

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara dengan keberagaman budaya yang kaya. Setiap daerah di Indonesia memiliki keunikan tersendiri yang diwariskan secara turun-temurun (Afriansyah & Sukmayadi, 2022). Keberagaman ini terlihat dalam berbagai aspek kehidupan, mulai dari bahasa, musik, tarian adat, pakaian adat, hingga makanan khas yang mencerminkan kekayaan budaya (Yanti dkk, 2024). Setiap suku bangsa di Indonesia memiliki tradisi kuliner yang unik, tercermin dalam bahan-bahan lokal, teknik pengolahan, dan cita rasa yang khas (Cialis, 2025). Kuliner tidak hanya sekadar pemuas lapar, tetapi juga mencakup proses pengolahan bahan mentah menjadi hidangan yang lezat, sejarah asal-usul makanan, serta aspek lainnya (Anggianto, 2013).

Keberagaman kuliner di Indonesia ini adalah manifestasi dari apa yang kita kenal sebagai gastronomi. Gastronomi bukan hanya tentang makanan, melainkan ilmu yang mengapresiasi kuliner, mencakup seni, filosofi, dan budaya (Kemenparekraf, 2023). Gastronomi merupakan bentuk apresiasi terhadap keseluruhan proses yang meliputi cara memasak, penyajian, etika, serta nilai-nilai yang terkait dengan asal-usul makanan tersebut (Lubis dkk., 2023). Gastronomi meliputi budaya makan, latar belakang sejarah kuliner, serta hubungan sosial yang terjalin melalui makanan (Kemenparekraf, 2023). Dengan kata lain, gastronomi adalah studi tentang hubungan antara manusia dan makanan yang mencakup aspek budaya, sosial, dan sejarah. Gastronomi juga dapat menjadi daya tarik wisata yang signifikan, menarik pengunjung untuk mengeksplorasi budaya daerah melalui pengalaman kuliner (Kusumah, 2023). Gastronomi memainkan peran penting dalam membentuk identitas suatu daerah, karena pada setiap makanan khas mencerminkan sejarah, nilai, dan kehidupan masyarakat setempat (Riyadi dkk, 2023).

Di antara ragam kuliner khas di Indonesia, Kabupaten Bangkalan menyajikan olahan kuliner khas dengan cita rasa, bumbu, dan penyajian yang unik (Rahmawati, 2019). Sebagai pintu gerbang antara pulau Madura dan Jawa melalui Jembatan Suramadu, Bangkalan memiliki posisi strategis yang memperkuat ekonomi serta pariwisata (Efendi & Hendarto, 2014). Kuliner khas seperti Bebek Sinjay, Bebek Songkem, dan Nasi Serpang tidak hanya menawarkan cita rasa autentik tetapi juga telah menjadi simbol dan identitas daerah tersebut (Rachma, 2023). Bahkan, dari penamaannya saja kuliner ini memiliki makna yang mencerminkan sejarah, budaya, serta identitas masyarakat setempat. Nama-nama makanan ini tidak muncul secara kebetulan, melainkan memiliki latar belakang yang erat dengan asal-usulnya, bahan utama, atau bahkan sosok yang pertama kali mempopulerkannya (Rachma, 2023).

**Tabel 1.1 Daftar Makanan Khas Bangkalan, Madura**

| No | Gastronomi Khas Bangkalan | Jenis Makna |
|----|---------------------------|-------------|
| 1  | Bebek Songkem             | Referensial |
| 2  | Bebek Sinjay              | Referensial |
| 3  | Nasi Serpang              | Referensial |
| 4  | Nasi Setan                | Konotatif   |
| 5  | Tajin Sobih               | Referensial |
| 6  | Lorjuk                    | Denotatif   |
| 7  | Sewel                     | Leksikal    |

*Sumber: Rachma (2023)*

Kuliner Bangkalan kaya akan cita rasa yang khas dengan menggunakan bumbu-bumbu lokal autentik sehingga menciptakan pengalaman kuliner yang unik bagi para penikmatnya (Rahmawati, 2019). Setiap hidangan yang disajikan tidak hanya memiliki rasa yang menggugah selera, tetapi juga mengandung sejarah dan nilai budaya yang mendalam. Makanan seperti Nasi Serpang, Bebek Sinjay, Tajin Sobih, Lorjuk dan berbagai olahan hasil laut lainnya menyimpan cerita yang erat kaitannya dengan cara hidup masyarakat Bangkalan serta tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kuliner Bangkalan juga berfungsi sebagai alat penting untuk memperkenalkan kekayaan budaya Madura kepada dunia luar, menarik minat wisatawan untuk menjelajahi lebih dalam tentang keunikan kulinernya (Ramadhan, 2021).

