

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan secara rutin dan harus dikelola dengan baik agar bermanfaat bagi tubuh manusia (Depkes RI, 2003). Makanan sebagian besar diperoleh dari tumbuhan dan sebagian lainnya berasal dari hewan. Secara umum makanan memiliki beberapa jenis yang sering juga disebut sebagai makanan sehat, di antara lain adalah sayuran, buah, daging dan telur, kacang-kacangan dan biji-bijian, makanan laut, serta susu dan produknya.

Berdasarkan nilai budaya, terdapat dua jenis makanan yaitu makanan tradisional dan makanan modern. Kedua jenis makanan ini dibedakan berdasarkan bahan baku, proses pengolahan, kandungan gizi serta pengaruh nilai budaya. Makanan modern biasanya diolah dari bahan baku dan bumbu yang mudah didapat sehingga makanan modern tergolong praktis dan penyajiannya cepat. Berdasarkan nilai budaya makanan modern bisa didapat dimana saja dan kapan saja tidak perlu momen khusus untuk menikmatinya. Sedangkan makanan tradisional biasanya menggunakan bahan baku lokal yang banyak ditemui di daerah itu sendiri, proses pengolahannya sebagian besar direbus dan dikukus, oleh karenanya kandungan gizi pada makanan tradisional masih sangat baik, pengaruh budaya pada makanan tradisional juga sangat kental karena ada beberapa makanan khas yang paling umum disajikan disaat momen perayaan tertentu.

Argumentasi tentang definisi makanan tradisional dan makanan modern menurut (Hardikna Sempati G, n.d., p 2) dalam jurnal Persepsi dan Perilaku Remaja

Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern adalah makanan tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang telah melalui proses penyesuaian antara makanan-makanan yang kita konsumsi dengan bahan-bahan yang tersedia serta aktivitas-aktivitas penduduk setempat, cocok dengan selera masyarakat dan tidak bertentangan dengan kepercayaan penduduk, kemudian seiring berjalannya waktu kehidupan menjadi lebih modern dan praktis, termasuk salah satunya adalah makanan. Masyarakat modern yang memiliki aktifitas padat lebih memilih makanan modern yang mana penyajiannya lebih cepat dan bahan-bahannya mudah ditemukan, bukan bahan-bahan yang hanya ada di area tertentu saja. Perbedaan utama makanan tradisional dan makanan modern terletak pada kepraktisan pengolahan makanan dan bahan yang digunakan. Makanan modern menggunakan bahan yang mudah didapat dan pengolahannya cepat, sementara makanan tradisional dianggap kurang praktis oleh masyarakat dan menggunakan bahan-bahan tertentu yang tidak mudah didapat.

Indonesia yang membentang dari Sabang sampai Merauke terkenal akan keanekaragaman budaya, suku, bahasa, etnis hingga makanan tradisional. Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu keberagaman yang unik karena setiap daerahnya memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda. Keberagaman kuliner ini disebabkan karena Indonesia memiliki tanah yang subur sehingga memungkinkan munculnya rempah-rempah yang beragam dan mempengaruhi keberagaman cita rasa kuliner di Indonesia. Makanan tradisional inilah yang secara turun temurun dilestarikan sehingga setiap daerah memiliki makanan tradisional yang khas. Menurut (Adiasih & Brahmana, n.d., p. 113) makanan tradisional adalah

warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat. Makanan tradisional di setiap daerah ini yang kemudian disebut sebagai makanan khas. Menurut (Halomuda, 2016) makanan khas ialah makanan yang cocok di lidah masyarakat setempat dan biasa dikonsumsi.

