumatra Barat. Rendang sendiri terdiri dari olahan daging sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa. Proses memasaknya cukup lama

memakan waktu empat jam hingga kering dan berwarna hitam pekat. Pada suhu ruangan, rendang bisa bertahan hingga berminggu – minggu. Rendang dapat dijumpai di seluruh rumah makan Padang di Indonesia bahkan rumah makan Padang yang ada di seluruh dunia sekalipun. Di daerah asalnya sendiri, rendang biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Tidak banyak yang tahu bahwa di daerah Sumatera Barat sendiri rendang memiliki bentuk dan cita rasa yang berbeda di tiap daerahnya. Hal ini terjadi karena perbedaan bahan dan jenis bumbu yang digunakan berbeda.Bahkan terdapat beberapa variasi bahan dasar yang bisa diolah menjadi rendang seperti: rendang ayam, rendang bebek, rendang telur, rendang paru. Dan tentu saja pada tiap variasi rendang ini memiliki rasa yang lezat dan berbeda. Selain rasa yang berbeda, tiap rendang juga memiliki tekstur yang berbeda seperti rendang bebek memiliki tekstur yang lebih kenyal dibanding rendang ayam.

Rendang sendiri adalah salah satu wujud pengetahuan kuliner dari etnis Minangkabau. Keberadaannya merupakan gambaran kecerdasan kuliner yang dimiliki oleh masyarakat setempat. Karena masyarakat tersebut mampu mengolah daging dan rempah – rempah di lingkungannya menjadi masakan rendang yang lezat sehingga rendang menjadi salah satu artefak budaya yang dimiliki oleh etnis Minangkabau.

Pada tahun 2010, Malaysia mengklaim bahwa rendang adalah salah satu warisan budaya yang dimiliki oleh negaranya. Tentu hal ini membuat masyarakat Indonesia sangat geram. Hingga Dirjen Pengembangan Destinasi Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, Achyaruddin menyatakan “kementeriannya akan berupaya mendapatkan hak paten untuk rendang”. Pada saat itu rendang didaftarkan sebagai masakan tradisional dari Sumatera Barat, Indonesia ke United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). Hingga pada tahun 2011 rendang diakui oleh UNESCO sebagai “makanan khas Sumatera Barat, Indonesia dengan nomor registrasi 776”.

Seorang pakar kuliner dari Indonesia William Wongso menegaskan bahwa “meski Malaysia mengklaim rendang sebagai warisan budaya mereka, namun kini masyarakat Indonesia tak perlu khawatir lagi. Karena yang perlu dilakukan oleh masyarakat Indonesia sendiri adalah bagaimana mensosialisasikan rendang yang benar dan konsisten menyebutnya rendang Minangkabau yang berasal dari Padang Sumatera Barat". Dalam hal ini ketersedian informasi yang lengkap sangat mempengaruhi pengetahuan masyarakat untuk mensosialisasikan masakan tradisional rendang.

Banyak para pecinta kuliner rendang yang berada di luar Minangkabau hanya menikmati kelezatan dari rendang tanpa mengetahui tentang masakan ini secara mendalam. Terbatasnya ketersediaan informasi yang komprehensif menjadi salah satu sebab kurangnya pengetahuan masyarakat tentang masakan tradisional ini. Padahal bila dilihat dari aspek budaya Minangkabau, rendang menyimpan banyak sekali informasi seperti sejarah, filosofi, jenis, variasi dan aspek-aspek budaya yang mendukung akan keberadaan rendang. Oleh karena itu, masakan tradisional rendang ini sangat butuh media informasi yang lebih mendalam. Karena selama ini jika dilihat dari buku - buku yang telah ada, masyarakat hanya disuguhkan oleh resep - resep rendang saja tanpa menyentuh aspek budaya Minangkabau.

Melihat masalah yang terjadi maka dibutuhkan suatu solusi yang tepat untuk menanggulanginya. Agar informasi – informasi tentang masakan rendang dapat diketahui oleh masyarakat yang ada di luar Minangkabau, maka dibutuhkan suatu media Informasi yang memudahkan masyarakat untuk mendapatkan informasi.

I.2 Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka dapat ditemukan beberapa poin permasalahan sebagai berikut :

- Rendang merupakan masakan tradisional Indonesia yang pernah di klaim oleh negara lain dan kini rendang sebagai masakan khas Minangkabau telah diakui

oleh UNESCO. Untuk memperkuat bahwa rendang sebagai warisan budaya Minangkabau, maka dibutuhkan media informasi berupa aspek - aspek budaya Minangkabau yang terkandung pada rendang.

- Rendang adalah kecerdasan kuliner yang dimiliki oleh etnis Minangkabau yang penting untuk disampaikan pada masyarakat luas. Namun pendokumentasian terhadap hal tersebut masih sangat jarang.
- Sangat terbatasnya informasi mengenai sejarah, filosofi, jenis, variasi dan aspek - aspek budaya yang mendukung akan keberadaan rendang yang tersedia di luar daerah Minangkabau.

I.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang sudah dijabarkan pada latar belakang masalah dan identifikasi masalah, maka ditemukan permasalahan yaitu :

- Bagaimana memberikan informasi tentang masakan tradisional rendang mengenai sejarah, filosofi, jenis, variasi dan segala aspek yang terkait tentang rendang kepada masyarakat Internasional khususnya para penikmat dan pemerhati kuliner tradisional.

I.4 Batasan Masalah

Agar permasalahan ini tidak menjadi luas, maka perlu adanya batasan masalah yaitu :

- Informasi dibatasi mengenai sejarah, filosofi, jenis, variasi–variasi dan aspek yang terkait tentang keberadaan masakan rendang.
- Informasi ditujukan kepada para penikmat dan pemerhati kuliner tradisional yang ada di Indonesia dan seluruh dunia.

1.5 Tujuan Perancangan

- Memberikan informasi mengenai seluk beluk yang ada dibalik masakan tradisional rendang.
- Menarik minat masyarakat di luar daerah Minangkabau terhadap kuliner Minangkabau.

- Sebagai fasilitas sarana informasi kuliner Minangkabau khususnya rendang.
- Upaya pendokumentasian pengetahuan masyarakat Minangkabau terhadap pengolahan masakan sebagai wujud kearifan lokal.