

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

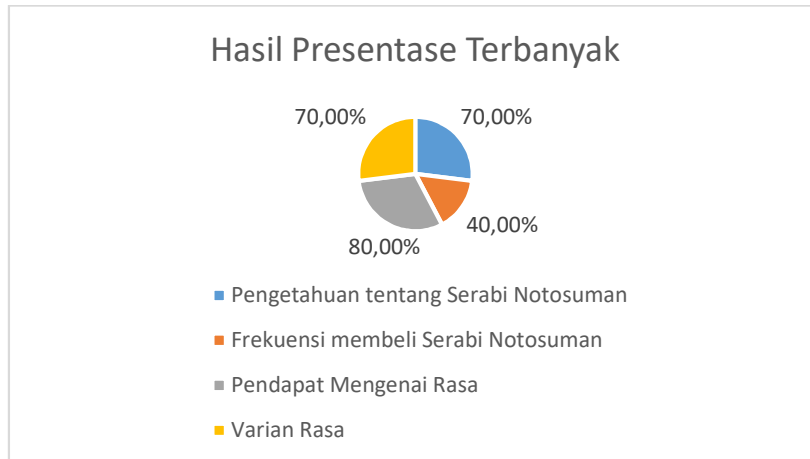
Pada era globalisasi saat ini, budaya dan perilaku masyarakat telah mengalami perubahan salah satunya dalam mengonsumsi makanan khususnya jajanan tradisional, padahal jajanan tradisional merupakan suatu bentuk budaya yang dapat dijadikan sebagai identitas setiap daerah. Jajanan tradisional saat ini jarang ditemukan seiring dengan berkembangnya zaman, sebagian masyarakat menganggap jajanan tradisional sudah ketinggalan zaman sehingga mulai ditinggalkan oleh masyarakat dan beralih ke makanan modern (Arisah dkk., 2024). Hal tersebut mengakibatkan turunnya minat dan pengetahuan masyarakat mengenai jajanan tradisional. Penurunan minat terhadap jajanan tradisional menyebabkan hilangnya warisan budaya apabila tidak dilakukan upaya pelestarian. Menurut Richter dalam (Arisah dkk., 2024) jajanan tradisional merupakan salah satu bentuk warisan nenek moyang yang keberadaannya harus dijaga dan dilestarikan.

Dalam mempertahankan identitas bangsa, keberagaman kuliner di Indonesia memiliki peran penting sebagai salah satu bentuk warisan budaya yang mencerminkan tradisi, nilai, dan kearifan lokal masyarakat dari berbagai daerah. Menurut Ichwanudin (2020) jajanan tradisional merupakan manifestasi budaya yang mencerminkan cara hidup, kondisi lingkungan dan sistem kepercayaan masyarakat. Disimpulkan bahwa makanan khas yang dimiliki setiap daerah tidak hanya dijadikan sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, akan tetapi juga sebagai identitas dan simbol budaya dari daerah tersebut sehingga pelestarian makanan tradisional perlu dijaga supaya tidak hilang seiring berjalannya waktu. Hal ini sejalan dengan pandangan Wijayanti (2021) yang menyampaikan bahwa pelestarian makanan tradisional merupakan langkah penting dalam menjaga jati diri nasional. Salah satu bagian dari makanan tradisional yang memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi adalah jajanan tradisional. Pelestarian

jajanan tradisional merupakan tindakan penting dalam menjaga warisan kuliner nusantara agar tetap terjaga keberadaannya di tengah perkembangan zaman.

Jajanan tradisional merupakan salah satu warisan kuliner yang dapat dipertahankan. Di Indonesia jajanan tradisional berasal dari berbagai daerah serta dibuat dengan bahan-bahan yang mudah didapat dan menggunakan cara pengolahan yang sederhana. Umumnya bahan dasar utama yang digunakan sebagai pembuatan jajanan tradisional berasal dari tepung, dari bahan dasar tersebut dapat menghasilkan berbagai macam olahan tradisional dengan bentuk dan rasa yang unik pada setiap daerah yang dijadikan sebagai perbedaan dan ciri khas. Salah satu jajanan tradisional yang menggunakan tepung sebagai bahan dasar adalah kue serabi.

