

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Surabaya memiliki banyak produk lokal yang bisa memberikan kontribusi terhadap ekonomi daerah, khususnya dalam bidang kuliner. Namun seiring perkembangan zaman dan masuknya produk asing, seperti makanan cepat saji (*fast food*) yang kerap menjadi menu andalan bagi masyarakat Surabaya, produk lokal mulai terkikis oleh makanan asing. Berangkat dari permasalahan tersebut, sebuah buku referensi tentang makanan tradisional menjadi penting sebagai upaya melestarikan produk lokal.

Pembuatan buku sebagai upaya melestarikan produk lokal ialah sebagai upaya mendokumentasikan dan mempublikasikan guna menyajikan sebuah informasi akan keberadaan dari makanan tradisional tersebut, sehingga keberadaan dapat melestarikan akan makanan tradisional Surabaya yang lambat laun terkikis oleh makanan siap saji atau *fast food*.

Pelestarian, dalam Kamus Bahasa Indonesia ( Eko, 2006:88 ) berasal dari kata dasar *lestari*, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian, dalam kaidah penggunaan Bahasa Indonesia, penggunaan awalan ke dan akhiran –an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya ( kata kerja ). Jadi berdasarkan kata kunci *lestari* ditambah awalan ke- dan akhiran –an, maka yang dimaksud pelestarian adalah upaya untuk membuat sesuatu tetap selama-lamanya

tidak berubah dan dapat didefinisikan sebagai upaya untuk mempertahankan sesuatu agar tetap sebagaimana adanya. Merujuk pada definisi pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia tersebut, maka dapat ditemukan kesimpulan bahwa yang dimaksud pelestarian produk lokal adalah upaya untuk mempertahankan agar produk lokal tetap dipertahankan sebagaimana adanya.

Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990). Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah makanan (termasuk jajanan) dan minuman serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anonim, 1996).

Sebagian makanan jajanan (makjan) adalah tergolong makanan tradisional yang telah mengalami perkembangan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada tahun 1988 terbukti bahwa makanan jajanan yang sifatnya informal ini ternyata memberi kontribusi yang tidak sedikit terhadap perekonomian. Tiga puluh persen kebutuhan makanan rumah tangga dipenuhi dari makanan jajan (Hubeis, 1995).

Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya manusia sangat penting, yaitu bentuk ketrampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit liku-liku cara penyajiannya. Daya tarik makanan, seperti rasa, warna, bentuk dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang (Soekarto, 1990).

Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia setempat (Sastroamidjojo, 1995). Makanan tradisional umumnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, termasuk sayuran yang selalu dimakan mendampingi makanan pokok, dan makanan selingan atau kudapan, di samping buah-buahan.

Dari pengelompokan tersebut masih dibedakan menjadi makanan biasa, dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu (Suryobroto, 1995).

Makanan ialah bagian dari budaya dari setiap kota dimana makanan itu berada. Di tengah maraknya makanan asing di Surabaya yang menyajikan berbagai makanan yang siap saji (*fast food*), makanan tradisional Surabaya mulai terkikis oleh produk asing khususnya di dalam bidang makanan. Makanan tradisional Surabaya memiliki pesona makanan yang khas dan menjadi daya tarik di Surabaya. Selain rasa yang khas, hidangan yang di sajikan pun khas. Berbagai macam pilihan makanan tradisional khas Surabaya, antara lain semanggi, rujak cingur, gado-gado, tahu tek, tahu telur, tempe penyet, lontong balap dan lain sebagainya.

Makanan khas Surabaya ini patut di lestarikan akan produk lokal yang selama ini dibangun oleh warga Surabaya sendiri, sehingga menciptakan sebuah produk unggulan yang hingga ini dikenal. Warga Surabaya sendiri hanya mengenal beberapa makanan khas Surabaya, maka perlu dilakukan sebuah promosi makanan tradisional

Surabaya yaitu melalui buku, sehingga dengan penggunaan buku dapat melestarikan produk lokal itu sendiri kepada masyarakat Surabaya. Di samping itu buku merupakan media cetak yang dapat berperan mendidik untuk semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Buku adalah sumber ilmu pengetahuan dan sumber pembangun watak bangsa (Muktiono, 2003:2).