Semarang merupakan Ibu kota provinsi Jawa Tengah dan menjadi kota metropolitan terbesar setelah Jakarta, Surabaya, Bandung dan Medan. Ibu kota Jawa Tengah ini terkenal akan destinasi-destinasi wisata yang bersejarah dan ikonik seperti Kota Lama, Lawang Sewu, Sam Poo Kong dan Tugu Muda. Kota ini juga terkenal akan keberagaman makanan khasnya, hal ini menjadikan Semarang menjadi salah satu tujuan wisata yang sangat menarik. Wisata kuliner menjadi suatu hal yang populer bagi wisatawan yang hendak berkunjung ke Kota Semarang. Menurut (Hall dan Mitchell, 2001 dalam Sari, 2013) wisata kuliner adalah mengunjungi atau bepergian ke suatu tempat yang menyajikan makanan khas dengan tujuan mendapatkan pengalaman baru mengenai kuliner. Kota Semarang pun mendapat julukan Kota Lumpia karena lumpia merupakan salah satu makanan khas asal Semarang. Makanan-makanan khas Semarang di antara lain adalah Tahu Gimbal, Lumpia Semarang, Bandeng Presto, Wingko Babat, Lontong Spekoek, Tahu Petis, Roti Ganjel Rel, Tahu Pong, Sego Koyor dan Soto Semarang (Disbudpar Kota Semarang dan Bagian Humas Setda Kota Semarang, n.d.)

Pengetahuan tentang makanan khas merupakan sebuah kewajiban dan disebut *local knowledge* sebab makanan khas memiliki nilai budaya yang tinggi dan mengandung identitas bahkan sejarah, budaya dan filosofi dari suatu daerah menurut Dewi T. (2011). Di era globalisasi ini muncul sajian-sajian asing yang

mempengaruhi tren dan menggeser makanan khas Indonesia. Akibatnya anak-anak kurang mengenali keberagaman jenis makanan khas Indonesia dalam hal ini makanan khas asal Kota Semarang.

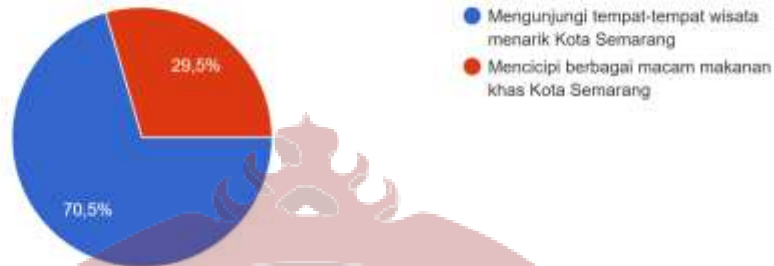
Berikut ini merupakan data yang diambil untuk mengetahui seberapa dalam pengetahuan anak-anak dan remaja di Indonesia. Sebanyak 61 anak yang berasal dari Jawa Tengah dengan rentang usia 10 - 17 tahun dengan presentase 26,2% menjawab bahwa mereka tidak mengetahui atau tidak merasa familiar dengan makanan khas Ibukota Jawa Tengah yaitu Semarang. Sebanyak 70,5% menjawab mereka lebih memilih berwisata mengunjungi tempat-tempat wisata di Kota Semarang daripada berwisata kuliner. Dari data yang didapat, sebanyak 63,9% dapat mengidentifikasi makanan khas Semarang, namun ketika dikomparasikan dengan makanan *junk food* atau makanan modern yang baru-baru ini *viral* di Indonesia, sebanyak 67,2% anak-anak lebih memilih jajanan *cromboloni* sebagai perwakilan dari jajanan modern ketimbang makanan khas Semarang.



Gambar 1 Data anak-anak yang dapat menyebutkan makanan khas Semarang
(Sumber : Data kuesioner yang diambil dari anak-anak di Jawa Tengah)

Jika Anda berwisata ke Kota Semarang, wisata jenis apakah yang Anda akan coba?

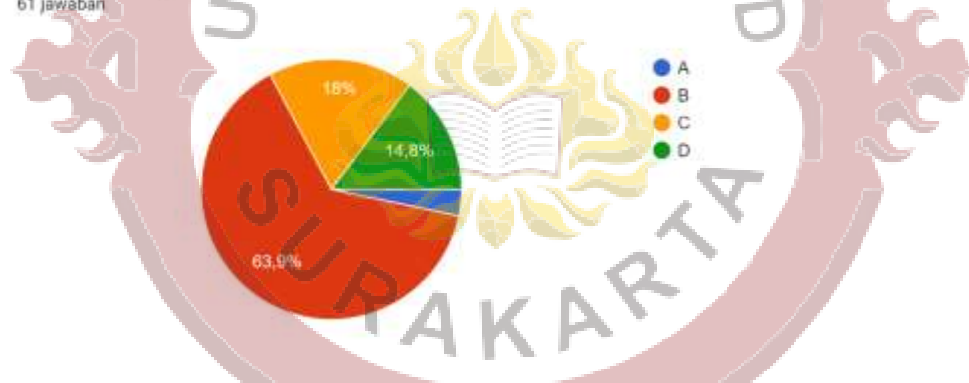
61 jawaban



Gambar 2 Data anak-anak yang memilih jenis wisata di Jawa Tengah
(Sumber : Data kuesioner yang diambil dari anak-anak di Jawa Tengah)

