

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu daya tarik untuk mengunjungi suatu daerah. Di Kota Tangerang terdapat salah satu kuliner yang merupakan hasil akulturasi antara Tionghoa dan Melayu yang disebut Laksa Tangerang. Laksa Tangerang merupakan salah satu kuliner khas Tangerang yang merupakan hidangan mie yang terbuat dari tepung beras putih.

Pengaruh Cina pada masakan Asia Tenggara terlebih Indonesia sangat besar. Tradisi kuliner Cina menggabungkan nasi dan hidangan "dengan nasi" yang menyertainya. Mie kemungkinan besar adalah *impor* Cina, seperti juga teknik memasak tertentu seperti menggoreng. Perjamuan Cina yang rumit di mana kursus disajikan secara berurutan dan dalam urutan yang ditentukan adalah fitur kehidupan perkotaan Asia Tenggara.

Menurut Penny Van Esterik dalam bukunya yang berjudul *Food Culture in Southeast Asia (Food Culture Around The World)* (Hal. 66: 2008), mie berasal dari Cina yang terbuat dari beras atau tepung terigu, telur, atau kacang hijau, ada di mana-mana di Asia Tenggara. Bihun nasi atau kacang hijau juga dikenal sebagai mie kaca, dan mie telur Cina sebagai mie. Mie beras segar atau kering datang dalam beberapa lebar dan merupakan makanan pokok makan siang yang akrab disajikan kering atau dalam sup dengan ikan atau daging dan sayuran.

Menurut Thomas O. Höllmann dan Karen Margolis dalam bukunya *The Land of the Five Flavors A Cultural History of Chinese Cuisine* (2013: 61), Mie paling awal yang ditemukan di Cina berasal dari 4 ribu tahun yang lalu. Mereka ditemukan dalam temuan arkeologi di dekat Sungai Kuning di Cina pada tahun 2005. Namun, catatan tertulis konkrit pertama tentang mie berasal dari masa Dinasti Han Timur memerintah antara 206 SM – 220 M. Mie

awal itu biasanya dibuat dari adonan gandum, dan menjadi semakin populer seiring berjalannya waktu. Ketika pengaruh Cina menyebar ke seluruh Asia, mie beras menjadi banyak digunakan di Korea, Jepang, Filipina, Thailand, Kamboja, Vietnam, dan lainnya termasuk Indonesia dikarenakan pembuatan mie disesuaikan dengan komoditas pada wilayah tertentu.

Menurut buku “Nusa Jawa: Silang budaya” yang dibuat oleh Denys Lombard, dalam Piagam Biluluk berangka tahun 1391 diketahui bahwa mie sudah menjadi bahan makanan sejak zaman Majapahit. Kata yang muncul adalah *hanglaksa* atau pembuat laksa. Kata laksa berasal dari Persia dan Hindi ‘*lakshah*’, sejenis mi tipis. Istilah tersebut sudah ada di Nusantara sejak abad ke-14, berasal dari bahasa Sansekerta yang bermakna ‘seratus ribu’, kemungkinan karena jumlah mie tipis yang sangat banyak dalam satu porsi mangkuk hidangan laksa.

Laksa Tangerang sendiri merupakan bentuk dari akulturasi kuliner yang mana merupakan bahan dasar mie beras putih yang diyakini telah ada selama ratusan tahun lalu. Laksa Tangerang lahir dari sebuah perjalanan panjang peradaban perdagangan antar suku dan ras. Menurut Professor Penny Van Esterik dalam bukunya *Food Culture in Southeast Asia*, para pedagang China mulai menetap di Indonesia pada abad ke-16. Mereka menetap dan menikahi orang-orang lokal. Para keturunan pedagang China ini disebut sebagai Peranakan. Dipercaya, laksa lahir dari keinginan para Peranakan untuk mencampurkan masakan China dengan rasa khas Asia Tenggara seperti santan hingga cabai.

