

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam, salah satunya adalah kuliner tradisional. Menurut Fardiaz (1998, dalam Putra, 2025) kuliner tradisional merupakan makanan, minuman, termasuk jajanan dan berbagai macam bahan yang berkembang dan diolah berdasarkan resep yang diwariskan secara turun-temurun serta memiliki cita rasa yang menyesuaikan dengan selera masyarakat di daerah asalnya. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai makanan yang dikonsumsi sehari-hari, tetapi juga menjadi identitas lokal yang termasuk dalam bagian budaya masyarakat, seperti cara pengolahan, peran dalam budaya masyarakat, serta resep yang terus dijaga (Tyas, 2017:3 dalam Rosidin, dkk., 2021).

Terdapat sekitar 1.500 jenis makanan tradisional yang dapat ditemukan di berbagai bagian daerah di Indonesia, sebagian besar di antaranya berupa jajanan tradisional, seperti kue basah, kue kering, permen, keripik, gorengan dan berbagai jenis jajanan tradisional lainnya (Uman Rejo & Rohman, 2023 dalam Witjaksono & Mahardika, 2024). Jajanan tradisional merupakan jenis makanan yang diproduksi secara turun-temurun dengan metode pengolahan yang dikuasai oleh masyarakat di daerah asalnya (Gardjito, 2016, dalam Janah, 2021). Namun, perkembangan globalisasi dan modernisasi menyebabkan perubahan preferensi masyarakat, terutama pada generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada makanan modern (Kurniawan, dkk., 2026). Kondisi tersebut menyebabkan ketertarikan dan pengetahuan generasi muda terhadap jajanan tradisional Indonesia mulai berkurang sehingga diperlukan pengenalan kembali jajanan tradisional kepada generasi muda. Jajanan tradisional yang cukup dikenal dari Pulau Jawa, Indonesia adalah kue Serabi yang merupakan salah satu jajanan yang memiliki nilai budaya dan masih dipertahankan keberadaannya di beberapa daerah di Indonesia.

Menurut Erwin (2009, dalam Saputra, dkk., 2021), kue serabi merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari tepung beras, tepung terigu, atau campuran tepung beras dengan santan yang dipanggang menggunakan wajan besi atau tanah liat. Terdapat berbagai jenis kue serabi yang tersebar di Indonesia, seperti serabi Solo, serabi Jakarta, serabi Bandung, serabi Mataram, dan serabi modern (Syarifuddin, 2018, dalam Saputra, dkk., 2021). Salah satu serabi yang cukup dikenal dan banyak diminati oleh masyarakat adalah Serabi Notosuman yang berasal dari Kota Surakarta (Solo). Hal tersebut dapat diketahui dari hasil data yang bisa kita lihat di Gambar 1.1.

Hasil Presentase Terbanyak



Gambar 1.1 Gab. Data Peminat Serabi Notosuman Th. 2020 (Octavia, dkk., 2020)

Menurut Octavia, dkk. (2020), dari hasil penelitian yang mereka lakukan terdapat 4 pertanyaan yang diberikan mengenai Serabi Notosuman dengan total 50 responden. Pada pertanyaan pertama mengenai pengetahuan tentang Serabi Notosuman, 35 orang (70%) mengetahui Serabi Notosuman, 5 orang ragu-ragu, dan 10 orang (20%) tidak mengetahui sama sekali. Mengenai seberapa sering membeli Serabi Notosuman, 20 orang (40%) menjawab hanya membeli beberapa kali, 10 orang pernah membeli satu kali, 5 orang ragu-ragu, 10 orang (20%) tidak pernah membeli, dan 5 orang (10%) sering membeli Serabi Notosuman. Ketiga, mengenai pendapat terhadap rasa Serabi Notosuman, sebanyak 40 orang (80%) menyatakan rasanya enak, gurih, dan manis, sedangkan 10 orang (20%) tidak mengetahui bagaimana rasanya. Terakhir, mengenai varian rasa yang disukai, 35 orang (70%) menyukai rasa original, 10 orang (20%) menyukai rasa cokelat, dan 5 orang (10%) menyukai rasa keju susu.

Berdasarkan kesimpulan penelitian yang dilakukan Octavia, dkk. (2020), Serabi Notosuman merupakan kue serabi khas Surakarta yang tetap menjadi jajanan tradisional favorit selama empat generasi, bahkan sering dijadikan oleh-oleh bagi masyarakat yang bepergian keluar negeri. Namun, dari hasil penelitian tersebut, salah satu kelemahannya adalah kurangnya strategi pemasaran karena penyebaran informasinya masih dilakukan secara terbatas melalui mulut ke mulut. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa informasi mengenai kuliner tradisional Indonesia, khususnya kue serabi, masih belum tersebar secara merata dan luas, baik kepada masyarakat Indonesia, khususnya generasi muda serta masyarakat internasional. Meskipun demikian, kue serabi dapat menjadi salah satu kuliner tradisional Indonesia yang berpotensi untuk diperkenalkan ke luar negeri. Salah satu negara yang dapat berpotensi menjadi target pengenalan jajanan tradisional ini adalah Jepang. Menurut Lestari, dkk. (2022), Kue serabi memiliki kemiripan dengan makanan Jepang yaitu dorayaki. Kemiripan tersebut berpotensi lebih mudah diterima oleh lidah masyarakat Jepang karena memiliki karakteristik yang tidak jauh berbeda dengan makanan yang ada di sana.

