

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kajian Teori

2.1.1 Jajanan Tradisional

Jajanan tradisional merupakan makanan ringan yang terbuat dari bahan-bahan daerah setempat dengan resep yang telah diwariskan dari generasi terdahulu, memiliki beragam cara pengolahan seperti digoreng, direbus, dikukus, ataupun dipanggang. Jajanan tradisional sering dijadikan sebagai makanan selingan bagi masyarakat Indonesia. Menurut Aprile dalam (Muhandri dkk., 2021) suatu makanan dapat dikatakan sebagai makanan tradisional jika memenuhi beberapa aspek diantaranya yaitu, terbuat dari bahan pangan yang diproduksi di daerah tertentu, dimasak dengan teknik yang telah dikuasai oleh masyarakat daerah tersebut, mempunyai cita rasa yang dapat dirindukan dan diterima oleh masyarakat daerah setempat, menjadi ciri khas dari kelompok masyarakat yang mengonsumsinya, serta menjadi penanda identitas bagi daerah tersebut.

Jajanan tradisional yang dimiliki oleh setiap daerah dapat dijadikan sebagai khas atau ikon tersendiri. Jajanan tradisional biasanya digunakan dan dapat dinikmati di acara perkawinan, tradisi adat, dan lain sebagainya hingga saat ini. Pada zaman sekarang, masyarakat beranggapan jika jajanan tradisional sudah ketinggalan zaman dan bergeser ke makanan modern. Menurut Waluyo dkk., (2021) sekarang banyak makanan modern instan yang telah diimpor dari luar negeri. Namun, jajanan tradisional tetaplah warisan dari nenek moyang yang harus dilestarikan oleh penerus bangsa, sebagai bangsa Indonesia mempelajari dan mengenal ragam dari jajanan tradisional setiap daerah merupakan hal wajib sehingga kita dapat mengenalkannya ke negara lain. Berbagai macam jenis jajanan tradisional yang dimiliki negara Indonesia sehingga akan sulit untuk mengenalinya Faturrahman dkk., (2023). Jajanan tradisional memiliki beragam macam jenis salah satunya yaitu kue tradisional, jenis kue tradisional juga

masih dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu kue basah dan kue kering, salah satu jenis kue tradisional adalah kue serabi.

2.1.2 Kue Serabi

2.1.2.1 Sejarah dan Karakteristik Kue Serabi

Kue serabi merupakan jajanan tradisional yang sudah ada sejak tahun 1900 atau abad ke- 19 pada masa kerjaan Mataram. Kata kue serabi berasal dari bahasa Sunda yaitu surabi serta pertama kali ditemukan dari Jawa Barat. Kue serabi merupakan salah satu makanan tradisional yang berbentuk bulat pipih dengan permukaan berpori, menggunakan bahan dasar campuran tepung beras dan tepung terigu, santan, telur, dan ragi (Dawut & Hambali, 2023). Tidak hanya menggunakan bahan dasar tepung, adonan kue serabi juga menggunakan bahan tambahan lain diantaranya seperti gula, garam, vanili, dan daun pandan. Pada umumnya proses pengolahan kue serabi dimasak menggunakan tungku dari tanah liat yang dipanaskan diatas arang untuk menghasilkan aroma yang unik dan khas, meskipun pada era sekarang teknologi telah berkembang sebagian masyarakat masih menggunakan tungku untuk memasak kue serabi demi mempertahankan tekstur kue serabi yang lembut.

Menurut Syarifuddin dkk., (2018) terdapat banyak macam kue serabi di Indonesia, namun dua kue serabi yang paling dikenal yaitu kue serabi Solo dan kue serabi Bandung. Pada awalnya kue serabi hanya disajikan sebagai hidangan untuk acara keagamaan dan keluarga kerjaan, akan tetapi seiring berjalannya waktu kue serabi menjadi makanan yang digemari masyarakat Jawa karena memiliki cita rasa khas, sehingga kue serabi sudah mulai dijual ke pasar-pasar di pulau Jawa terutama di Solo dan Bandung. Dikarenakan telah menyebar di berbagai daerah, kue serabi mengalami berbagai variasi dalam cara pengolahan dan cita rasa yang menyesuaikan dengan karakteristik kuliner daerah setempat. Namun, diantara berbagai macam kue serabi di Indonesia, kue serabi khas Surakarta merupakan salah satu yang terkenal dan digemari oleh masyarakat.