Dari beberapa gambar makanan khas Indonesia di bawah ini, yang manakah makanan khas asal kota Semarang?

61 jawaban

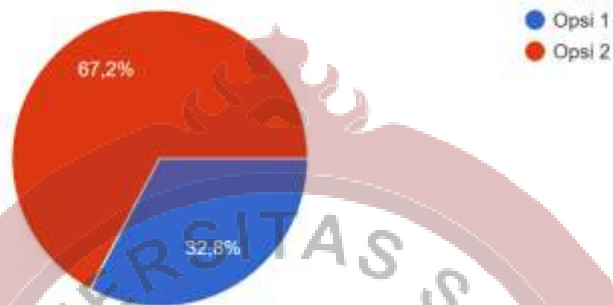


Gambar 3 Data anak-anak yang dapat mengidentifikasi makanan khas Semarang
(Sumber : Data kuesioner yang diambil dari anak-anak di Jawa Tengah)

Anak-anak disajikan beberapa gambar makanan khas Indonesia tanpa keterangan nama makanan dari beberapa daerah untuk mengidentifikasi pengetahuan mereka tentang makanan mana yang berasal dari kota Semarang. Pilihan A merupakan gambar Kerak Telur asal Jakarta, pilihan B merupakan gambar Wingko Babat asal Semarang, pilihan C merupakan gambar Bika Ambon asal Medan dan pilihan D merupakan gambar Rujak Cingur Asal Surabaya. Pada

pertanyaan ini, mayoritas anak-anak dapat mengidentifikasi makanan yang berasal dari Kota Semarang.

Yang manakah preferensi makanan atau jajanan yang Anda sukai?
61 jawaban



Gambar 4 Data anak-anak yang memilih makanan sebagai preferensi jajanan
(Sumber : Data kuesioner yang diambil dari anak-anak di Jawa Tengah)

Pada diagram di atas disajikan gambar Lontong Spekoek asal Semarang sebagai opsi 1 dan gambar *Cromboloni* sebagai opsi 2 dan mayoritas anak-anak lebih memilih *Cromboloni* sebagai preferensi jajanan mereka.

Hal ini tentu memprihatinkan karena kurangnya minat akan makanan khas dapat mempengaruhi berkurangnya pelestarian makanan khas Indonesia. Dampaknya adalah berkurangnya penjualan makanan khas Semarang oleh warung atau restoran makanan khas Semarang. Data juga diambil dari sebuah tempat makan bernama Warung Semarangan. Outletnya berlokasi di Kecamatan Gombong, Kabupaten Kebumen. Restoran ini menjual berbagai makanan khas Semarang dan juga menu-menu khas kota Semarang yang sudah dimodifikasi untuk menarik minat pembeli. Dari data yang didapat, pembeli di restoran ini 85% merupakan orang dewasa, untuk penjualan makanan khas Semarang hanya berkisar 26,2% dari

total penjualan. Jika minat terhadap makanan khas Semarang terus menurun, maka eksistensi makanan khas Semarang dapat terancam dan sepenuhnya tergeser dengan makanan-makanan modern.

Perancangan ini bertujuan untuk mengedukasi anak-anak dan remaja supaya lebih mengenali makanan khas kota Semarang. Usia anak-anak merupakan saat yang tepat untuk belajar. Untuk memudahkan pembelajaran, anak-anak dapat belajar dengan menggunakan media visual atau media gambar. Menurut Sadiman, Arief S. (2003) media gambar ialah gambar yang mengandung materi pembelajaran dan berfungsi untuk menyampaikan pesan.

