

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tangerang merupakan kota yang terletak di provinsi Banten. Kota ini memiliki banyak kekayaan kuliner yang terkenal dan salah satunya adalah “Laksa”. Laksa tersebar di negara-negara bagian Asia Tenggara terutama negara yang terdapat suku Melayu dan suku peranakan Tionghoa atau Hokkien (Ensiklopedia 2019), contoh negara yang memiliki laksa sebagai makanan khasnya adalah Singapura, Malaysia dan Indonesia bahkan laksa juga dapat ditemukan di negara Thailand. Kata “Laksa” menurut *wikipedia* adalah makanan berjenis mie yang ditaruh bumbu dengan kebudayaan Peranakan, yang digabung dengan elemen Tionghoa dan Melayu juga laksa memiliki arti sepuluh ribu menurut *KBBI* dan dalam bahasa sansekerta berarti banyak yang menandakan bahwa laksa dimasak dengan banyak bumbu atau rempah-rempah. Laksa di Indonesia merupakan hidangan sepinggan akulturasi antara makanan Cina dan makanan lokal setempat. Seporsi laksa terdiri atas bihun dengan ketupat, taoge, tahu, dan ditambahkan kuah santan kental. Dikatakan oleh Sidharta (2008). Cara laksa pertama kali memasuki Indonesia adalah karena adanya jalur sutra dari pedagang Cina yang melewati Indonesia, kemudian para pedagang tersebut menikah dengan warga setempat dan kemudian lahirlah para penerusnya yang disebut dengan kaum peranakan. Para istri pedagang dikenalkan dengan laksa dan seiring berjalannya waktu terjadi improvisasi bumbu dan rempah untuk menyempurnakan cita rasa laksa tersebut.

Laksa Tangerang sudah berkembang sejak tahun 2000an, pada awal penyebarannya laksa dijual dengan cara berkeliling dengan gerobak namun lambat laun laksa menjadi semakin populer sehingga dapat ditemukan banyak gerobak penjual laksa di pinggir jalan, sehingga pemerintah melihat potensi dari laksa Tangerang ini lalu memberi fasilitas pada tahun 2010 bagi para pedagang laksa dengan menyediakan daerah khusus untuk berjualan yaitu pondok yang terbuat dari bambu, tempat itu menjadi kawasan kuliner laksa

Tangerang yang terletak di jalan M. Yamin, Babakan, Tangerang. Dengan adanya kawasan kuliner tersebut dapat memudahkan para peminat laksa untuk menjumpai makanan ini.

Selain itu bukan tanpa alasan, Laksa Tangerang disukai karena terkenal dengan kuah berwarna kuning kental yang terbuat dari kentang, kacang hijau, santan dan kaldu ayam sehingga rasanya gurih dan ditambah ditemani dengan mie yang terbuat dari tepung beras putih yang melengkapi cita rasa kuah laksa. Biasanya dilengkapi dengan daging ayam kampung dan telur atau juga terdapat pilihan ati ampela ayam. Karena kental dan gurih nya perpaduan kuah laksa dan lembut nya mie beras, makanan ini sangat cocok untuk pecinta kuliner Indonesia. Terdapat dua laksa yang terkenal di Tangerang yaitu Laksa nyonya dan Laksa Nyai. Laksa Nyonya dibuat oleh kaum peranakan cina Tangerang sedangkan Laksa Nyai dibuat oleh kaum pribumi Tangerang.

Namun sangat disayangkan kuliner Laksa Tangerang kurang dikenal oleh masyarakat luar selain masyarakat kota Tangerang. Kuliner Laksa kalah populer dengan kuliner baru seperti ayam geprek, nasi mentai, makanan olahan salted egg dan lainnya. Hal ini sangat disayangkan karena Laksa Tangerang memiliki potensi yang cukup baik agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat luar, sehingga kita dapat memanfaatkan kecanggihan sosial media untuk dapat memaksimalkan promosi kuliner ini dan menjadi makanan yang populer dan dapat disandingkan dengan rendang.

1.2 Perumusan Masalah

1. Apa yang membedakan laksa Tangerang dengan laksa lain?
2. Mengapa masih banyak orang yang belum pernah mencicipi hidangan khas Tangerang ini?
3. Bagaimana melestarikan laksa Tangerang sebagai kuliner unggulan di kota Tangerang?

1.3 Tujuan Storytelling

Tujuan yang hendak dicapai adalah:

- Memberi informasi tentang perbedaan laksa Tangerang dengan laksa lainnya
- Memperkenalkan kuliner legendaris khas Tangerang
- Melestarikan laksa Tangerang yang perlahan tergantikan oleh makanan lain
- Memberi informasi tentang tempat kuliner laksa Tangerang yang terenak

1.4 Target Audiens

Proposal ini ditujukan untuk masyarakat luas yang memiliki minat dalam kuliner khas Indonesia dan peminat kuliner laksa.