Menurut sejarawan Kota Tangerang Oey Tjin Eng mengatakan bahwa, hampir semua budaya pasti memiliki akulturasinya, termasuk makanan. Ia melanjutkan bahwa dahulu orang Tionghoa suku *hokkian* (nenek moyang mayoritas orang tionghoa Tangerang) yang menetap di Tangerang tidak bisa membuat jenis makanan seperti lontong, lempeng, bacang, termasuk laksa namun mereka memiliki bekal pengetahuan pembuatan tradisi makanan

mereka seperti soup mie dan lain sebagainya. Ia menuturkan bahwa orang *hokkian* (nenek moyang mayoritas orang tionghoa Tangerang) itu pandai dalam hal perniagaan hasil bumi seperti berdagang dan bertani. Dalam hal masakan juga, suku hokkian pandai meracik bahan-bahan rempah dalam masakan. Namun, kedatangan suku tersebut pada awalnya berniaga dalam bentuk porcelain atau keramik dan sayuran, bukan dalam bentuk rempah-tempah.

Kemudian ia menambahkan, bahwa adanya makanan atau budaya tersebut terjadi karena perkawinan dan menetap tinggal dengan penduduk setempat. Ia menambahkan bahwa ciri khas Laksa Tangerang itu ada pada mie (yang berbentuk tebal dan terbuat dari beras putih). Mie berbahan dasar beras yang dibuat oleh Tionghoa bentuknya tipis dan licin yang disebut mihun/bihun. Masih dari penuturannya, keberadaan Laksa Tangerang sudah ada jauh sebelum sejak ia lahir, banyak pedagang Laksa Tangerang yang berjualan di jalanan Kota Tangerang dan alun-alun, sehingga pada tahun 2010 Pemerintah Kota Tangerang mendirikan Pusat Kuliner Laksa Tangerang.

Dengan adanya peristiwa tersebut, laksa Tangerang dinobatkan sebagai makanan tradisional oleh pemerintah Tangerang. Makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, dan menjadi ciri khas kelompok masyarakat tertentu.

Menurut Pak Didin, selaku pemilik usaha Laksa Tangerang yang berada di Pusat Kuliner Laksa Tangerang, ia menuturkan bahwa Laksa Tangerang memiliki khasnya tersendiri dikarenakan Laksa Tangerang terbuat dari tepung beras putih kemudian dikukus dan dicetak hingga membentuk seukuran *spaghetti*, ia kemudian melanjutkan ciri lainnya yaitu ditaburi daun kucai, parutan kelapa sangrai, dan juga kacang hijau sehingga ada rasa manis ketika menyantapnya. Sebagai pelengkap, Laksa Tangerang bisa dipadukan

dengan ayam, telur rebus, atau kentang. Ia menuturkan Laksa Tangerang memiliki dua jenis, yaitu Laksa Nyai dan Laksa Nyonya. Namun, keberadaannya saat ini, hanya terdapat Laksa Nyai yang terdapat di Pusat Kuliner Laksa Tangerang sedangkan Laksa Nyonya telah tergantikan oleh jajanan cepat saji di Pasar Lama Tangerang.

Disamping perjalanan panjang budaya akulturasinya, masih banyak orang (khususnya Kota Tangerang) yang belum mengetahui asal usul Laksa Tangerang dan proses pembuatannya (data menggunakan hasil kuesioner yang ditujukan kepada masyarakat sesuai dengan demografi yang penulis buat). Selain itu, Laksa Tangerang juga kurang diminati oleh anak remaja khususnya remaja Kota Tangerang (data menggunakan wawancara mengenai jumlah pengunjung dan usianya dengan pak Didin selaku pemilik usaha Laksa Tangerang).