Oleh karena itu, media visual seperti buku ilustrasi *pop-up* merupakan sebuah media yang tepat yang dapat digunakan untuk mengenalkan dan meningkatkan minat terhadap makanan khas asal Kota Semarang kepada anak-anak. Buku ilustrasi atau yang sering disebut sebagai buku bergambar adalah buku yang disajikan dengan menggunakan gambar ilustrasi dan teks menurut Rothlein dan Meinbach dalam Sugihartono (2015:1101). Sedangkan istilah *pop-up* merujuk kepada tampilan buku yang ketika halaman dibuka maka muncul kesan unsur tiga dimensi dari gambar yang dikreasikan sehingga memberikan kesan gerakan dan visualiasi yang menarik, hal ini bertujuan untuk meningkatkan ketertarikan dan rasa ingin tahu anak-anak dalam mempelajari makanan khas asal Kota Semarang.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana konsep perancangan buku ilustrasi *pop-up* makanan khas kota Semarang sebagai media edukasi untuk anak-anak?

2. Bagaimana perancangan buku ilustrasi pop-up makanan khas kota Semarang sebagai media edukasi untuk anak-anak?

C. Tujuan

1. Membuat konsep perancangan buku ilustrasi pop-up makanan khas kota Semarang sebagai media edukasi untuk anak-anak.
2. Merancang buku ilustrasi pop-up makanan khas kota Semarang sebagai media edukasi untuk anak-anak.

D. Manfaat

Berikut adalah pemaparan manfaat dari perancangan proposal HAKI :

1. Bagi Penulis

Mengembangkan diri dalam hal ini adalah kemampuan serta kreatifitas dengan merancang buku pop-up ilustrasi makanan khas kota Semarang sebagai media edukasi untuk anak-anak, selain itu juga sebagai aplikasi ilmu yang sudah diperoleh selama kuliah dan sebagai syarat kelulusan strata satu (S1) Prodi Desain Komunikasi Visual di Universitas Sahid Surakarta.

2. Bagi Akademik

Sebagai acuan atau referensi serta evaluasi yang dapat digunakan oleh mahasiswa lain.

3. Bagi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Semarang

Buku ilustrasi pop-up ini dapat digunakan sebagai media edukasi atau pembelajaran bagi anak-anak sehingga dapat mengenal berbagai macam makanan khas Kota Semarang. Hal ini supaya

makanan khas Kota Semarang tetap lestari dan tetap menjadi destinasi wisata kuliner di Kota Semarang.

E. Tinjauan Pustaka

Studi kepustakaan atau yang disebut juga sebagai *literature review* merupakan sebuah proses untuk mencari teori-teori yang relevan dengan penelitian yang dilakukan. Hal ini perlu dilakukan sebelum penulisan karya ilmiah dan bertujuan untuk mencantumkan sumber data seperti literatur-literatur terdahulu yang berkaitan dengan penelitian atau perancangan.

Perancangan Buku Ilustrasi Jajanan Tradisional Jawa Tengah karya Agiska Serli Noorwidyatama berisi tentang perancangan ilustrasi makanan berupa jajanan khas Jawa Tengah. Jajanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya di bidang kuliner. Kue jajanan tradisional juga termasuk makanan khas dan atribut tradisi bangsa Indonesia (Noorwidyatama, n.d., p. 28). Jawa Tengah merupakan sebuah provinsi yang kaya akan keberagaman jajanan tradisional. Jajanan tradisional asal Jawa Tengah di antara lain adalah klepon, gethuk, coro bikan, lumpia, wajik, cenil, cabuk rambak, wingko babat, onde-onde, lempur, dadar gulung, putu ayu, serabi, putu. madu mongso, semar mendem, kue lempur, jentik manis, cucur, lopis, mendut, arem-arem, lapis legit dan jadah. Tujuan perancangan buku ilustrasi ini adalah untuk menarik perhatian dan minat anak-anak agar suka membaca buku tentang budaya Indonesia, selain itu juga menambah pengetahuan anak-anak tentang kuliner jajanan tradisional Jawa Tengah dengan media berupa buku ilustrasi.

