

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Bawang merupakan istilah umum bagi kelompok tumbuhan *genus allium*, yang banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia dalam bidang pangan (bumbu masak) untuk memberikan citra rasa dan aroma yang khas pada bahan makanan. Selain sebagai bumbu masak, bawang juga digunakan dalam bidang kesehatan (pengobatan alternatif) untuk mengobati berbagai penyakit secara empiris. Bagian dari bawang yang sering digunakan adalah umbi dan daun. Bawang memiliki banyak spesies, namun beberapa jenis yang sering dimanfaatkan antara lain adalah *Allium ascalonicum* L. (bawang merah), *Allium sativum* L. (bawang putih), *Allium fistulosum* L. (bawang luncang), *Allium cepa* L. (bawang Bombay), *Allium porrum* L. (bawang prei), *Allium schaeenoprasum* L. (daun bawang), *Allium odorum* L. (bawang kucai), dan *Allium chinense* G. Don (bawang rakkyo atau lokio). (Jones dan Mann, 1963).

Menurut Rismunandar (1989), salah satu kelompok *allium* yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di Indonesia khususnya di Sumatera Utara adalah bawang batak. Bawang batak atau bisa disebut juga dengan lokio, lengkio, atau rakkyo dengan nama latin (*Allium Chinense* G. Don). Di setiap daerah, bawang batak memiliki keunikan nama yang berbeda-beda. Seperti di daerah suku karo, bawang batak dinamai *Bulung Gundera*. di daerah Dairi, dinamai bawang rambu, dan di daerah Simalungun dinamain *Harroda*. Bawang ini disebut bawang batak karena banyak ditemukan pada masakan-masakan khas Batak, salah satunya arsik.

Lokio atau *Allium Chinense* G. Don berasal dari Asia Tengah, diantaranya Cina dan Jepang yang beriklim subtropik. Menyebar ke seluruh Asia, Eropa, dan akhirnya ke seluruh dunia. Di Indonesia, bawang batak dibawa oleh pedagang Cina dan Arab, kemudian dibudidayakan di daerah pesisir atau daerah pantai (Wang *et al.*, 2012). Seiring berjalannya waktu, kemudian masuk ke daerah pedalaman di perkampungan Batak Toba dan akhirnya bawang batak akrab dengan kehidupan masyarakat. Dari penelitian yang dilakukan oleh Naibaho (2015) diketahui bahwa sebagian besar *genus* ini digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan sehari-hari dan ada juga sebagai obat tradisional. Secara tradisional pemanfaatan tumbuhan obat biasanya dalam bentuk *simplasia* dari bagian tanaman seperti akar, batang, daun dan umbi. Bawang batak banyak dimanfaatkan dalam mengobati berbagai penyakit yaitu penyakit jantung, sakit kepala, cacingan, *diare*, kesehatan mata, mencegah penuaan dini, mencegah sariawan, menetralkan racun, menyeimbangkan gula darah, dan anti tumor. Adapun Liu *et al.*, (2014) menyebutkan bahwa minyak esensial dari tanaman *Allium Chinese* G. Don berguna sebagai pestisida pembasmi rayap.

Sitepu (2017) mengungkapkan bahwa, bawang batak termasuk salah satu *asset* budaya warisan nenek moyang yang wajib dijaga dan dilestarikan. Salah satu cara menjaga dan melestarikan bumbu rempah-rempah tradisional ini dengan mempelajari dan senang mengkonsumsinya. Terdapat empat bumbu khas yang populer dan umum digunakan dalam masakan khas Batak, yaitu Rias atau kecombrang, andaliman, jeruk jungga, dan bawang batak. Sekilas, bawang batak sangat mirip dengan daun bawang dan kucai. Bahkan masih banyak orang yang

tertukar ketika membedakan ketiga jenis bawang ini. Padahal, bawang batak ini memiliki ukuran yang lebih kecil dibandingkan dengan daun kucai atau daun bawang. Bawang batak biasa tumbuh di pekarangan rumah. Tinggi tanaman bawang batak bisa mencapai 50 cm dengan bentuk daun yang sempit, berwarna hijau cerah yang menyatu dengan tangkai umbi dibawahnya. Kedalaman akar bisa mencapai 45-50 cm dengan umbi berbentuk oval berdiameter 4-5 cm. Umbi tersebut berwarna putih dan di bagian batangnya berwarna keunguan yang memberikan aroma bawang sangat kuat (*Awalia dkk*, 2017).

Setelah penulis meneliti dan mengumpulkan informasi, penulis menemukan fakta bahwa saat ini budidaya tanaman bawang batak belum berkembang dan kurang populer. Salah satu penyebabnya adalah masih minimnya pengetahuan masyarakat tentang khasiat dari tanaman bawang batak terutama terhadap kesehatan. Nilai ekonomi bawang batak masih sangat rendah. Dari hasil peninjauan dengan pedagang bawang batak, untuk harga dimulai dari Rp. 16.000,00 hingga Rp. 20.000,00 per kilo.