Dari pernyataan diatas, penulis berinisiatif untuk membuat sebuah media audio visual untuk mendukung pelestarian sejarah serta cara pembuatan Laksa Tangerang kedalam bentuk *motion graphic* yang difokuskan kepada remaja dan pengusaha khususnya Kota Tangerang. *Motion graphic* ialah gabungan dari beberapa potongan desain atau animasi dengan basis media audio visual yang menggabungkan bahasa film dan desain grafis. Didalamnya terdapat elemen seperti 2D / 3D, animasi, video, film, tipografi, fotografi, ilustrasi, dan musik (Nugroho & Kurniawan, 2017). *Motion graphic* merupakan bentuk format audio visual yang mana memiliki fleksibilitas dalam berbagai platform. Dalam penempatannya, motion graphic bisa disebarluaskan dimana saja, seperti media sosial youtube, Instagram, dan lain sebagainya.

Penulis memilih media audio visual dikarenakan menurut data dari We Are Social per 15 Februari 2022 menuliskan bahwa Ada 204,7 juta pengguna internet di Indonesia dan memiliki tingkat penetrasi internet mencapai 73,7 persen dari total populasi pada awal tahun 2022. Pembaruan pada sumber daya periklanan Google menunjukkan bahwa YouTube memiliki 139,0 juta

pengguna di Indonesia pada awal 2022. Angka ini berarti bahwa setara dengan 50,0 persen dari total penduduk Indonesia di awal tahun.

Ini merupakan gambaran secara tidak langsung bahwa masyarakat di Indonesia sendiri lebih cenderung memiliki budaya audio visual yang sangat melekat bila dibandingkan dengan budaya membaca, selain itu rendahnya *IPL* merupakan salah satu faktornya. Sedangkan, Pada tahun 2012, UNESCO menyebutkan bahwa minat baca di Indonesia memprihatinkan, hanya 0,001% atau hanya 1 orang yang rajin membaca dari 1000 orang Indonesia (Hikmal, 2020). Menurut riset *World's Most Literate Nations* pada tahun 2016, Indonesia dinyatakan menduduki peringkat ke-60 dari 61 negara dalam hal minat membaca (Hikmal, 2020). Kemajuan zaman di era globalisasi ini kian mendorong penurunan minat membaca masyarakat di Indonesia. Perkembangan teknologi yang semakin pesat telah mengambil banyak perhatian dari masyarakat Indonesia saat ini. Masyarakat lebih tertarik untuk bermain gadget bila dibandingkan dengan membaca buku.

Media *motion graphic* memang tidak interaktif seperti multimedia pembelajaran. Namun, berdasarkan permasalahan yang ada, media motion graphic ini merupakan media alternatif yang dapat digunakan sebagai sumber belajar selain buku (Purwanti & Haryanto, 2015). Maka dari itu, penulis berinisiatif untuk membuat media audio visual ke dalam bentuk *motion graphic*, karena didukung dengan mendominasinya media audio visual di berbagai platform *social media*, sehingga masyarakat dapat dengan mudahnya teredukasi dan juga dapat melestarikan kuliner Laksa Tangerang melalui pengetahuan sejarah dan proses pembuatannya.



Gambar 1. 1 Lokasi Pusat Kuliner Laksa Tangerang, di Jl. Mochammad Yamin No.113, Tangerang, Banten.

Sumber: Dzul Fadli, 2021, jam 16.25

1.2 Rumusan Masalah

Dalam hal ini, penulis merumuskan masalah yang akan diangkat yaitu:

1. Bagaimana proses merancang *Motion Graphic* sebagai upaya melestarikan wisata kuliner Laksa Tangerang tersebut?
2. Bagaimana proses merancang media promosi *Motion Graphic* “Laksa Tangerang” dalam rangka melestarikan wisata kuliner laksa tersebut?
3. Bagaimana proses pembuatan *Motion Graphic* “Laksa Tangerang”?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada judul “Perancangan *Motion Graphic* Sebagai Upaya Pelestarian Wisata Kuliner “Laksa Tangerang” adalah sebagai berikut:

1. Dibatasi hanya pada perancangan *Motion Graphic* pada tema atau topik yang akan dibahas, yaitu Perancangan *Motion Graphic* yang akan membahas tentang Laksa Tangerang.

2. Perancangan media berupa audio visual *Motion Graphic*, dan mediana pendukung lainnya.
3. Dibatasi hanya pada bagian sejarah budaya kuliner Laksa Tangerang dan Kota Tangerang.

