

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia ialah sebuah negara yang mempunyai potensi pariwisata yang sangat menarik. Khususnya Bali yang sempat disebut sebagai jantung pariwisata Indonesia karena mempunyai daya tarik tersendiri dimata para wisatawan lokal ataupun mancanegara, karena keberagaman yang terdapat disetiap daerah-daerahnya (Siswandini, 2021). Dengan keragaman budaya dan tradisi yang dimiliki Bali selalu menjadi destinasi favorit bagi para wisatawan. Pembahasan mengenai Pariwisata tidak hanya menyangkut tentang destinasi atau tempat wisata, namun keragaman budaya, tradisi, dan grastonomi/tata boga juga mendukung keberlangsungan pariwisata itu sendiri, karena makanan dapat menjadi pusan perhatian wisatawan. (Sunada, 2019)

Kuliner di Bali tidak hanya menyangkut tentang kuliner khas daerah tetapi terdapat juga beberapa kuliner moderen contohnya *cake*. *Cake* adalah salah satu produk olahan yang terbuat dari bahan utama yaitu tepung terigu, gula, telur dan juga lemak yang dibuat dengan cara di panggang atau di kukus (Faridah, 2008). *Cake* dapat klasifikasikan menjadi tiga jenis yaitu *pound cake*, *sponge cake (foam cake)* dan *chiffon cake*. (Faridah, 2008). *Cake* memiliki beragam variasi bentuk dan warna serta beberapa modifikasi lainnya yang menjadi daya tarik konsumen contohnya yaitu *rainbow cake* dan *roll cake* (Permatasari, 2022)

Roll cake merupakan *cake* yang memiliki lembaran tipis dan lembut yang dibuat dengan bahan utama tepung terigu, gula, telur lalu dicetak dengan loyang

persegi yang agak pipih dan disajikan dengan cara di gulung dengan isian selai atau krim didalamnya (Aini, 2021). *Roll cake* merupakan salah satu varian *cake* yang digemari oleh masyarakat dan memiliki daya tarik yang tinggi karena keistimewaannya hal ini sejalan dengan pendapat dari (Neoveta, 2019) yang menyatakan keistimewaan *roll cake* terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan yang bervariasi, *roll cake* dikatakan unik karena memiliki bentuk yang digulung. *Roll cake* ini juga memiliki beberapa variasi warna, bentuk serta isian seperti *rainbow roll cake*, *mocca roll cake*, serta *roll cake* yang diaplikasikan dengan beberapa karakter lainnya.

Roll cake masih dikatakan memiliki desain yang monoton. Pernyataan ini didasari dari hasil wawancara yang penulis lakukan pada dua toko kue yang ada di Klungkung, Bali . Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 29 agustus 2021 dengan narasumber yaitu kepala toko kue Nandiya *Bakery* yang bernama Ayu menerangkan bahwa *roll cake* cukup banyak diminati oleh masyarakat khususnya pada hari raya seperti Galungan, Kuningan, dan hari raya besar lainnya. Pada hari raya penjualan *roll cake* meningkat bisa sampai 50 buah, sedangkan pada hari biasa penjualan hanya 4 - 10 buah dengan harga Rp. 15.000 – Rp. 16.000, toko Nandiya *Bakery* menjual *roll cake* dengan varian rasa taro, coklat, pandan dengan motif polos, *roll cake* yang dilapisi kacang, keju dan coklat serta motif batik, menurut Ayu motif yang paling banyak diminati yaitu motif batik karena terlihat menarik dan unik.

