

BAB I

PENDAHULUAN

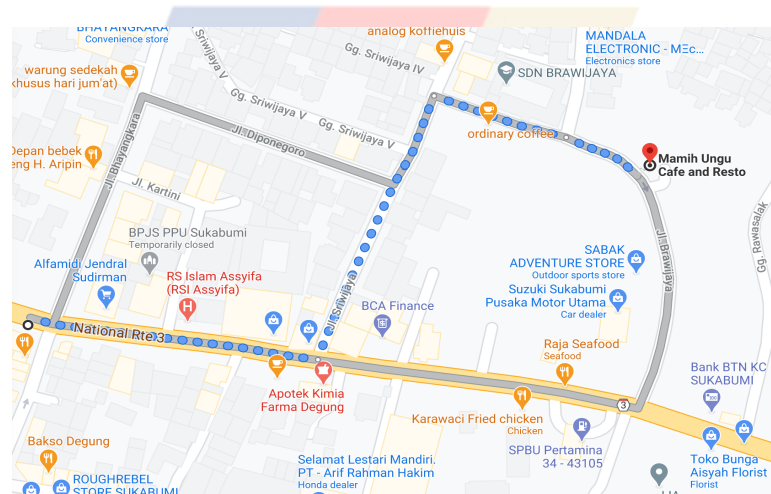
1.1 Latar Belakang

Kota Sukabumi merupakan kota yang terletak di Provinsi Jawa Barat pada bagian selatan tengah Jawa Barat. Nama Kota Sukabumi ini berasal dari bahasa sansekerta, yaitu suka yang berarti “kebahagiaan” dan bhumi, yang artinya “bumi” sehingga nama Kota Sukabumi diartikan sebagai “bumi kesukaan”. Kota Sukabumi juga merupakan kota transit antara Bandung dan Jakarta. Untuk berkunjung ke Kota Sukabumi dapat diakses melalui tol Bogor-Ciawi-Sukabumi dengan mobil pribadi, travel agen maupun kereta. Sukabumi sering dijadikan wisata akhir pekan bagi masyarakat sekitar. Kota Sukabumi terkenal akan potensi pariwisatanya yang sangat indah serta kuliner yang memiliki aneka ragam sajian lezat untuk dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Kota Sukabumi. Ragam kuliner yang ditawarkan juga sangat menarik dan kekinian sehingga cocok untuk kaum milenial yang suka mengunggah foto di media sosial. Kuliner yang khas dan ikonik terkenal di Kota Sukabumi yakni, mochi Sukabumi, geco, roti priangan, dan terakhir adalah nasi uduk ungu. Untuk itu dalam penulisan ini, membahas secara spesifik mengenai kuliner khas Kota Sukabumi yang terkenal ikonik dan menggugah selera yaitu nasi uduk ungu.

Nasi uduk merupakan makanan khas Betawi yang mempunyai ciri khas berwarna pucat. Bahan utama selain nasi putih adalah santan dan bumbu dapur. Nasi uduk memiliki berbagai jenis, salah satunya adalah nasi uduk ungu yang merupakan kuliner khas dan ikonik dari Kota Sukabumi. Nasi uduk khas Kota Sukabumi ini memiliki nasi yang berwarna ungu yang dihasilkan dari proses pembuatan umbi bit (*Beta vulgaris*) dan ubi ungu (*Ipomoea batatas*). Nasi uduk ungu ini pertama kali dikreasikan pada tahun 2007 oleh pemilik restoran “Mamih Ungu” yaitu Ibu Martini Juwita, ia mengatakan ide membuat nasi uduk ungu ini karena ingin mempunyai ciri khas tersendiri, karena biasanya nasi uduk hanya berwarna natural atau putih dan kuning (Antaraneews, 2013).