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka penelitian akan dibatasi pada Perancangan *motion graphic* sebagai upaya melestarikan wisata kuliner Laksa Tangerang yang akan ditujukan kepada:

1. Geografis

- a. Tangerang, Indonesia

2. Demografi

- a. Usia : 15 - 30 tahun
- b. Pekerjaan : pelajar, mahasiswa, pekerja/pengusaha kuliner
- c. Jenis Kelamin : laki-laki dan perempuan
- d. Status Ekonomi : Menengah kebawah

3. Psikografis

- a. Pecinta budaya
- b. Pecinta Kuliner
- c. Memiliki keingintahuan yang tinggi

4. Targetting

Masyarakat berumur 15-30 tahun yang merupakan pelajar, mahasiswa, pekerja atau pengusaha, yang tinggal di Kota Tangerang khususnya, memiliki minat pada budaya dan kuliner Tangerang.

1.4 Maksud dan Tujuan Perancangan

Berdasarkan apa yang telah disusun oleh penulis maka maksud dan tujuan dari perancangan ini adalah:

1.4.1 Maksud

Maksud dari pengumpulan data data observasi langsung dilakukan penulis adalah sebagai referensi valid yang menjadi dasar dalam perancangan *Motion Graphic* tentang Laksa Tangerang untuk melestarikan wisata kuliner Tangerang yang berisi sejarah dan proses pembuatannya.

1.4.2 Tujuan

Sedangkan tujuan penulis merancang *motion graphic* ini adalah untuk mempopulerkan kepada masyarakat mengenai makanan Laksa Tangerang, supaya masyarakat mengetahui asal usul Laksa Tangerang dan sekaligus bisa menerapkan dan menjaga Laksa Tangerang sebagai warisan wisata kuliner Tangerang. Selain itu juga, tujuan lainnya adalah untuk mendapatkan gelar sarjana bagi penulis.

1.5 Metode Pengumpulan Data

Dalam merancang media audio visual ini, penulis memiliki beberapa metode untuk mendapatkan data-data yang dapat digunakan sebagai pedoman dalam menyusun audio visual *motion graphic* ini. Metode pengumpulan data diantaranya:

1. Penulis mencari data valid melalui jurnal, buku kuliner nasional dan Internasional, dan juga website yang membahas tentang mie beras, Laksa Tangerang, Peranakan *cuisine*, Tionghoa Benteng, asal usul mie, dan serta jurnal pendukung lainnya.

2. Penulis berkunjung ke tempat Pusat Kuliner Laksa Tangerang untuk mewawancarai tentang proses pembuatan Laksa Tangerang untuk dijadikan *motion graphic* Laksa Tangerang.
3. Penulis berkunjung ke pasar lama dan juga Museum Benteng Heritage untuk mengetahui asal-usul sejarah Tionghoa Peranakan Tangerang, serta benda-benda peninggalan Tionghoa Tangerang yang digunakan pada masa lampau.
4. Penulis melakukan wawancara dengan sejarawan Tangerang berketurunan Tionghoa Oey Tjin Eng untuk bertanya mengenai sejarah Tionghoa Tangerang dan juga makanan akulturasinya.
5. Penulis menyebarkan kuesioner sebagai tambahan untuk pengumpulan data valid.

Data narasumber:

- Pusat Kuliner Laksa Tangerang yang berada di Jl. Mochammad Yamin No.113, Tangerang, Banten



Gambar 1. 2 Lokasi Pusat Kuliner Laksa Tangerang, di Jl. Mochammad Yamin No.113, Tangerang, Banten.

Sumber: Dzul Fadli, 2021, jam 16.25

- Museum Benteng Heritage yang berada di Jl. Cilame No. 18&20, RT.001/RW.004, Pasar Lama, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118



Gambar 1. 3 Lokasi Benteng Heritage, di Jl. Cilame No. 18&20, Tangerang, Banten.