Dalam segi pengolahan bawang batak, sebagian masyarakat umum diluar suku Batak Toba belum mengetahui cara pengolahannya. Saat ini, tidak ada media penelusuran informasi yang cepat dan mudah terutama untuk bawang batak. Masyarakat kesulitan menemukan informasi tentang rempah-rempah khas Batak ini. Dengan adanya berbagai macam pengetahuan yang menarik dari salah satu rempah-rempah khas Batak ini yang harus dilakukan adalah pembuatan buku ensiklopedia.

Ensiklopedia merupakan buku berisi pengetahuan yang menerangkan sesuatu dengan keterangan informasi yang sangat luas dan jelas (Chaer, 2007:181). Manfaat ensiklopedia ada tiga yaitu : (1) Sebagai sarana untuk mencari informasi dasar mengenai berbagai masalah., (2) Sebagai sarana utama dalam langkah awal untuk melakukan sesuatu kajian mengenai suatu subjek, (3) Sebagai sarana dalam mengetahui kebenaran suatu informasi. Ensiklopedia yang dimaksud dalam perancangan ini adalah ensiklopedia berbentuk buku, dengan bahasa yang formal pada penyampaian materi dan visualisasinya menggunakan teknik fotografi yang dapat menjadi daya tarik yang sangat baik bagi masyarakat. Memberikan informasi dengan menyajikan bacaan bagi masyarakat melalui penyampaian yang ringan dan menyenangkan.

Buku ensiklopedia bawang batak diwujudkan dalam bentuk cetak maupun digital. Mengemas informasi mengenai bawang batak mencakup pada deskripsi bawang batak, manfaat kandungan bawang batak, letak geografis, dan cara pengolahannya sebagai obat herbal aman konsumsi, dan sebagai olahan makanan yang bergizi. Dilengkapi ilustrasi bawang batak dengan teknik ilustrasi *flat design*, *line*, dan fotografi. Buku ensiklopedia bawang batak memiliki manfaat seperti memudahkan mengenali seputar pengetahuan tentang bawang batak yang aman konsumsi, meningkatkan kepedulian terhadap lingkungan, meningkatkan kemampuan membaca dan belajar secara mandiri.

Berdasarkan studi literatur, sampai saat ini kenyataannya sulit sekali ditemukan buku dan minimnya penelitian tentang bawang batak sebagai sumber informasi. Oleh karena itu, berdasarkan permasalahan tersebut, maka penulis

tertarik untuk mengangkat permasalahan ini sebagai Tugas Akhir Skripsi dengan judul **“Perancangan Buku Ensiklopedia Sebagai Pengenalan Bawang Batak”**.

I.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat dirumuskan permasalahan yang akan diselesaikan dalam penelitian ini yaitu bagaimana memperkenalkan bawang batak melalui media buku ensiklopedia kepada masyarakat ?

I.3. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam perancangan buku ensiklopedia sebagai pengenalan bawang batak adalah sebagai berikut :

1. Target *audience* adalah masyarakat umum.
2. Letak geografis tanaman yang tumbuh di kota Berastagi, Provinsi Sumatera Utara yang beriklim tropis.
3. Isi konten perancangan berupa informasi secara umum tentang bawang batak, letak geografisnya, cara penanamannya, kandungan di dalamnya, manfaat mengonsumsi, dan olahan bawang batak.
4. Media yang digunakan dalam bentuk buku, sampul depan (*cover*) dijilid *hardcover* yang berisikan judul dari buku, dan disertai dengan beberapa gambar pendukung.

I.4. Tujuan

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam perancangan buku ensiklopedia sebagai pengenalan bawang batak ini yaitu :

1. Memperkenalkan informasi secara mudah dan menarik tentang tanaman bawang batak kepada masyarakat melalui buku ensiklopedia.
2. Meningkatkan minat masyarakat terhadap ilmu pengetahuan mengenai tanaman bawang batak.
3. Mengimplementasikan penggambaran desain ilustrasi, fotografi, dan *layout* pada buku ensiklopedia sebagai pengenalan bawang batak.

I.5. Manfaat

Adapun manfaat yang didapat dalam perancangan buku ensiklopedia sebagai pengenalan bawang batak ini adalah sebagai berikut :

1. Menumbuhkan minat masyarakat untuk mengonsumsi bawang batak.
2. Memberikan informasi ilmu pengetahuan tentang bagaimana mengenali bawang batak, dan jenis-jenis bawang daun lainnya.
3. Dapat mengasah kemampuan dalam dunia desain komunikasi visual dan menerapkannya dalam bentuk buku ensiklopedia.