

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Minangkabau (Minang) adalah kelompok etnis Nusantara yang berbahasa dan menjunjung adat Minangkabau. Wilayah kebudayaannya Minang meliputi daerah Sumatera Barat, separuh daratan Riau, bagian utara Bengkulu, bagian barat Jambi, pantai barat Sumatera Utara, barat daya Aceh, dan juga Negeri Sembilan di Malaysia. Sebutan orang Minang seringkali disamakan sebagai orang Padang, hal ini merujuk pada nama ibu kota provinsi Sumatera Barat yaitu kota Padang. Namun, masyarakat ini biasanya akan menyebut kelompoknya dengan sebutan urang awak, yang bermaksud sama dengan orang Minang itu sendiri. Nama Minangkabau berasal dari dua kata, minang dan kabau. Nama itu dikaitkan dengan suatu legenda khas Minang yang dikenal di dalam tambo. Dari tambo yang diterima secara turun temurun, menceritakan bahwa nenek moyang mereka berasal dari keturunan Iskandar Zulkarnain. Walau tambo tersebut tidak tersusun secara sistematis dan lebih kepada legenda berbanding fakta serta cenderung kepada sebuah karya sastra yang sudah menjadi milik masyarakat banyak. Namun kisah tambo ini sedikit banyaknya dapat dibandingkan dengan Sulalatus Salatin yang juga menceritakan bagaimana masyarakat Minangkabau mengutus wakilnya untuk meminta Sang Sapurba salah seorang keturunan Iskandar Zulkarnain tersebut untuk menjadi raja mereka.

Masyarakat Minang memiliki masakan khas yang populer dengan sebutan masakan Padang, dan sangat digemari di Indonesia bahkan sampai mancanegara. Salah satu masakan tradisional Minang yang terkenal adalah Rendang, yang

mendapat pengakuan dari seluruh dunia sebagai hidangan terlezat. Masakan yang khas lainnya antara lain Asam Pedas, Soto Padang, Sate Padang, Dendeng Balado, dan Rendang. Masakan Sumatera Barat adalah jenis kuliner yang berkembang di provinsi Sumatera Barat. Produk kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu yang dikenal luas di Indonesia dan disebut juga dengan istilah Masakan Minangkabau yang diperkenalkan oleh para perantau Minangkabau dari berbagai daerah di Sumatera Barat. Terdapat banyak resep dan variasi masakan Sumatera Barat berdasarkan daerah, kota atau kabupatennya, antara lain Bukittinggi, Padang, Padang Panjang, Payakumbuh, Solok, Batusangkar, Agam, Dharmasraya dan sebagainya. Meskipun beraneka ragam masakan Minangkabau bukan hanya berasal dari kota Padang, Masakan Sumatera Barat telah terlanjur dikenal masyarakat awam dengan sebutan Masakan Padang.

Masakan Sumatera Barat dikenal banyak menggunakan santan dan daging, memiliki rasa pedas dari penggunaan bumbu dan rempah-rempah. Masakan Minangkabau merupakan masakan yang kaya akan variasi bumbu. Oleh karenanya banyak dimasak menggunakan rempah-rempah seperti cabai, serai, lengkuas, kunyit, jahe, bawang putih, dan bawang merah. Kelapa merupakan salah satu unsur pembentuk cita rasa masakan Minang. Bahan utama masakan Minang antara lain daging sapi, daging kambing, ayam, ikan, dan belut. Orang Minangkabau hanya menyajikan makanan-makanan yang halal, sehingga mereka menghindari alkohol dan lemak babi. Selain itu masakan Minangkabau juga tidak menggunakan bahan-bahan kimia untuk pewarna, pengawet, dan penyedap rasa. Teknik memasaknya yang agak rumit serta memerlukan waktu cukup lama, menjadikannya sebagai makanan yang nikmat dan tahan lama.

Rendang atau randang adalah masakan daging bercita rasa pedas yang menggunakan campuran dari berbagai bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini

dihasilkan dari proses memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Proses memasaknya memakan waktu berjam-jam (biasanya sekitar empat jam) hingga kering dan berwarna hitam pekat. Dalam suhu ruangan, rendang dapat bertahan hingga berminggu-minggu. Rendang yang dimasak dalam waktu yang lebih singkat dan santannya belum mengering disebut kalio, berwarna coklat terang keemasan. Rendang dapat ditemukan di Rumah Makan Padang di seluruh dunia. Masakan ini populer di kalangan masyarakat Indonesia dan negara-negara di Asia Tenggara, seperti Malaysia, Singapura, Brunei, Filipina, dan Thailand. Di daerah asalnya, Minangkabau, rendang disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Meskipun rendang merupakan masakan tradisional Minangkabau secara umum, masing-masing daerah di Minangkabau memiliki teknik memasak dan penggunaan bumbu yang berbeda. Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar World's 50 Most Delicious Foods (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International.