Sumber: Dzul Fadli, 2022, jam 14.25

- Jl. Mawar 3, Gang Mangga no.58, RT. 04/rw.05 Sewan Kebon, Kelurahan Neglasari, Kec. Neglasari, 15129, Kota Tangerang, Banten

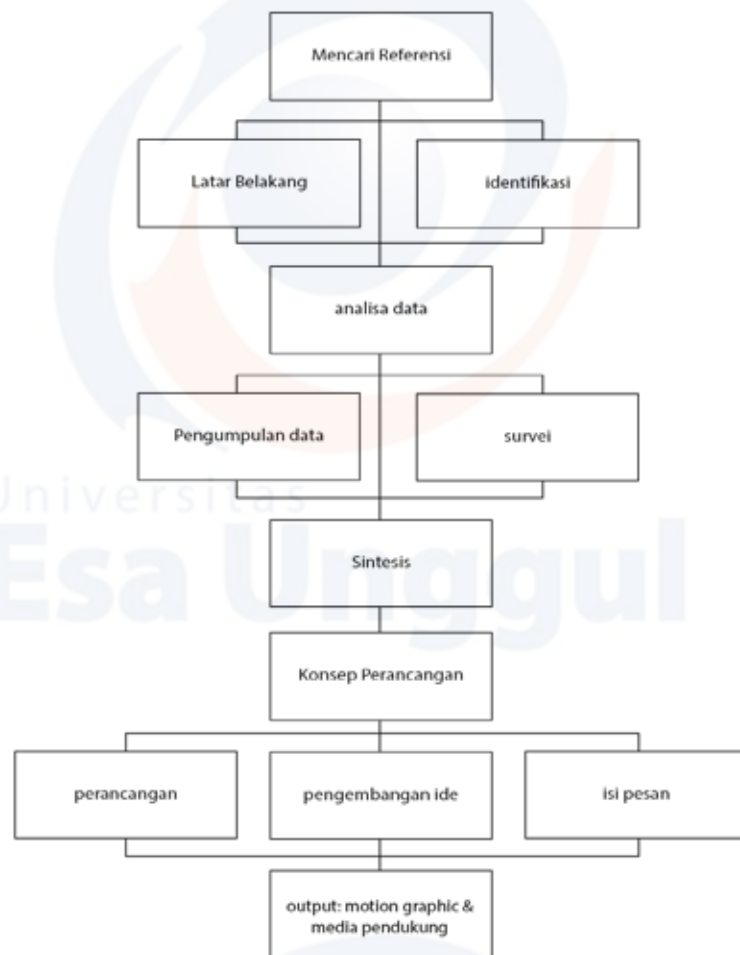


Gambar 1. 4 Foto dengan Sejarawan Tangerang keturunan Tionghoa Oey Tjin Eng

Sumber: Dzul Fadli, Sabtu 14, 2022, jam 10.00 WIB

1.6 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran adalah alur pikir yang logis dan dibuat dalam bentuk diagram yang memiliki tujuan untuk menjelaskan secara garis besar pola substansi penelitian yang akan dilaksanakan. Biasanya kerangka berpikir dibuat dalam bentuk diagram atau skema agar mempermudah memahami *variabel* yang akan diteliti dalam tahap selanjutnya. Berikut ini adalah kerangka pemikiran yang penulis buat, sesuai dengan topik yang diangkat.



Gambar 1. 5 Kerangka Berfikir.

Sumber: Dzul Fadli, 2021

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, maksud dan tujuan perancangan, metode pengumpulan data, kerangka pemikiran dan skematika perancangan. Bab ini dimaksud untuk menjelaskan apa saja yang menjadi latar belakang serta maksud dan tujuannya.

BAB II LANDASAN TEORI DAN ANALISA DATA

Bab ini berisikan landasan teori yang terdiri dari beberapa aspek desain dan analisa data yang berkaitan dengan pokok pembahasan yang menjadi dasar dari pembuatan tugas akhir.