Kue serabi merupakan salah satu jajanan tradisional yang telah ada sejak tahun 1900 an. Kue serabi berasal dari Jawa yang seiring berjalannya waktu mulai menyebar ke berbagai wilayah di Indonesia dikarenakan adanya perkembangan budaya dan perpindahan masyarakat antar daerah termasuk pada daerah Jawa Tengah lebih tepatnya kota Surakarta (Solo). Saat ini, proses pembuatan kue serabi telah mengalami banyak modifikasi dengan penambahan topping untuk menyesuaikan selera masyarakat daerah setempat seiring berkembangnya zaman (Lestari dkk., 2022). Seperti pada kue serabi Bandung dan kue serabi Surakarta (Solo), perbedaan antara kedua kue serabi tersebut terletak pada bahan dasar dan cara penyajiannya. Kue serabi Bandung menggunakan bahan dasar tepung terigu sedangkan kue serabi Surakarta menggunakan bahan dasar tepung beras. Perbedaan selanjutnya yaitu cara penyajiannya, kue serabi Bandung disajikan menggunakan gula Jawa dan santan sedangkan kue serabi khas Surakarta disajikan dengan santan saat proses memasaknya Holinesti & Isnaini dalam (Lestari dkk., 2022). Untuk mengetahui tingkat minat masyarakat terhadap kue serabi, disajikan diagram yang menggambarkan jumlah responden yang menyukai kue serabi berdasarkan hasil penelitian.



Gambar 1. 1 Presentase Tingkat Minat Masyarakat Terhadap Kue serabi

Berdasarkan hasil diagram diatas merupakan hasil jawaban dari presentasi terbanyak serta terdapat empat pertanyaan yang diberikan pada responden mengenai kue serabi khas Surakarta. Pada pertanyaan pertama menunjukkan tingkat pengetahuan responden tentang kue serabi Notosuman khas Surakarta, Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 35 orang atau 70% mengetahui kue serabi Notosuman, 5 orang atau 10% responden menyatakan ragu-ragu, serta 10 orang atau 20% responden yang menyatakan tidak mengenal kue serabi Notosuman. Pada pertanyaan kedua menunjukkan tingkat keseringan dalam membeli kue serabi, dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa 5 orang atau 10% responden sering membeli kue serabi Notosuman, 20 orang atau 40% responden beberapa kali membeli, 10 orang atau 20% responden pernah satu kali membeli kue serabi, 5 orang atau 10% responden ragu-ragu untuk membeli, dan yang terakhir 10 orang atau 20% responden tidak pernah membeli kue serabi Notosuman. Pada pertanyaan ketiga menunjukkan pendapat setiap responden mengenai rasa kue serabi Notosuman, dengan hasil penelitian sebanyak 40 orang atau 80% responden berpendapat bahwa rasa dari kue serabi tergolong enak, gurih, dan manis, selanjutnya sebanyak 10 orang atau 20% responden tidak tahu bagaimana rasa dari kue serabi Notosuman. Pada pertanyaan keempat atau pertanyaan terakhir menunjukkan seberapa sering rasa yang dibeli, dengan hasil penelitian menunjukkan

sebanyak 35 orang atau 70% responden paling sering membeli varian original, 10 orang atau 20% responden membeli varian rasa coklat, dan 5 orang atau 10 % responden membeli varian rasa keju susu (Octavia dkk., 2020).

Jajanan tradisional kue serabi merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia, akan tetapi informasi mengenai kue serabi masih kurang dalam bentuk yang menarik dan mudah diakses oleh masyarakat. Menurut Ferry (2014) buku panduan wisata kota Surakarta sangat dibutuhkan, dikarenakan belum tersedianya buku yang memberikan informasi secara lengkap khususnya buku terkait wisata kuliner khas Surakarta. Kurangnya informasi mengenai penjelasan apa itu kue serabi menyebabkan pengetahuan masyarakat semakin terbatas sehingga banyak masyarakat terutama generasi muda belum pernah mencicipi bahkan mengenal jajanan tradisional kue serabi. Dalam memperkenalkan jajanan tradisional khususnya kue serabi media informasi yang mudah di pahami dan menarik sangat dibutuhkan di tengah perkembangan teknologi. Penyajian informasi yang dikemas secara menarik dapat dijadikan sebagai sarana efektif untuk memperkenalkan jajanan tradisional kue serabi agar semakin dikenal oleh masyarakat luas. Media berperan dalam penyampaian informasi sehingga dapat membentuk persepsi masyarakat terhadap suatu budaya kuliner.

