

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kuliner etnik atau kuliner rakyat atau kuliner tradisional merupakan salah satu hasil aktifitas kebudayaan dari suatu masyarakat, sehingga antara kuliner dan kebudayaan tidak dapat dipisahkan, mereka menyatu dalam satu struktur kebudayaan yang secara sadar digerakkan oleh masyarakat tersebut, dengan menyesuaikan kondisi geografik masyarakat menyusun dan mengolah masakan dengan kebiasaan yang mereka ciptakan sendiri. Struktur kebudayaan yang telah bergerak mengandung satu manifestasi / ide/ gagasan kebudayaan yang wajib untuk ditafsirkan dengan kata lain mengandung satu makna filosofis bagi masyarakat setempat. Pemasukan gagasan kebudayaan tersebut ditujukan untuk memberikan nilai yang kemudian akan diturunkan kegenerasi berikutnya.

Dalam kuliner tradisional, biasanya makna filosofis yang terkandung didalamnya dapat ditandai dengan penggunaan bahan masakan. Artinya setiap bahan dasar masakan memiliki fungsi maknanya sendiri, bukan hanya sekedar hasil akhir yakni “dimakan” melainkan kuliner tersebut membawa satu makna filosofis yang mendalam bagi masyarakat setempat. Hal ini dikarenakan masakan merupakan agen vital bagi pertumbuhan tubuh, lebih dari itu masakan berasal dari alam dan akan semuanya itu dikembalikan lagi

ke alam. Dengan kata lain dalam dan tubuh berada dalam satu lingkaran siklus yang mana siklus ini akan selalu berputar ketika pewarisan ide/gagasan masih berjalan dengan baik.

Penggunaan masakan sebagai representasi filosofis masyarakat bukan tanpa sebab, sejak zaman dulu manusia lebih mengenal kebiasaan untuk mempersembahkan sesaji. Seperti yang terjadi di zaman *Pagan* (Agama Penyembah Alam) dimana didalam masyarakat *Pagan* mereka menggunakan daging binatang buruan sebagai sesaji dan daging tersebut dibakar karena pada saat itu kebiasaan memasak dengan cara digoreng belum dikenal oleh masyarakat tersebut. Hal yang terjadi menyatakan suatu kebudayaan akan menciptakan cara tersendiri untuk merepresentasikan identitas budaya yang dipercayai oleh setiap pelaku kebudayaan dalam bentuk kuliner. Kuliner tradisional mengandung satu manifestasi kreatifitas kebudayaan yang berlangsung di dalam satu masyarakat setempat, dimana manifestasi ini berupa nilai yang kemudian akan diturunkan ke anak cucu.

Setiap etnik memiliki makanan khas yang melegenda salah satu yang ada di Indonesia adalah etnik sunda, masyarakat sunda memanfaatkan bahan yang ada di sekitarnya gemar menciptakan makanan yang unik dari segi nama juga rasa, sebut saja colenak, combro, burayut, batagor, cireng, gehu, cimol dll dalam segi jajanan dan dalam segi masakan khas sunda yaitu : ayam geprek, sayur asem, lalapan perpaduan sayuran dengan sambel yang dari rasa pedas.

Makanan memiliki peranan penting dalam kehidupan orang sunda, Wiertzbika (1997:4) mengatakan bahwa kata mencerminkan dan menceritakan karakteristik cara hidup dan cara berpikir penuturnya dan dapat memberikan petunjuk yang sangat bernilai dalam upaya memahami budaya penuturnya seperti yang telah diungkapkan Wierzbika. Penggunaan nama makanan olahan dari beras di Indonesia khususnya di Jawa Barat lebih banyak dibandingkan di Amerika, hal ini menunjukkan pertalian erat hubungannya dengan kehidupan orang sunda.