Buku ilustrasi ini membantu dalam perancangan penulis karena gaya ilustrasi yang digunakan dalam memvisualisasikan jajanan tradisional Jawa Tengah berupa semi realis atau perpaduan gaya realis dengan kartun dan dapat dijadikan referensi dalam perancangan buku ilustrasi pop-up makanan khas kota Semarang. Hal ini merupakan salah satu aspek yang membuat buku menjadi menyenangkan dan menarik minat anak-anak dalam mempelajari materi yang disampaikan. Perancangan Buku Ilustrasi Jajanan Tradisional Jawa Tengah karya Agiska Serli Noorwidyatama ini berupa 2 Dimensi saja sedangkan perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak akan dirancang dengan metode Pop-Up atau 3 Dimensi.

Jurnal Barik, Vol.3 No. 1, Tahun 2021 111-121 dengan judul Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya untuk Anak Usia 9-12 Tahun karya Venti Diana Novitasari dan Meirina Lani Anggapuspa membahas tentang perancangan ilustrasi makanan khas asal kota Surabaya yang ditujukan untuk anak-anak berusia 9-12 tahun. Surabaya yang merupakan Ibukota Jawa Timur dan terkenal sebagai kota dengan nilai-nilai heroismenya juga memiliki beberapa makanan khas yang unik dan nikmat, di antaranya adalah Lontong Kupang, Lontong Balap, Pecel Semanggi, Rujak Cingur dan Rawon (Diana Novitasari et al., 2021, p. 112). Namun anak-anak masih belum mengenal makanan-makanan khas Surabaya, dari hasil wawancara dengan anak asli Surabaya hanya 20% yang mengenal makanan tradisional khas Surabaya. Kemudian hasil wawancara dengan anak-anak yang berasal dari Surabaya hanya 10% yang mengenal makanan tradisional khas Surabaya karena hanya mengenal makanan

daerahnya saja. Tujuan buku ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya untuk Anak-Anak Usia 9-12 Tahun ini adalah sebagai media pembelajaran dan edukasi anak-anak dalam mengenali makanan tradisional khas Surabaya karena buku dapat mencakup informasi yang lebih kompleks dan dapat meningkatkan kemampuan membaca anak-anak. Jurnal ini juga menjelaskan tentang konsep perancangan buku “Yuk Mengenal Makanan Khas Suroboyoan” dan proses perancangan mulai dari tema dan konsep desain warna, pembuatan *layout*, tipe huruf, pembuatan sketsa dan pewarnaan yang sangat membantu sebagai referensi dalam perancangan buku ilustrasi pop-up makanan khas kota Semarang. Buku “Yuk Mengenal Makanan Khas Suroboyoan” menggunakan *flat illustration* untuk memvisualisasikan makanan-makanan khas Surabaya sedangkan pada perancangan Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak menggunakan ilustrasi semi realis.

Jurnal Barik, Vol.3 No. 1, Tahun 2021, 170-180 karya Shellika Firdhiana dengan judul Perancangan Buku Ilustrasi Mengenal Jajanan Khas Kota Probolinggo sebagai Media Edukasi Anak Usia 6-12 Tahun ini membahas tentang perancangan sebuah buku ilustrasi sebagai media edukasi ragam jajanan tradisional khas Probolinggo untuk anak-anak. Probolinggo merupakan sebuah kota yang kekayaan alamnya melimpah sehingga disebut sebagai kota mangga dan kota anggur (Siti Hasanah, 2020). Buah mangga dan anggur inilah yang menjadi sumber penghasilan masyarakat dengan diolah menjadi buah tangan khas kota Probolinggo, namun buah tangan ini kian tergeser dengan jajanan modern atau makanan cepat saji (Firdhiana et al., 2021, p. 171). Hal ini tentu membuat nilai kebudayaan tersebut semakin

berkurang. Anak-anak yang berasal dari Probolinggo pun tidak memiliki banyak pengetahuan tentang jajanan tradisional khas Probolinggo, padahal pengetahuan sangat diperlukan untuk menjaga kelestarian jajanan tradisional khas Probolinggo. Tujuan dari perancangan ini adalah sebagai media edukasi supaya anak-anak tertarik untuk mempelajari makanan tradisional khas kota asalnya. Jurnal ini bermanfaat bagi perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak karena memaparkan proses perancangan buku yaitu dimulai dengan munculnya masalah, pengumpulan data, analisis data, perancangan, desain produk, proses desain, revisi hingga uji coba. Pada Buku “Ayo Mengenal 6 Jajanan Khas Kota Probolinggo” adalah buku ini menggunakan seorang karakter untuk memperkenalkan makanan-makanan khas Kota Probolinggo sedangkan pada Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak tidak menggunakan karakter dalam isi buku.