Penyampaian informasi dapat disajikan dengan kreatif sehingga jangkauan dalam menyebarluaskan pengetahuan pada masyarakat menjadi lebih luas, salah satu upaya dalam memperluas jangkauan dalam menyebarkan informasi sebagai sarana edukasi adalah penyusunan *booklet bilingual*, namun saat ini jenis *booklet* dalam bentuk *bilingual* masih sangat terbatas karena sebagian besar informasi tentang kue serabi hanya tersedia dalam bahasa Indonesia, sehingga belum banyak sumber yang dapat diakses oleh pembaca dari latar belakang bahasa yang berbeda. kualitas informasi wisata, termasuk yang meliputi ketersediaan bahasa asing merupakan salah satu faktor penting dalam membangun pengalaman wisata yang berkesan sehingga dapat mendorong wisatawan untuk menyampaikan rekomendasi positif. Dengan adanya keterbatasan tersebut penyusunan *booklet bilingual* khususnya yang menggunakan

bahasa Indonesia dan bahasa Jepang sangat dibutuhkan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan menarik perhatian masyarakat, pembelajar bahasa Jepang ataupun penduduk Jepang yang memiliki ketertarikan terhadap budaya dan kuliner Indonesia. Menurut Tri Mulya (2019) menjelaskan bahwa bahan-bahan masakan Jepang pada umumnya berupa: beras, hasil pertanian seperti sayuran dan kacang-kacangan, serta makanan laut, hal ini menandakan bahwa masyarakat Jepang akrab dengan olahan beras seperti tepung. Oleh karena itu, masyarakat Jepang akan merasa tidak asing dengan kue serabi karena terbuat dari olahan tepung beras. Sementara itu penyusunan *booklet bilingual* diiringi dengan visual menarik dan informatif yang diharapkan dapat mendorong wisatawan untuk mengeksplorasi kue serabi khas Surakarta secara keseluruhan, *booklet bilingual* ini dirancang untuk menjadi sumber informasi efektif bagi masyarakat Indonesia dengan klasifikasi generasi Z (Gen Z) yang belum mengenal lebih dalam mengenai kue serabi dan wisatawan ataupun masyarakat Jepang.

1.2 Rumusan Masalah

- 1) Bagaimana proses penyusunan *booklet bilingual* “Mengetahui Kue serabi Khas Surakarta” sebagai media informasi jajanan tradisional Surakarta?
- 2) Bagaimana tanggapan pembaca terhadap penggunaan *booklet bilingual* “Mengetahui Kue serabi Khas Surakarta” dalam membantu pembaca Jepang memahami informasi?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Menjelaskan proses pembuatan *booklet bilingual* “Mengetahui Kue serabi Khas Surakarta” dalam menginformasikan jajanan tradisional kue serabi.
- 2) Memaparkan tanggapan pembaca *booklet bilingual* “Mengetahui Kue serabi Khas Surakarta” dalam menginformasikan jajanan tradisional kue serabi.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat baik secara teoritis maupun praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi mengenai penyajian informasi kuliner daerah terhadap wisatawan bahkan penduduk Jepang yang akan datang ke Indonesia.
- 2) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan media informasi makanan tradisional melalui penggunaan media *booklet*.

1.4.2 Manfaat Praktis

- 1) Menjadi media informasi dalam membantu masyarakat ataupun pembaca dari luar dalam mengenal kue serabi di Surakarta.
- 2) Sarana edukasi dan promosi untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan ketertarikan terhadap jajanan tradisional kue serabi.

1.5 Luaran

Produk yang dihasilkan dari penelitian ini adalah *booklet bilingual* yang memuat informasi lengkap mengenai jajanan tradisional khas Surakarta, Jawa Tengah yaitu kue serabi. *Booklet* ini disusun menggunakan dua bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Jepang dengan perpaduan desain visual dan tata letak yang sederhana dan informatif guna memudahkan pembaca dalam memahami *booklet*, secara desain *booklet* memuat informasi tentang sejarah, asal-usul, proses pembuatan, varian rasa, hingga keunikannya dibandingkan dengan kue serabi pada umumnya. Melalui penelitian ini diharapkan media *booklet* dapat menjadi sarana informasi bagi masyarakat lokal maupun wisatawan yang berasal dari negara Jepang. Selain itu, media *booklet* ini juga dapat dimanfaatkan untuk media promosi dan pelestarian budaya melalui cara memperkenalkan kepada masyarakat Jepang yang tertarik dan ingin mempelajari salah

satu jajanan tradisional Indonesia khususnya kue serabi khas Surakarta. *Booklet* ini menggunakan ukuran *custom* yaitu 25 cm x 17,3 cm dengan kertas sampul menggunakan *Art Paper* 150 dan kertas isi menggunakan HVS 100.