BAB III KONSEP PERANCANGAN *MOTION GRAPHIC* SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN WISATA KULINER “LAKSA TANGERANG”

Bab ini membahas bagaimana konsep dalam perancangan tugas akhir berupa media audio visual dalam bentuk motion graphic, yang dimulai dari pra-produksi hingga pasca produksi.

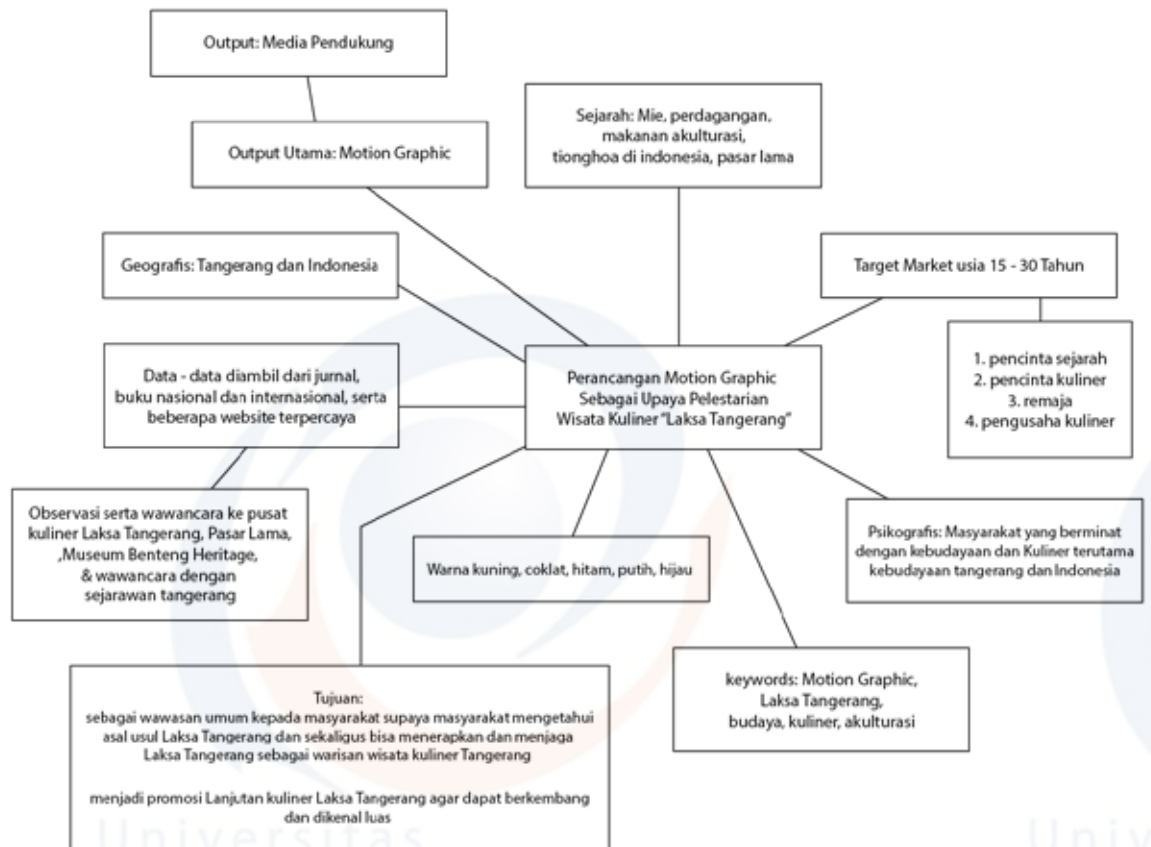
BAB IV DESAIN DAN APLIKASI

Bab ini menjelaskan bagaimana desain untuk motion graphic yang telah dibuat sebagai media utama, dan media cetak sebagai promosi lainnya.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan kesimpulan menyeluruh dari hasil perancangan tugas akhir yang telah dibuat, disertai dengan saran dari penyusun dari hasil analisa serta penelitian terhadap masalah yang diamati.

1.7 Skematika Perancangan



Gambar 1. 6 Skema Perancangan.

Sumber: Dzul Fadli 2021