Di tengah dinamika sosial dan perkembangan teknologi informasi saat ini, representasi gastronomi di media mengalami perubahan yang signifikan (Salsabila dkk., 2024). Media digital dan *platform* sosial kini memainkan peran penting dalam mempromosikan kuliner lokal kepada audiens yang lebih luas (Ariyanti, 2022). Berbagai konten kuliner, mulai dari *review* makanan hingga video resep, kini dapat diakses dengan mudah oleh masyarakat baik secara lokal maupun global. Hal ini mendorong munculnya narasi baru tentang makanan khas daerah yang tidak hanya dilihat sebagai bagian dari tradisi tetapi juga sebagai komoditas pariwisata yang dapat menarik perhatian wisatawan (Salam dkk., 2011). Perubahan ini menciptakan tantangan sekaligus peluang bagi masyarakat lokal untuk menjaga autentisitas kuliner mereka sambil menyesuaikan diri dengan terpaan tren global. Menurut Pandu Mau dkk. (2016), media tidak hanya berfungsi sebagai saluran informasi tetapi juga sebagai sarana untuk membentuk citra kuliner di mata dunia.

Media massa merupakan suatu alat atau sarana yang digunakan sebagai saluran dalam proses komunikasi massa (Ardianto, 2007). Seiring dengan perkembangan zaman dan kemajuan teknologi, media massa turut mengalami dampak yang signifikan. Era globalisasi menempatkan teknologi informasi dan komunikasi pada posisi strategis, menciptakan dunia tanpa batas ruang, jarak, dan waktu, serta mendorong produktivitas dan efisiensi yang berujung pada peningkatan kesejahteraan masyarakat (Suyasa & Sedana, 2020). Dengan adanya transformasi digital ini, muncul beberapa portal berita *online* yang bertujuan menyampaikan informasi kepada masyarakat melalui situs web mereka atau media sosial (Gomies, 2023). Media massa memiliki peran penting dalam membentuk persepsi masyarakat terhadap produk atau budaya, termasuk kuliner (Badriyah dkk., 2022). Melalui pemberitaan, iklan, dan program khusus, media dapat mempromosikan, mempertahankan, atau bahkan mengubah citra sebuah kuliner di mata publik.

Meskipun potensi wisata kuliner Bangkalan ini sangat besar, pengangkatannya di media lokal masih tergolong terbatas. Berdasarkan hasil observasi pada *website* salah satu media lokal *online* di Bangkalan, yaitu

*Radarmadura.id*, ditemukan bahwa selama setahun terakhir hanya ada sekitar 12 hingga 15 artikel pemberitaan mengenai kuliner Bangkalan. Dari artikel-artikel tersebut, hanya sedikit yang mengandung aspek gastronomi.

**Tabel 1.2 Artikel Berita Kuliner & Gastronomi *Radarmadura.id***

| No | Judul Berita                                                                 | Kategori   | Link                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <i>7 Kuliner Khas Bangkalan Madura, Lezat Menggoyang Lidah</i>               | Kuliner    | <a href="https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744707202/7-kuliner-khas-bangkalan-madura-lezat-menggoyang-lidah">https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744707202/7-kuliner-khas-bangkalan-madura-lezat-menggoyang-lidah</a>                           |
| 2  | <i>Kuliner Khas Bangkalan yang Punya Cita Rasa Unik</i>                      | Kuliner    | <a href="https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744707356/kuliner-khas-bangkalanyang-punya-cita-rasa-unik">https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744707356/kuliner-khas-bangkalanyang-punya-cita-rasa-unik</a>                                         |
| 3  | <i>Bebek Songkem: Lebih dari Sekadar Kuliner, Ini Cerita dan Filosofinya</i> | Gastronomi | <a href="https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744440270/bebek-songkem-lebih-dari-sekadar-kuliner-ini-cerita-dan-filosofinya">https://radarmadura.jawapos.com/food-travel/744440270/bebek-songkem-lebih-dari-sekadar-kuliner-ini-cerita-dan-filosofinya</a> |

**Sumber: Diolah Peneliti (2024)**

Salah satu contohnya adalah artikel berjudul “*Bebek Songkem, Lebih dari Sekadar Kuliner, Ini Cerita dan Filosofinya*,” yang tidak hanya memperkenalkan hidangan khas Bangkalan, tetapi juga menggali nilai filosofis dan sejarah di baliknya. Namun, berita yang menyajikan makna filosofis dan aspek budaya ini masih jarang ditemukan, sementara kebanyakan artikel lainnya hanya sebatas rekomendasi makanan tanpa menyentuh nilai-nilai budaya yang melekat. Artikel yang memiliki makna mendalam ini menunjukkan adanya sebuah wacana, yaitu cara pandang atau konstruksi makna mengenai suatu fenomena (Ramadhani, 2023).