2.1.2.2 Kue Serabi Surakarta

Kota Surakarta (Solo) merupakan salah satu kota yang memiliki sisi budaya masih kental, sehingga memiliki julukan “*The Spirit of Java*” karena warisan budaya tradisional yang masih dijalankan berdampingan dengan arus modernisasi, keistimewaan tersebut menjadi salah satu alasan bagi para wisatawan tertarik untuk mengunjungi kota Surakarta, tidak hanya dikenal karena keberadaan bangunan bersejarah yang masih dijumpai dan dilestarikan hingga saat ini tetapi juga karena kekayaan kuliner yang menjadi ciri khas dari kota tersebut Octavia dkk., (2020). Salah satu jajanan tradisional yang menjadi ciri khas kota Surakarta yaitu kue serabi. Menurut Guerrero dalam (Saputra dkk., 2024) kuliner lokal atau makanan tradisional adalah sebuah produk makanan yang sering dikonsumsi dan dihidangkan oleh kelompok masyarakat dalam sehari-hari atau pada perayaan dan waktu tertentu, serta diwariskan dari generasi ke generasi selanjutnya lengkap beserta cara pembuatan yang sesuai dengan resep turun temurun tanpa tambahan rekayasa sedikitpun sehingga memiliki karakteristik yang membedakannya dengan kuliner daerah lain. Kue serabi merupakan jajanan tradisional yang menyerupai *pancake* dan dibuat menggunakan bahan-bahan sederhana ditambahi dengan daun pandan untuk memberikan aroma sebagai salah satu ciri kuliner khas Jawa. Terdapat dua jenis kue serabi Jawa yaitu: kue serabi kering dan kue serabi basah, kedua kue serabi tersebut memiliki cita rasa khas manis dan gurih, dengan perbedaan utama hanya pada saat memasaknya dengan penggunaan kuah sebagai pelengkap kue serabi basah (Octavia dkk., 2020) akan tetapi kue serabi yang ada di Surakarta merupakan jenis kue serabi yang kering atau tanpa tambahan kuah.

Kue serabi Surakarta dikenal dengan ciri khas nya yang gurih, manis, dan legit. Hal itu dikarenakan tradisi leluhur Jawa khususnya daerah Yogyakarta dan Surakarta (Solo) beranggapan bahwa esensi rasa dari makanan manis adalah simbol kenikmatan. Selain dijadikan sebagai simbol, cita rasa manis juga dipengaruhi karena ketersediaan berbagai jenis gula di Jawa seperti gula tebu, gula kelapa, dan gula aren yang mudah didapatkan (Putri dkk., 2021). Melimpahnya komoditas gula pada saat itu

mempengaruhi karakteristik ragam rasa makanan tradisional di kota Surakarta dan Yogyakarta. Pada zaman dahulu, keraton Kasunanan Surakarta sering membuat bahkan memesan kudapan manis salah satunya yaitu kue serabi untuk dihidangkan ketika upacara adat. Salah satu kue serabi yang terkenal di Surakarta adalah kue serabi di daerah Notosuman. Pada awalnya kue serabi khas Surakarta pertama kali ada di Jalan Notosuman yang saat ini berubah menjadi Jalan Moh. Yamin, kue serabi ini didirikan oleh Ny.Hoo Ging Hok sehingga disebut dengan kue serabi Notosuman. Namun pada saat ini, kue serabi sudah banyak ditemukan di Surakarta seperti pada jalan Slamet Riyadi dengan ragam varian rasa dan penambahan *topping*.

2.1.3 Media Informasi

Media berasal dari bahasa latin yang merupakan bentuk jamak dari kata “medius” berarti “tengah” atau perantara. Menurut Diahratri, 2022 secara umum media diartikan sebagai segala bentuk yang digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi kepada penerima untuk dijadikan sebagai wadah dalam berkomunikasi. Sedangkan informasi adalah data yang didapat berdasarkan fakta yang ada untuk dapat diproses menjadi bentuk yang lebih bermanfaat bagi penerimanya (Maximilliano Yohanes, 2021). Data dan fakta sendiri merupakan sebuah “bahan baku” dari informasi yang akan diolah, walaupun tidak semua data atau fakta dapat diolah menjadi informasi. Informasi berasal dari bahasa latin Perancis kuno yaitu “informacion” yang berarti aktivitas dalam pengetahuan melalui komunikasi. Semakin banyak informasi yang diperoleh dapat menambah pengetahuan seseorang sehingga pengetahuan tersebut menyadarkan seseorang untuk bertindak sesuai pengetahuan yang telah dipelajari. Menurut Azhar Susanto dalam (Musdalifah, 2024) informasi dapat dikatakan berkualitas apabila memiliki ciri-ciri diantaranya yaitu:

- a. Akurat, berarti informasi harus jelas, dapat menjelaskan maksud dan tujuannya, dan bebas dari kesalahan-kesalahan atau tidak menyesatkan.