Terbatasnya penyebaran media informasi yang membahas mengenai kue serabi menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kuliner ini kurang dikenal oleh generasi muda Indonesia hingga masyarakat internasional, khususnya Jepang. Penyebaran media informasi berperan penting dalam memastikan informasi dapat diakses secara lebih luas oleh masyarakat melalui berbagai platform media (Donatochia, 2024). Salah satu media yang dapat digunakan dalam penyampaian informasi tersebut adalah *booklet*. Dalam penyusunan *booklet*, desain visual yang menarik dapat meningkatkan daya tarik dan efektivitas dalam penyampaian informasi kepada pembaca (Priyanto, 2017, dalam Rosantiaka, dkk., 2025). *Booklet* ini menggunakan konsep *bilingual*, yaitu menggunakan bahasa Indonesia dan bahasa Jepang. Penggunaan *bilingual* bertujuan agar informasi mengenai kue serabi tidak hanya dapat dipahami oleh masyarakat Indonesia saja, tetapi juga dapat dipahami oleh masyarakat Jepang sebagai target penelitian. Melihat bahwa terdapat beberapa makanan khas Jepang yang memiliki bahan dasar yang mirip

dengan kue serabi, sehingga diharapkan dapat mudah diterima oleh lidah dan selera masyarakat Jepang.

Melalui perancangan desain media *booklet* berjudul “Mengenal Serabi Khas Surakarta”, diharapkan informasi yang diberikan dapat tersampaikan dengan baik dan mudah dipahami. Dengan memadukan elemen visual seperti ilustrasi, warna, tipografi, serta tata letak yang terstruktur, *booklet* ini diharapkan dapat menjadi media pengenalan kue serabi khas Surakarta kepada masyarakat Jepang sekaligus meningkatkan pengetahuan dan ketertarikan terhadap kekayaan kuliner tradisional Indonesia.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana proses penyusunan media *booklet* “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” dalam menginformasikan kue tradisional serabi melalui desain visual?
- b. Bagaimana tanggapan responden terhadap media *booklet* “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” dalam menginformasikan kue tradisional serabi melalui desain visual?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- a. Menjelaskan proses pembuatan media *booklet* “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” dalam menginformasikan kue tradisional serabi melalui desain visual.
- b. Mengetahui tanggapan responden terhadap media *booklet* “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta” dalam memberikan informasi terkait kue tradisional serabi melalui desain visual.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan serta sumber informasi terhadap masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengetahui kue serabi khas Surakarta sebagai jajanan tradisional Indonesia.

- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan media informasi yang dapat digunakan untuk memperkenalkan kue serabi khas Surakarta sebagai jajanan tradisional Indonesia kepada masyarakat Jepang.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat Jepang yang tertarik untuk mengetahui kue serabi khas Surakarta sebagai jajanan tradisional Indonesia.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam pelestarian budaya melalui penyebaran informasi mengenai kue serabi khas Surakarta sebagai jajanan tradisional Indonesia.

#### **1.5 Luaran**

Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah *booklet* berjudul “Mengenal Kue Serabi Khas Surakarta”. *Booklet* ini dirancang sebagai media yang memberikan informasi mengenai kuliner tradisional kue serabi khas Surakarta mulai dari pengertian, sejarah, jenis serabi, proses pembuatan, dan keunikan. *Booklet* dicetak dengan ukuran B5, menggunakan hardcover dan kertas jenis HVS 100 yang digunakan untuk isi dari *booklet*. *Booklet* disajikan dengan memadukan elemen desain visual seperti ilustrasi, warna, tipografi, dan tata letak yang menarik agar informasi mudah dipahami oleh pembaca. *Booklet* disusun menggunakan dua bahasa (*bilingual*), yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Jepang, yang bertujuan untuk memperluas jangkauan pembaca, khususnya masyarakat Jepang yang menjadi target audiens dalam penelitian ini. Dengan adanya *booklet* ini diharapkan dapat menjadi media informasi dan promosi kepada generasi muda Indonesia dan masyarakat Jepang untuk mengenal lebih dalam terkait kuliner tradisional Indonesia, yaitu kue serabi khas Surakarta.