I.1 Latar Belakang Masalah

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI: kbbi.web.id), kuliner adalah sesuatu hal yang berhubungan dengan masakan. Kuliner juga mempunyai arti sebagai suatu olahan yang berupa masakan, minuman, atau lauk pauk yang telah diolah. Ranah kuliner pada saat ini telah mengalami perkembangan yang pesat, makanan atau kuliner telah menjadi salah satu indentitas suatu wilayah didalam sebuah negara.

Negara Indonesia merupakan suatu negara yang kaya raya, didalamnya terdapat kekayaan alam yang sangat melimpah, seperti salah satunya adalah keberagaman budaya, adat istiadat, hingga berbagai macam kuliner khas nusantara, kuliner tersebut dimulai dari makanan pembuka, makanan utama, makanan penutup, hingga makanan pendamping. Berbicara mengenai makanan pendamping, kuliner khas nusantara mempunyai suatu olahan makanan yang berbahan dasar dari tepung tapioka yaitu kerupuk. Kerupuk sendiri merupakan makanan yang telah dikenal oleh masyarakat yang mampu membangkitkan selera makan. Negara Indonesia memiliki berbagai macam jenis kerupuk dan disetiap daerah pun memiliki kerupuk khas masing masing, diantaranya adalah kerupuk palembang, kerupuk kulit khas Garut, kerupuk udang khas Kota Sidoarjo, kerupuk ikan tenggiri atau yang biasa disebut dengan nama *kemplang* berasal dari Sumatera Selatan dan pulau Bangka, kerupuk jengkol yang terkenal didaerah Jawa Barat, kerupuk melarat khas Kota Cirebon tentunya, dan masih banyak lagi.

Kerupuk melarat merupakan salah satu makanan khas Cirebon yang memiliki keunikan dalam segi rasa dan dalam proses pengolahannya, kerupuk ini sangat berbeda dengan kerupuk yang biasa diolah dengan menggunakan minyak goreng. Dalam pengolahannya sendiri kerupuk melarat menggunakan pasir sebagai media penggorengan yang dijadikan sebagai pengganti minyak goreng, hal tersebut menjadikan keunikan tersendiri bagi kerupuk ini. Asal usul diberi nama kerupuk melarat sendiri yaitu diambil karena pada saat itu pelaku usaha merasa kesulitan mendapatkan minyak goreng dikarenakan harganya yang mahal, hal tersebut dikarenakan terkena dampak dari krisis moneter yang pernah menimpa negara Indonesia. Dengan adanya krisis moneter tersebut pelaku usaha terdorong untuk

menciptakan inovasi baru agar tetap mempertahankan setiap usahanya. Inovasi yang dilakukan adalah mengganti bahan baku pengolahan kerupuk melarat menggunakan pasir.

Industri rumahan kerupuk melarat yang berdiri sejak tahun 1970-an ini diberi nama Sumber Mares. Industri rumahan tersebut merupakan hasil dari turun temurun yang saat ini diteruskan oleh Akhmad Syaefullah yang merupakan generasi ketiga. Sampai saat ini industri rumahan kerupuk melarat Sumber Mares tetap menjaga eksistensi kerupuk ini sebagai warisan kuliner Indonesia yang khususnya dikota Cirebon, selain itu industri rumahan kerupuk melarat ini sangat memperhatikan proses pembuatan kerupuk dengan menjaga kualitas pasir yang layak dan berkualitas, keaslian pengolahan, dan menjaga rasa dari kerupuk melarat tersebut, dengan hal itu tujuan dari industri rumahan ini menjadikan kerupuk melarat sebagai panganan kuliner khas Cirebon yang perlu dipertahankan eksistensinya. Dalam segi pendistribusian kerupuk melarat sumber mares khas Kota Cirebon, telah tersebar khususnya di Provinsi Jawa Barat, sebagian besar terdapat dikota besar di pulau Jawa Barat serta selain Kota Cirebon, terdapat dikota Bandung, Sukabumi, Sumedang, Subang, Tasikmalaya.

Kerupuk melarat sendiri sangatlah populer dan diketahui oleh masyarakat melalui mulut kemulut. Proses dari pembuatan kerupuk melarat sendiri memiliki keunikan yang patut untuk diketahui, dan panganan ini sangat perlu diketahui serta dilestarikan sebagai salah satu identitas khas dari Kota Cirebon, sehingga kerupuk melarat dapat bertahan dan dapat terjaga eksistensinya dizaman yang semakin maju dan berkembang dengan suatu keunikannya.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pembahasan dari latar belakang masalah dapat diidentifikasikan sebagai berikut :

- Masih kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kerupuk melarat yang mempunyai keunikan dan sebagai salah satu identitas khas dari Kota Cirebon.

- Sumber Mares tetap menjaga dan mempertahankan eksistensi kerupuk melarat sebagai kerupuk khas Cirebon, meskipun teknologi terus berkembang pesat.

- Masih terbatasnya wadah informasi yang menarik mengenai kerupuk melarat.

I.3 Rumusan Masalah

Bagaimana cara memberikan informasi mengenai eksistensi kerupuk melarat khas Kota Cirebon, melalui pabrik kerupuk Sumber Mares.

I.4 Batasan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka perancangan ini lebih difokuskan kepada informasi dan pengetahuan mengenai proses pembuatan kerupuk melarat khas Cirebon melalui video dokumenter.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

Tujuan yang akan didapat dalam perancangan ini diantaranya :

- Memberikan informasi atau wawasan kepada masyarakat mengenai dokumentasi dari kerupuk melarat khas Cirebon.

Manfaat yang akan didapat dalam perancangan ini diantaranya :

- Masyarakat mejadi lebih mengenali kerupuk melarat, khususnya mengenai proses pembuatannya.