- b. Tepat pada waktunya, berarti informasi harus sampai pada penerima pada waktu yang tepat. Informasi yang sudah terlambat akan kehilangan nilainya karena dianggap sebagai landasan dalam mengambil keputusan.
- c. Relevan, berarti informasi memiliki manfaat bagi penerimanya, dikarenakan relevansi informasi untuk tiap-tiap orang dari satu dengan yang lainnya berbeda-beda.
- d. Lengkap, berarti informasi yang diberikan diterima lengkap oleh penerimanya, informasi yang diterima tidak boleh setengah-setengah sehingga dapat diterima dan digunakan dengan baik oleh penerima informasi.

Media informasi merupakan alat untuk mengumpulkan sebuah informasi sehingga informasi dapat tersampaikan dengan tepat dan bermanfaat bagi penerima informasi (Maximilliano Yohanes, 2021). Melalui media informasi, seseorang dapat mengetahui situasi dan informasi yang sedang berkembang. Dapat disimpulkan bahwa media informasi berfungsi untuk mendukung serta memperbarui informasi yang dibutuhkan oleh masyarakat. Media informasi dibagi menjadi beberapa kelompok menurut Resti Melliana (2013) dalam jurnalnya yang berjudul “Perancangan Media Informasi Mengenai Pola Asuh Kreatif”, sebagai berikut:

a) Media Lini Atas

Merupakan jenis media informasi dalam bentuk tidak langsung dengan jangkauan target yang luas tetapi jumlahnya terbatas serta tidak melibatkan interaksi secara langsung dengan audiens. Contohnya seperti *billboard*, televisi, radio, iklan, dan lain sebagainya.

b) Media Lini Bawah

Merupakan media informasi yang jumlah jangkauan audiensnya terbatas namun tetap efektif dalam menyampaikan pesan yang spesifik terhadap penerima. Contohnya seperti poster dan *flyer* yang dipasang pada daerah tertentu guna menarik perhatian publik.

c) Media Cetak

Merupakan media informasi yang menyediakan beragam sarana dalam menyampaikan pesan kepada audiens serta memiliki kegunaan dan karakteristik sendiri-sendiri. Contohnya yaitu buku, koran, poster, spanduk, majalah, dan lain sebagainya.

d) Media Elektronik

Merupakan media informasi yang memungkinkan berinteraksi secara langsung dengan audiens karena disampaikan melalui internet dengan konten yang disajikan. Contohnya yaitu telepon seluler, radio, kaset, dan internet.

Berdasarkan pengertian mengenai jenis media informasi diatas, dapat disimpulkan bahwa penyusunan media *booklet* tepat digunakan dalam hal penyebaran informasi kuliner khususnya jajanan tradisional kue serabi khas Surakarta. Hal ini dikarenakan *booklet* dapat memuat informasi yang lengkap dan terpercaya sesuai dengan penjelasan yang telah disebutkan serta tepat untuk jangkauan sasaran yang telah ditetapkan.

2.1.4 Booklet

Booklet merupakan salah satu bentuk dari media informasi cetak dalam menyampaikan pembelajaran, desain yang dirancang menggunakan gambar visual disertai dengan deskripsi materi. *Booklet* berperan sebagai alat yang penting dalam menunjang proses pembelajaran berlangsung secara efektif dan efisien, materi yang disajikan dalam *booklet* menggunakan bahasa yang jelas untuk lebih mudah dipahami dengan tujuan meningkatkan efektivitas pembelajaran. *Booklet* didefinisikan sebagai buku berukuran kecil diperkirakan setengah kuarto dan tipis serta tidak lebih dari 30 halaman bolak balik berisi tulisan dan gambar visual (Andriani, 2024). Keberadaan *booklet* dapat meningkatkan hasil belajar karena dinilai dapat memudahkan pembaca dalam proses belajar untuk memahami materi yang disajikan melalui media pembelajaran.

Kata *booklet* berasal dari perpaduan antara buku dan *leaflet*, yang berarti *booklet* berukuran lebih kecil dari buku namun pembahasannya cenderung ringan sehingga mudah dipahami serta lebih ringkas dan praktis (Ernawati dkk., 2023). Struktur isi *booklet* pada umumnya hampir sama dengan buku pada umumnya yang memiliki pendahuluan, isi dan penutup hanya saja isi yang disajikan jauh lebih singkat daripada buku (Melati dkk., 2020). *Booklet* merupakan salah satu media yang masuk kategori pada media lini bawah atau *below the lini media*. Sesuai karakteristik media lini bawah, penyampaian informasi yang ditulis berpedoman pada beberapa kriteria yaitu menggunakan kalimat sederhana, singkat, pendek, ringkas, menggunakan huruf besar dan tebal. Selain itu penggunaan huruf yang digunakan tidak kurang dari 10 pt supaya tetap terbaca dengan baik, penulisan juga dikemas secara menarik dengan pemilihan kata yang digunakan ekonomis.