Buku dapat dijadikan pula sebagai sarana informasi untuk memahami sesuatu dengan mudah. Dalam masyarakat, buku untuk anak-anak umumnya adalah buku bergambar, karena anak-anak lebih mudah memahami buku tersebut dengan banyak gambar dari pada tulisan, sedangkan orang dewasa lebih fleksibel untuk memahami apa yang ada pada buku walaupun tanpa gambar sekalipun (Muktiono, 2003:76). Dalam media cetak Jawa Pos tanggal 18 November 2012 yang ditulis oleh Abdul Waid dalam rubrik “BUKU” yang menjelaskan bahwa media cetak seperti buku bukannya limbung melainkan tetap berjaya dan setiap penerbit meningkatkan jumlah cetakan dalam setiap bukunya sehingga dapat di simpulkan bahwa buku tetap menjadi pilihan utama dari pada kualitas internet yang menyajikan berbagai keperluan ataupun kebutuhan yang masyarakat inginkan.

Sehingga buku yang memiliki komposisi lebih dominan pada gambar akan dapat di jadikan acuan untuk pembuatan buku makanan tradisonal khas Surabaya dan buku ini menjadi sebuah buku referensi, disamping itu buku refensi atau buku rujukan adalah sebuah buku yang di susun dan diolah sedemikian rupa untuk digunakan sebagai sumber menemukan informasi tertentu dan tidak untuk dibaca secara keseluruhan.

Dari pernyataan tersebut, pembuatan buku makanan tradisional Surabaya yang berisi berbagai macam makanan khas Surabaya dan berisi dokumentasi foto-foto menarik dari setiap menu makanan yang berada di kota Surabaya diharapkan dapat mewakili keterbatasan informasi dan menjadi sumber kontribusi melestarikan produk lokal yang sudah dibangun serta mengajak warga Surabaya untuk lebih mengenal makanan-makanan tradisional khas Surabaya.



## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat dirumuskan masalah dari perancangan ini adalah:

“Bagaimana membuat buku makanan tradisional Surabaya sebagai upaya melestarikan produk lokal?”

## 1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam Pembuatan buku makanan tradisional Surabaya sebagai upaya melestarikan produk lokal adalah:

1. Buku membahas makanan tradisional khas yang ada di kota Surabaya
2. Ulasan hasil makanan
3. Buku makanan tradisional ini berbentuk buku referensi
4. Bahasa yang terdapat dalam buku adalah bahasa Indonesia

## 1.4 Tujuan

Tujuan dalam Pembuatan buku makanan tradisional Surabaya sebagai upaya melestarikan produk lokal adalah:

1. Untuk membuat buku makanan tradisional Surabaya sebagai upaya melestarikan produk lokal.
2. Sebagai bentuk keberadaan makanan tradisional Surabaya
3. Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya di Kota Surabaya tentang makanan-makanan khas Surabaya yang dapat menjual nilai-nilai produk lokal kota Surabaya.

## **1.5 Manfaat Perancangan**

### **1.5.1 Manfaat Teoritis**

Manfaat teoritis dari pembuatan buku ini adalah dapat menambah pengetahuan umum akan produk-produk lokal dalam bidang kuliner khususnya kota Surabaya.

Pembuatan buku ini dapat menjadikan sebagai referensi bagi penelitian yang lainnya yang melakukan penelitian terhadap makanan tradisional khususnya dalam perancangan komunikasi visual dalam bentuk buku.

### **1.5.2 Manfaat praktis**

Manfaat praktis dari pembuatan buku ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap Dinas Pariwisata di Kota Surabaya dalam meningkatkan pengetahuan akan makanan-makanan tradisional khas Surabaya kepada masyarakat, sehingga masyarakat dapat lebih mengenal nilai-nilai produk lokal yang ada di kota Surabaya.