Randang adalah masakan tradisional khas Minang Sumatera Barat. Merupakan masakan favorite hampir setiap orang yang datang ke Rumah Makan padang. Randang terbuat dari daging sapi sebagai bahan utamanya. Bahan-bahan utamanya adalah daging sapi (daging sapi), air parutan kelapa (aia karambia), cabai (merah lado merah) dan bumbu-bumbu pemasak lainnya (langkok-langkok tidak menggunakan kunyit agar tekstur daging tidak rusak). Biasanya kelapa yang digunakan dalam jumlah yang banyak (misalnya 4 kelapa untuk 1 kg daging sapi) agar rasa rendangnya lebih manis dan sedap. Masyarakat minangkabau wajib membuat rendang saat acara-acara adat, karena itu sudah menjadi dari nenek moyang.

Berdasarkan pemaparan di atas, maka penulis akan mengangkat penelitian yang berkenaan dengan pengenalan filosofi dan adat budaya rendang,

melalui sebuah karya grafis yang berbentuk buku. Dalam penelitian ini penulis mengangkat judul “Perancangan Karya Desain Buku Visual Filosofi Rendang Dalam Rangka Pewarisan makna dan Budaya Minangkabau”.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Filosofi rendang merupakan budaya yang hanya dimiliki masyarakat Sumatra barat

- a. Tidak banyak masyarakat mengetahui tentang filosofi rendang
- b. Memvisualisasikan gambar pada filosofi rendang dengan tidak menghilangkan unsur keasliannya

1.3 BATASAN MASALAH

- a. Bagaimana membuat buku dengan baik dan benar?
- b. Bagaimana cara memvisualisasikan buku filosofi rendang?
- c. Bagaimana media promosi yang baik agar masyarakat tertarik untuk membaca buku filosofi rendang tersebut?

1.4 MAKSUD DAN TUJUAN PERANCANGAN

Perancangan ini memiliki tujuan untuk:

1. Mengetahui jenis buku bacaan yang disukai oleh masyarakat

2. Mengetahui filosofi dan budaya rendang
3. Merancang karya buku visual filosofi rendang
4. Menemukan cara yang efisien, baik, dan benar untuk membuat buku
5. Mewariskan budaya daerah kepada generasi muda

Selain tujuan, perancangan ini juga memiliki manfaat yaitu

- Menerapkan cara mempelajari filosofi dan budaya Sumatra barat dengan cara yang berbeda
- Masyarakat semakin peduli dengan budaya di Indonesia

1.5 METODE PENGUMPULAN DATA

Dalam perancangan ini, penulis menggunakan cara pengumpulan data penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif jauh lebih subjektif daripada penelitian atau survei kuantitatif dan menggunakan metode sangat berbeda dari mengumpulkan informasi, terutama individu, dalam menggunakan wawancara secara mendalam dan grup fokus. Sifat dari jenis penelitian ini adalah penelitian dan penjelajahan terbuka berakhir dilakukan dalam jumlah relatif kelompok kecil yang diwawancarai secara mendalam. Penulis menggunakan cara pengumpulan data yang berupa

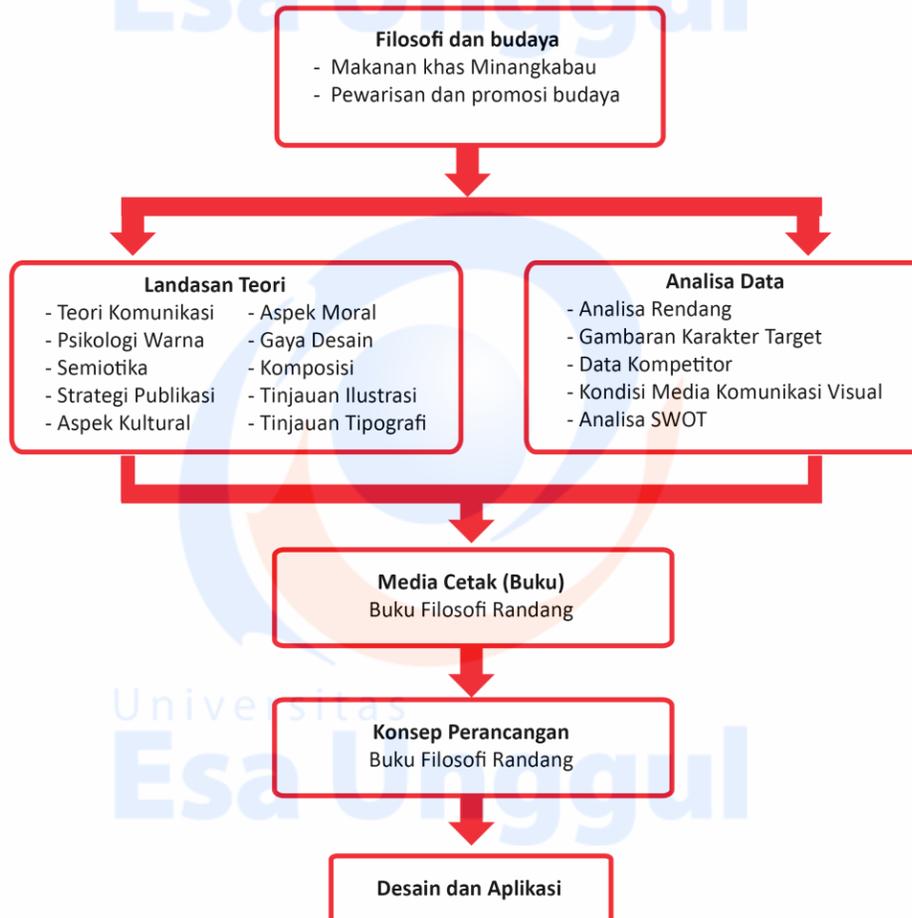
- a. Observasi/survey, yaitu pengamatan langsung terhadap masalah yang diteliti dimana penulis mengunjungi daerah Di Pariaman untuk mengumpulkan informasi tentang filosofi dan kebudayaan