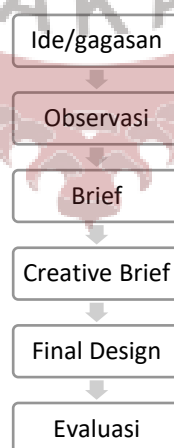
Perancangan Jurnal Tugas Akhir karya Ade Octialini dengan judul Perancangan Buku Pop-Up Cerita Bergambar sebagai Media Pembelajaran Pendidikan Multikultural bertujuan untuk menanamkan nilai-nilai atau pandangan, pengetahuan dan kesadaran pluralis pada anak-anak tentang keberagaman di Indonesia untuk meminimalisir konflik atau intoleransi. Indonesia yang memiliki banyak kebudayaan membutuhkan rasa toleransi di antara masyarakat sehingga persatuan dan kesatuan terjaga dan meminimalisir terjadinya konflik (Desain & Rupa, 2019, p. 4). Nilai-nilai ini ditanamkan pada anak-anak dikarenakan mereka adalah calon penerus generasi bangsa. Pengetahuan akan multikultural sejatinya

dimasukkan pada mata pelajaran PPKN di sekolah, namun karena sifatnya tekstual maka kurang menarik minat anak-anak. Jurnal ini membantu perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak karena menjelaskan tentang analisis data dan konsep media yang menggunakan teknik pop-up untuk memberikan visualisasi belajar yang menarik bagi anak-anak. Perbedaan antara jurnal ini dengan perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak adalah isi buku yang dirancang, dimana Perancangan Buku Pop-Up Cerita Bergambar sebagai Media Pembelajaran Pendidikan Multikultural berisi tentang keberagaman budaya di Indonesia sedangkan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak berisi tentang keberagaman makanan-makanan khas Kota Semarang.

Jurnal berjudul Perancangan Buku Pop-Up Ilustrasi Bergambar Sebagai Media Pengenalan Seni Pertunjukan di Jawa Timur untuk Anak Usia Dini karya Alfonsin Celly Stella, Sultan Arif Rahmadianto dan Didit Prasetyo Nugroho ini berisi tentang perancangan buku Pop-Up ilustrasi yang bertujuan untuk mengenalkan ragam seni pertunjukan di Jawa Timur seperti Reog Ponorogo, Tari Remo, Tari Gandrung Banyuwangi, Tari Topeng Malang, Tari Tayuban, Karapan Sapi, Jaranan Senterewe dan Ludruk kepada anak-anak. Globalisasi mempengaruhi beberapa aspek kehidupan seperti nilai-nilai budaya dan menurunnya rasa nasionalisme (Celly Stella et al., n.d., p. 57). Selain itu juga menimbulkan permasalahan pada eksistensi kebudayaan dan penurunan rasa cinta pada budaya. Pengenalan budaya Indonesia pada usia dini sangatlah penting sehingga anak-anak

tidak terbawa arus globalisasi. Media buku pop-up merupakan salah satu media interaktif dan dapat menumbuhkan niat baca secara efektif untuk anak-anak. Jurnal ini bermanfaat bagi perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak karena memaparkan konsep visual yang menarik seperti gaya ilustrasi, warna, teknik Pop-Up dan layout. Perbedaan perancangan jurnal Perancangan Buku Pop-Up Ilustrasi Bergambar Sebagai Media Pengenalan Seni Pertunjukan di Jawa Timur untuk Anak dan perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak adalah topik perancangan, dimana jurnal ini merancang buku Pop-Up ilustrasi tentang ragam seni pertunjukan di Jawa Timur sedangkan perancangan Buku Ilustrasi Makanan Pop-Up Makanan Khas Kota Semarang sebagai Media Edukasi Anak-Anak merancang tentang keberagaman makanan khas Kota Semarang.

F. Metodologi Perancangan



Bagan 1 Metodologi Perancangan
(Sumber : Tugas Akhir Jeremy Devin Putra Prawina)