

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki makanan tradisional yang beragam dan rasa yang khas. Makanan tradisional bisa menjadi ciri khas dari sebuah daerah. Makanan khas suatu daerah pun dipengaruhi oleh selera orang sekitar serta sumber daya alam yang tersedia di daerah tersebut.

Menurut Fardiaz (1998) makanan tradisional adalah makanan dan minuman, jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan sudah dikenal lama dan diolah dengan resep-resep yang telah lama diketahui oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan yang ada disekitar serta memiliki citarasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun temurun dan setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Keanekaragaman makanan tradisional dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Salah satunya adalah rendang, makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat ini adalah makanan wajib yang pasti ada di setiap rumah makan padang. Rendang biasanya juga disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Rendang juga pernah dinobatkan sebagai makanan terenak di dunia nomor satu dan sudah dipopulerkan di banyak negara.

Rendang bukanlah nama sebuah masakan, melainkan sebuah proses memasak. Menurut Sejarahwan dari Universitas Andalas, Gusti Asnan mengatakan bahwa, rendang berasal dari kata kerja Merendang yang berarti proses pengolahan makanan dengan cara memasak dengan lama-lama, semakin lama semakin kering kuahnya dan menjadi sebuah makanan yang disebut dengan rendang.

Rendang merupakan makanan yang umumnya menggunakan daging dan santan sebagai bahan utamanya dan bumbu yang penuh dengan rempah-rempah, tetapi seiring perkembangan jaman inovasi rendang di Indonesia khususnya di Sumatera Barat sudah beragam, tiap daerah di Sumatera Barat memiliki jenis rendangnya sendiri dan sudah menjadi sejarah kuliner di Minangkabau. Meskipun tidak banyak bukti tertulis tentang kemunculan rendang, tapi diduga makanan ini sudah ada sejak abad ke-16.

Proses Merendang juga dianggap sebagai proses pengawetan makanan, rendang yang dimasak secara lama sampai menjadi kering membuat rendang lebih awet dan tahan lama. Rendang identik dengan kebiasaan orang minang yang suka pergi merantau, mereka membawa atau dibekali rendang sebagai makanannya sehingga bisa dimakan berulang-ulang tanpa takut cepat basi.

Dari segi bahan pembuatan rendang, ternyata masyarakat Minangkabau memiliki filosofi tersendiri untuk rendang. Seperti dari proses yang dikerjakan dengan kehati-hatian dan kesabaran, melinatkan sentuhan cita rasa yang tinggi. Bagi masyarakat Minangkabau rendang memiliki posisi yang terhormat dan memiliki filosofi tersendiri, yakni musyawarah dan mufakat (Mawardi, 2020:4)

Setiap bahan yang digunakan memiliki arti dan makna tersendiri. daging melambangkan ninik mamak, yaitu sebuah lembaga adat yang terdiri dari beberapa pemimpin dari beberapa kaum atau kelompok. Kelapa melambangkan cadiak pandai, yaitu golongan masyarakat yang dianggap pandai atau memiliki ilmu yang luas dan bisa membantu para pemimpin adat dalam memecahkan masalah. Cabai melambangkan alim ulama, melambangkan alim ulama yang secara tegas menegakkan syariat sesuai ajaran agama. Bumbu melambangkan keseluruhan masyarakat minang, melambangkan masyarakat minang yang beragam.

Secara ekonomis rendang banyak dibawa oleh masyarakat minang yang suka pergi merantau sebagai bekal, karena rendang bisa dimakan hingga berhari-hari dengan dipanaskan terus menerus, bahkan semakin sering dipanaskan atau dimasak kembali rendang akan semakin enak. Oleh karena itu para perantau akan lebih hemat saat diperjalanan.

Menurut Darmayanti (2017), Kebiasaan merantau orang minang sejak zaman dahulu dan membawa rendang sebagai bekal perjalanannya turut

berjasa membuat rendang lebih dikenal, tidak hanya di Indonesia tapi juga mancanegara.

Namun masalah yang timbul saat ini yaitu belum tersedianya media Buku Sejarah dan filosofi Ilustrasi yang membahas mengenai Rendang, kebanyakan dari penulis hanya mengenali filosofi nasi goreng, sama sekali tidak mengetahui sejarah dan filosofi rendang. Masyarakat terkhususnya pencinta kuliner masih belum mengetahui tentang sejarah dan filosofi rendang. Untuk mengapresiasi warisan budaya tersebut maka dibuatlah suatu media untuk memperkenalkan tentang sejarah dan filosofi rendang yaitu dengan dibuatnya perancangan buku ilustrasi filosofi rendang makanan khas Minangkabau. Diharapkan dengan dibuatnya perancangan ini dapat memberikan informasi seputar rendang kepada masyarakat. Dapat meningkatkan minat baca masyarakat, juga untuk mengapresiasi warisan budaya.