Restoran yang terletak di Jl. Brawijaya No 16 ini sudah berdiri sejak tahun 2007, awalnya restoran Mamih Ungu ini merupakan warung rumahan biasa dan

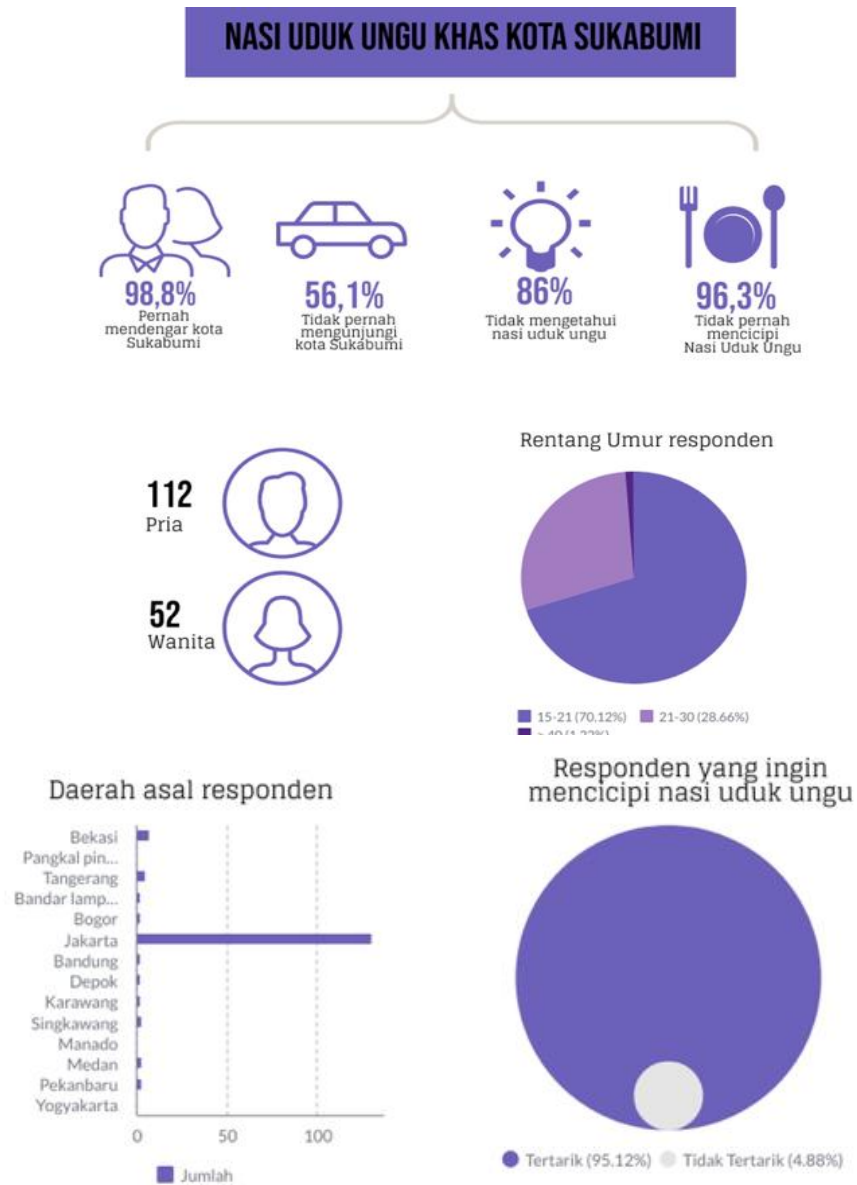
mulai berkembang menjadi restoran modern pada tahun 2013 silam. Restoran ini dinamakan Mamih Ungu karena “Mamih” merupakan panggilan dari Ibu Martini Juwita dan “Ungu” merupakan menu andalan dari restoran ini sehingga terbentuklah “Mamih Ungu”. Ibu Martini Juwita memiliki hobi memasak, lalu beliau mengembangkan kreativitasnya dengan berinovasi membuat nasi uduk yang memiliki warna khas dan unik dari bahan pewarna alami serta aman untuk dikonsumsi. Sebelum masa pandemi, pengunjung restoran Mamih Ungu terhitung di hari biasa berjumlah dua ratus orang per hari dan saat akhir pekan bisa lebih dari tiga ratus pengunjung. Restoran Mamih Ungu juga memiliki satu cabang yaitu di Jl. Siliwangi No. 158 Sekarwangi, Sukabumi.