b. Studi pustaka, textbook, jurnal, serta teori-teori yang menjelaskan tentang kajian budaya filosofi Randang. Buku yang dijadikan acuan pembuatan karya visual sendiri antara lain buku Keterangan Tambo Alama Minangkabau karangan Ibrahim Dt. Sanggoeno

c. Wawancara dengan kepala bidang seni dan budaya yaitu ibu Efniyetti dan Seorang Alim Ulama bapak Tuanku Sultan Abu Bakar.

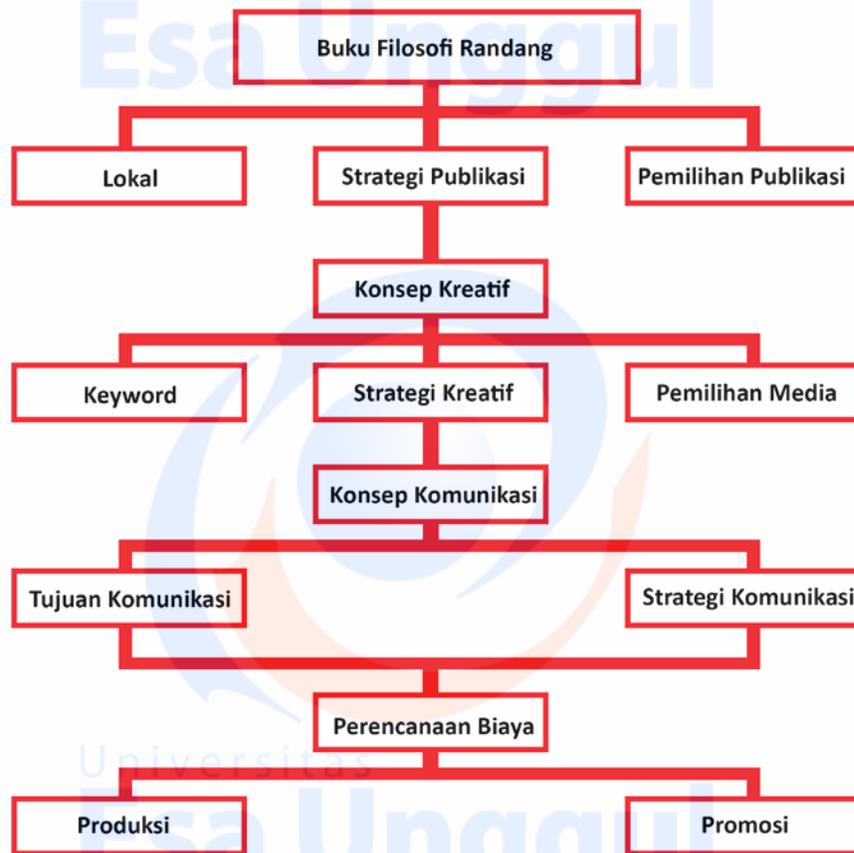
1.6 KERANGKA PEMIKIRAN

Sistematika kerangka pemikiran proyek Tugas Akhir



Gambar 1.1
Kerangka Pemikiran
Sumber : Ardianto 2017

1.7 SISTEMATIKA PERANCANGAN



Gambar 1.2
Sistematika Perancangan
Sumber : Ardianto 2017