Ilustrasi adalah sebuah gambar yang dipergunakan untuk menerangkan atau mengisi sesuatu (Kusrianto, 2015:780). Ilustrasi pada sebuah buku digunakan untuk menerangkan atau menghiasi suatu cerita, tulisan, puisi, atau informasi tertulis lainnya (Putra dan Lakoro, 2012:2)

Dengan adanya media Buku Ilustrasi bagi target audiens yaitu remaja dan dewasa dapat lebih mengenal dan mengetahui mengenai salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah mendunia yaitu rendang. Sehingga informasi tidak hilang bahkan tergantikan dengan informasi-informasi yang

sedang trend saat ini. Didalam buku Ilustrasi ini banyak pesan-pesan yang bisa diambil dan diteladani dari filosofi-filosofi tentang rendang tersebut.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan masalah diatas maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Banyaknya orang yang belum mengetahui bahwa rendang bukanlah sebuah nama masakan melainkan teknik memasak
2. Banyaknya orang yang belum mengetahui bahwa rendang memiliki filosofi yang unik dan berguna untuk kehidupan masyarakat Minangkabau
3. Uniknya cerita dibalik sejarah dan filosofi rendang yang belum diketahui oleh banyak orang
4. Tidak adanya buku sejarah yang berupa buku ilustrasi.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka masalah dibatasi pada :

1. Banyaknya orang yang belum mengetahui bahwa rendang bukanlah sebuah nama masakan melainkan teknik memasak
2. Banyaknya orang yang belum mengetahui bahwa rendang memiliki filosofi yang unik dan berguna untuk kehidupan masyarakat Minangkabau
3. Tidak adanya buku sejarah yang berupa buku ilustrasi.

D. Rumusan Masalah

Dalam penulisan tugas akhir ini berdasarkan batasan masalah diatas, maka penulis membatasi permasalahan dalam rancangan, yaitu bagaimana membuat perancangan Buku Ilustrasi tentang sejarah dan Filosofi Rendang berupa pemahaman, sejarah, filosofi, yang akan di selingi dengan visual. Sehingga menambah informasi masyarakat tentang sejarah dan filosofi rendang

E. Tujuan perancangan

Adapun beberapa tujuan dari Perancangan filosofi rendang dalam bentuk buku ilustrasi ini antara lain :

1. Tujuan Umum

Tujuan perancangan ini adalah untuk memberikan informasi tentang Sejarah dan filosofi rendang melalui buku ilustrasi kepada masyarakat, dengan tujuan mengapresiasi warisan budaya minangkabau.

2. Tujuan Khusus

Menyajikan media yang sedikit berbeda dalam penyampaian informasi mengenai pengenalan dengan menggunakan media Buku Ilustrasi. Sehingga dengan adanya penyajian filosofi rendang dalam bentuk Buku Ilustrasi ini audience lebih cepat mengerti.

F. Manfaat Perancangan

1. Bagi target audiens

Bagi target audiens media ini dapat lebih mengenalkan dan menambah ketertarikan audiens dalam mencari informasi mengenai sejarah, filosofi, dan hal menarik tentang rendang dalam bentuk Buku Ilustrasi.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat akan menambah pengetahuan dan informasi yang berguna di masyarakat. Masyarakat juga akan lebih mengenal rendang baik dari sejarah, filosofi serta ragamnya.

3. Bagi penulis/perancang

Dengan merancang buku ini penulis/perancang Mendapatkan pengalaman secara nyata dalam memecahkan persoalan karya ilmiah yang dihadapi sehingga dapat berguna untuk bekal dalam menentukan langkah masa depan. Serta Sebagai bentuk penerapan ilmu dalam bidang Desain Komunikasi Visual. Dengan tujuan utama memenuhi tugas akhir pada Fakultas Desain Komunikasi Visual. Menambah informasi dan mengembangkan ilmu pengetahuan dalam bentuk buku ilustrasi yang menarik.

4. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan

Akan menambah jenis media yang berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan, terutama tentang rendang. Membantu pengembangan ilmu pengetahuan melalui media ilustrasi kepada masyarakat.