Gambar 1.1.1 Lokasi Restoran Mamih Ungu di Kota Sukabumi (Google Map, 2020)

Selain rasanya yang lezat dan harganya tergolong pas di kantong, nasi uduk ungu juga memiliki berbagai macam khasiat untuk kesehatan. Ubi ungu (*Ipomoea batatas*) yang menjadi bahan pewarna alami dan cita rasa di nasi uduk ungu ini mengandung banyak antioksidan serta vitamin A dan C yang tinggi sehingga dapat membantu mengontrol gula darah, menurunkan gejala resiko asma, dan mencegah kanker. Sedangkan umbi bit (*Beta vulgaris*) kaya akan vitamin C, antioksidan, dan zat besi sehingga dapat membantu pencernaan dan menjaga kesehatan jantung dan baik bagi penderita diabetes.

Untuk mengetahui persepsi masyarakat luar Kota Sukabumi mengenai nasi uduk ungu, telah disebarakan survey mengenai nasi uduk ungu dan terkumpulnya 164 responden.



Gambar 1.1.2 Infografis mengenai survei nasi uduk ungu

Berdasarkan dari latar belakang yang telah disusun dan survey yang telah disebarakan, nasi uduk ungu dari restoran Mamih Ungu mempunyai banyak kelebihan mulai dari memiliki banyak khasiat, warna yang unik, dan harga yang relatif murah. Walaupun nasi uduk ungu terkenal di Kota Sukabumi tetapi masih

banyak orang di luar Kota Sukabumi yang belum mengetahui kuliner nasi uduk ungu, maka berdasarkan latar belakang tersebut, *storytelling* ini membahas topik mengenai “Nasi Uduk Ungu Primadona Khas Kota Sukabumi”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang yang telah disusun, telah teridentifikasi adanya beberapa masalah sebagai berikut:

1. Masih banyak remaja rentang umur 15-20 tahun berdomisili di luar Kota Sukabumi yang belum pernah mengunjungi Kota Sukabumi.
2. Masyarakat berdomisili di luar Kota Sukabumi banyak yang belum mengetahui dan mencicipi nasi uduk ungu kuliner khas Kota Sukabumi.
3. Tingginya minat masyarakat dari luar Kota sukabumi untuk mencicipi kuliner nasi uduk ungu khas Kota Sukabumi, sehingga menurut tim peneliti, nasi uduk ungu khas Sukabumi harus lebih diekspos dan diperkenalkan ke masyarakat di luar Kota Sukabumi.
4. Banyaknya masyarakat luar Kota Sukabumi yang belum mengetahui manfaat dari nasi uduk ungu.

1.3 Perumusan Masalah

Ada pun perumusan masalah dalam *storytelling* ini adalah:

1. Bagaimana asal mula ditemukannya nasi uduk ungu?
2. Bagaimana cara mengedukasi masyarakat di luar Kota Sukabumi mengenai potensi kuliner di Kota Sukabumi yaitu nasi uduk ungu?

3. Kurangnya minat masyarakat di luar Kota Sukabumi untuk datang dan mencicipi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
4. Apakah kelebihan dari nasi uduk ungu dibandingkan nasi uduk pada umumnya?
5. Bagaimana cara pembuatan nasi uduk ungu?

1.4 Tujuan *Storytelling*

Adapun tujuan dari *storytelling* ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengenal lebih dalam sejarah asal mula ditemukannya nasi uduk ungu dan kreasinya sampai saat ini.
2. Untuk memberikan informasi edukatif kepada masyarakat diluar Kota Sukabumi mengenai potensi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
3. Untuk mengembangkan minat masyarakat dari luar Kota Sukabumi untuk datang dan mencicipi kuliner Kota Sukabumi yakni nasi uduk ungu.
4. Untuk memberikan informasi mengenai kelebihan nasi uduk ungu dibanding nasi uduk pada umumnya.
5. Untuk memberikan informasi mengenai tata cara pembuatan nasi uduk ungu.