Namun, kuliner tradisional khas sunda harus mempertahankan diri dari gempuran makanan cepat saji yang kini merajai kuliner Indonesia. Kontak budaya tidak bisa dielakan lagi, sekat penghalang negara tidak lagi dapat menghalangi karena canggihny teknologi dan informasi. Disamping itu bangsa Indonesia harus waspada punahnya beras karena tidak seimbangnya produksi dan konsumsi beras. Indonesia merupakan negara pengonsumsi beras nomor satu di dunia (okezone.com), oleh sebab itu, di bagian marketing pemasaran sangat berperan penting dalam membangun citra makanan khas tradisional sunda yang melegenda dengan karakternya, disamping itu sepengetahuan peneliti, belum ada penelitian tentang identitas budaya kuliner sunda. Representasi adalah sebuah cara dimana memaknai apa yang diberikan pada benda yang digambarkan. Konsep lama mengenai representasi ini didasarkan pada premis bahwa ada sebuah gap representasi yang menjelaskan perbedaan antara makna yang diberikan oleh representasi dan arti benda yang sebenarnya digambarkan. Di dalam kehidupan banyak

hal yang dilakukan oleh setiap orang dalam memenuhi kebutuhan sehari-harinya, termasuk dalam berbisnis. Dengan bisnis, seseorang bisa mendapatkan keuntungan, dan dari keuntungan tersebut seseorang bisa memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Maka dari itu, dengan adanya penelitian tentang bisnis kita dapat mengetahui bagaimana cara berbisnis dengan baik dan bisa memotivasi kita untuk mempunyai usaha atau berbisnis.

Alasan mengapa saya memilih restoran ini sebagai objek penelitian, yaitu karena restoran ini cukup menarik karena menyediakan menu makanan yang seluruhnya khas sunda dan banyak peminatnya dari berbagai kalangan sehingga membuat saya tertarik untuk menjadikan Restoran Dapur Sunda ini sebagai objek penelitian saya.

Peneliti merasa identitas budaya kuliner sunda itu penting, maka peneliti membuat judul “ *Representasi Identitas Budaya Sunda Dalam Kuliner : Analisis Elemen Budaya dalam Strategi Diferensiasi Marcomm Restoran Dapur Sunda*”

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas peneliti tertarik untuk menganalisis element budaya sunda dalam kuliner yang mempunyai strategi diferensiasi Marcomm pada restoran Dapur Sunda yang sebagai identitas budaya.

1. Bagaimana representasi kuliner dalam menciptakan identitas budaya di Restoran Dapur Sunda ?
2. Bagaimana strategi *marcomm* dalam meningkatkan citra kuliner tradisional di Restoran Dapur Sunda ?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah mengenai apa saja yang hendak dicapai berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan diatas, maka penelitian kali ini bertujuan antara lain :

1. Untuk mengetahui representasi kuliner Sunda dalam menciptakan identitas budaya di Restoran Dapur Sunda
2. Untuk mengetahui strategi *marcomm* dalam meningkatkan citra kuliner tradisional di Restoran Dapur Sunda
3. Untuk mengetahui bentuk penyajian masakan Sunda yang khas

### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Secara Teoritis  
Memberi Kontribusi bagi pengembangan ilmu komunikasi khususnya dibidang penelitian budaya. Memberi sumbangan informasi atau pengetahuan bagi mahasiswa

## 2. Secara Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi mereka yang tertarik pada kebudayaan sunda, untuk lebih meningkatkan lagi potensi yang dimiliki oleh Jawa Barat, khususnya di Jakarta dan umumnya di Indonesia pada bidang Kuliner

### 1.5 Sistematika Penulisan

Guna mempermudah dan tetap berada pada koridor sistematika penulisan yang akan dibahas, maka perlu dibentuk gambaran garis besar penulisan. Penulisan dari penelitian ini terdiri dari lima bab, sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Merupakan bab pendahuluan yang berisikan tentang Latar belakang masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Sistematika Penulisan.

#### **BAB II KERANGKA TEORI**

Dalam bab ini membahas tentang Tinjauan Pustaka, Operasionalisasi Konsep dan Kerangka Pemikiran

#### **BAB III METODE PENELITIAN**

Berisi penjabaran dari metode penelitian dengan sub bab tentang desain penelitian, Sumber data, Bahan Penelitian dan Unit

Analisis, Tehnik Pengumpulan Data, Uji Keabsahan Data, serta Tehnik Analisi Data.

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN**

Dalam bab ini berisi mengenai Subjek Penelitian, Hasil Penelitian, dan Pembahasan

#### **BAB V PENUTUP**

Pada bab terakhir ini berisi Kesimpulan dan Saran atas penelitian ini.