2.1.4.1 Kelebihan *Booklet*

Menurut Christie & Lestari dalam (Andriani, 2024) *booklet* memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu:

1. Pesan-pesan yang disampaikan bersifat permanen sehingga mudah disimpan, diakses kembali, dan dibaca ulang kapan sesuai dengan kebutuhan pembaca.
2. Media ini mampu mengatasi hambatan jarak dan kondisi geografis sehingga penyebaran informasi dapat menjangkau sasaran lebih luas.
3. Biaya produksinya relatif lebih murah.
4. Pembaca bisa belajar mandiri maupun kelompok.
5. Media *booklet* dapat menampung informasi lebih lengkap, sederhana, dan praktis.

Selaras dengan pendapat sebelumnya, Melati dkk., dalam (Andriani, 2024) juga berpendapat mengenai keunggulan *booklet* yaitu sebagai berikut:

1. Pembaca dapat menyesuaikan dari belajar mandiri
2. Pengguna dapat melihat isinya ketika waktu luang.

3. Informasi yang ada dapat disebarakan kepada keluarga dan teman.
4. Mudah dibuat, diperbanyak, diperbaiki dan disesuaikan.
5. Meminimalkan kebutuhan menulis.
6. Disusun secara sederhana dengan biaya relatif terjangkau.
7. Awet, tidak mudah rusak, dan dapat digunakan berulang kali.
8. Memiliki daya tampung lebih luas serta menampung lebih banyak teks.
9. Dapat ditujukan kepada segmen pembaca tertentu.

2.2 Penelitian Terdahulu

Berdasarkan hasil dari studi literatur yang telah dilakukan pada penelitian terdahulu, ditemukan beberapa penelitian yang memiliki relevansi terhadap penyusunan media *booklet* yang akan dilakukan. Pada penelitian pertama dilakukan oleh Siti Robiatul Adawiyah (2024) yang berjudul “Penyusunan *Trilingual Booklet* Kuliner Jakarta Sebagai Media Informasi Wisata Kuliner Jakarta”. Penelitian ini membahas mengenai 10 kuliner Jakarta yang dikemas dalam media *booklet* menggunakan 3 bahasa yaitu bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan bahasa Jepang. Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai media informasi yang dapat digunakan sebagai panduan wisata kuliner bagi wisatawan yang berasal dari dalam ataupun luar negeri. Pada penelitian kedua dilakukan oleh Doniti Primi Muliebris Witjaksono dan Ratih Mahardika (2024) dengan judul “Pengenalan Jajanan Lokal Kalimantan Timur melalui *Booklet* Ilustrasi Berbasis *Augmentes Reality*” yang membahas tentang jajanan lokal di Kalimantan Timur menggunakan *booklet* dengan tujuan untuk memperkenalkan makanan khas Kalimantan Timur kepada masyarakat dengan rentan umur 20-30 tahun di seluruh Indonesia.

Ditemukan perbedaan pada kedua penelitian tersebut dengan penelitian ini yaitu pada penggunaan bahasa dan jenis informasi yang diberikan. Pada penelitian pertama ragam bahasa dan jenis makanan tradisional yang ditampilkan lebih beragam daripada penelitian ini. Lalu pada penelitian kedua, penggunaan bahasa yang

digunakan hanya bahasa Indonesia, serta metode yang digunakan adalah *The Design Method* oleh Eric Karjaluota yang memiliki 4 tahapan yaitu *Discovery*, *Planning*, *Creative*, dan *Application*. Kemudian perbedaan terakhir ada pada bagian pengembangan media *booklet* dengan menambahkan fitur *Augmented Reality*.

Kelebihan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah *booklet bilingual* ini hanya fokus pada satu jenis jajanan tradisional yaitu kue serabi khas Surakarta, berbeda dengan *booklet* penelitian sebelumnya yang membahas kuliner Jakarta dengan pembahasan bersifat luas tidak terfokus pada satu jenis makanan, sehingga informasi yang disajikan akan lebih spesifik mengenai sejarah, cara pembuatan, keunikan dsb. Kelebihan selanjutnya yaitu *booklet* ini lebih praktis digunakan karena berbentuk media cetak disertai dengan kode qr untuk dapat diakses melalui *handphone* sehingga lebih efektif untuk menyampaikan informasi karena dapat dibaca kapan saja, sedangkan *booklet* sebelumnya memiliki keterbatasan dalam aksesibilitas penggunaan karena tidak semua kalangan dapat mengaplikasikannya.