Dalam ranah media massa, wacana digunakan untuk membentuk realitas dengan mengarahkan dan membatasi persepsi kita tentang suatu objek sesuai pandangan dominan yang menentukan apa yang dianggap benar atau salah (Lado, 2014). Menurut Silaswati (2019) wacana tidak muncul begitu saja, melainkan hadir dengan maksud tertentu yang ingin disampaikan kepada khalayak. Misalnya, wacana tentang kuliner Bangkalan yang dimuat dari *Radarmadura.id* di atas tidak hanya dimaksudkan untuk menginformasikan tentang bebek songkem, tetapi juga untuk membangkitkan kesadaran atau

apresiasi terhadap identitas budaya daerah tersebut. Artikel tersebut menggambarkan kuliner Bangkalan sebagai lebih dari sekadar makanan, dengan menekankan cerita dan filosofi di balik bebek songkem sebagai simbol nilai budaya dan tradisi yang perlu dihargai. Ini adalah contoh bagaimana wacana digunakan untuk membentuk pemahaman masyarakat (Sianturi dkk., 2024), di mana media menonjolkan dimensi budaya dan filosofi sebagai bagian penting dari pengalaman kuliner sekaligus memperkuat identitas lokal dalam wacana yang dibangun. Maka dari itu, diperlukan analisis yang mendalam untuk memahami maksud, pesan, dan cara wacana ini dibentuk serta disampaikan oleh media.

Penelitian ini akan menggunakan analisis wacana kritis Teun A. van Dijk untuk memahami lebih dalam bagaimana wacana tentang gastronomi Bangkalan dibentuk oleh media lokal. Menurut Rohana & Syamsuddin (2015) dalam bukunya yang berjudul "*Analisis Wacana*" mendefinisikan analisis wacana kritis sebagai upaya untuk mengungkap makna suatu teks dalam kaitannya dengan fenomena sosial guna memahami kepentingan yang terkandung di dalamnya. Model van Dijk tidak hanya melihat secara tekstual, tetapi juga menyoroti kognisi sosial yang mempengaruhi penulis serta konteks sosial yang melatarbelakangi pembentukan wacana tersebut (Eriyanto, 2011:224). Dengan analisis ini, peneliti akan mengeksplorasi bagaimana media membingkai wacana gastronomi Bangkalan dan ideologi yang disisipkan di dalamnya.

Penelitian ini sangat relevan dalam industri pariwisata dan media saat ini, di mana gastronomi menjadi elemen penting dalam menarik wisatawan (Sari, 2024). Tren wisata kuliner terus meningkat dan daerah yang mampu mengemas cerita di balik makanan mereka melalui berbagai *platform* media akan memiliki daya tarik lebih (Jaya dkk., 2024). Media lokal memiliki tanggung jawab untuk mempromosikan potensi daerah (Alfredo dkk., 2024), termasuk melalui wacana kuliner yang tidak hanya berdampak pada ekonomi lokal tetapi juga memperkuat identitas budaya daerah tersebut. Selain itu, berdasarkan penelusuran literatur belum ditemukan penelitian terdahulu yang secara khusus

mengkaji wacana gastronomi Bangkalan di media lokal melalui analisis wacana kritis. Penelitian ini hadir untuk mengisi kekosongan tersebut.

Sebagai bagian dari penelitian ini, peneliti akan menggunakan tiga berita berbeda terkait dengan gastronomi Bangkalan sebagai sampel analisis. Ketiga berita tersebut akan diambil dari tiga media *online* yang berbeda dengan mempertimbangkan karakteristiknya masing-masing. *Radarmadura.id* sebagai bagian dari jaringan media besar *Jawa Pos Group* mewakili media *mainstream*, *Maduraindepth.com* sebagai media yang lahir dari inisiatif jurnalisme komunitas mewakili media independen, dan *Pitutur.id* sebagai media baru berbasis digital kreatif mewakili media alternatif. Dengan pendekatan yang berbeda-beda, ketiga media ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang beragam mengenai pembentukan wacana gastronomi Bangkalan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana wacana gastronomi Bangkalan dibentuk oleh media lokal.

## **1.3 Batasan Masalah**

Penelitian ini difokuskan pada analisis wacana terhadap tiga artikel berita tentang gastronomi Bangkalan yang dipublikasikan oleh *Radarmadura.id*, *Maduraindepth.com*, dan *Pitutur.id* dalam kurun waktu tahun 2023 hingga 2024. Analisis akan difokuskan pada dimensi teks, kognisi sosial, dan konteks sosial berdasarkan model analisis wacana kritis Teun A. van Dijk. Fokus penelitian dibatasi hanya pada pembentukan wacana gastronomi dalam teks berita yang dipublikasikan oleh masing-masing media.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini ialah merujuk pada rumusan masalah penelitian yang telah disusun, yaitu menganalisis bagaimana media lokal membentuk wacana gastronomi Bangkalan.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memperkaya literatur tentang studi gastronomi, khususnya mengenai wacana gastronomi Bangkalan di media lokal. Temuan penelitian ini dapat digunakan untuk menguji dan mengembangkan teori-teori yang ada tentang gastronomi dan wacana media.

### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah daerah, pelaku media lokal, dan pihak-pihak terkait dalam memahami bagaimana media lokal membingkai wacana gastronomi Bangkalan. Hasil temuan ini dapat dimanfaatkan untuk merumuskan kebijakan komunikasi yang mendukung pelestarian identitas budaya daerah serta memperkuat kesadaran masyarakat terhadap nilai-nilai lokal.