Hasil wawancara yang penulis lakukan dengan pemilik toko kue Pendet *Pastry* yang bernama Ninit pada tanggal 29 agustus 2021 menerangkan bahwa Pendet *Pastry* hanya menyajikan *roll cake* dengan varian rasa *tiramisu* dan *original*

yang dilapisi *caramel peanut*, keju, meses dan yang lainnya, minat masyarakat dengan produk *roll cake* pada toko Pendet *Pastry* ini cukup banyak khususnya pada hari raya seperti Galungan, Kuningan, penjualan *roll cake* bisa mencapai 75 buah per hari sedangkan pada hari biasa penjualan hanya 1-2 buah perhari, ditoko kue Pendet *Pastry* belum pernah mengaplikasikan motif nusantara pada *roll cake* karena menurut Ninit pengaplikasian motif nusantara contohnya motif batik pada *roll cake* sulit dilakukan.

Untuk menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dan berinovasi. Penulis melakukan pengembangan pada motif *roll cake* dengan mengangkat tema nusantara yaitu motif-motif kain nusantara. Berdasarkan analisis yang diperoleh dari wawancara mengenai pengetahuan masyarakat terhadap motif *roll cake* yang mengangkat tema nusantara masih rendah. Penulis mewawancarai lima orang masyarakat secara acak berkaitan dengan pengetahuan mereka terhadap *roll cake* bermotif khas suatu daerah, berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa dua orang masyarakat menyatakan mengenal *roll cake* dengan motif batik sedangkan tiga orang masyarakat kurang mengenal *roll cake* motif khas suatu daerah.

Saat ini pengembangan motif-motif yang ada pada kain nusantara sudah dapat diaplikasikan dengan *cake* contohnya yaitu motif batik Yogyakarta yang diaplikasikan kedalam *wedding cake* yang dikembangkan oleh Fatimah Nur Arifah. Dengan mengembangkan motif batik kedalam *wedding cake* maka budaya Indonesia tidak akan mati dan terus berkembang popularitasnya dengan cara yang berbeda (Arifah, 2019). Selain itu Retno Dyah juga mengembangkan motif kain batik yang diaplikasikan ke dalam *roll cake* (Indarini, 2018). Selain motif kain

batik, motif yang dapat diaplikasikan kedalam *roll cake* yaitu motif kain *endek* khas Bali .

Kain *endek* memiliki beberapa motif yang terkenal dikalangan masyarakat yaitu motif ancak saji, motif jumputan, motif kain wayang, motif kain *rangrang*, motif kain wajik ukir (Ariani, 2020). Selain dapat mengembangkan inovasi dari *roll cake*, pengembangan ini juga dapat memperkenalkan motif nusantara dengan cara yang berbeda dan lebih kreatif, selain itu pengaplikasian motif *endek* pada *roll cake* ini belum ada yang mengembangkan. Dalam pengaplikasian motif *endek* ke dalam *roll cake* ini memiliki beberapa aspek yang dapat diperoleh seperti aspek keindahan baik dari segi warna dan bentuk.

Sesuai dengan paparan di atas inovasi dalam menggabungkan kebudayaan lokal dengan kuliner modern yaitu pengaplikasian motif *endek* pada *roll cake*. Motif *endek* yang akan diaplikasikan yakni motif *endek* khas Klungkung yaitu motif *endek rangrang*, motif *endek rangrang* merupakan motif hasil tenun khas masyarakat di daerah Nusa Penida, Peneliti mengambil motif *endek rangrang* khas Klungkung karena dilihat dari sejarahnya kabupaten Klungkung merupakan daerah pertama penghasil kain *endek* di Bali (Artaty, 2020). Motif *endek rangrang* memiliki ciri-ciri umum yaitu memiliki kombinasi warna yang cerah seperti ungu, merah, *orange* karena memiliki karakteristik warna yang cerah dan motif yang mudah untuk diaplikasikan ke dalam *cake* tentu akan menambah nilai estetika dalam penyajian *roll cake* tersebut. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang yang dipaparkan penulis akan melakukan penelitian mengenai “Pengembangan *Roll cake* Motif *Endek Rangrang* Khas Bali”. dalam penelitian pengembangan ini akan menggunakan model 4D. Model pengembangan 4D ialah model pengembangan

yang terdiri atas *define, design, development, dissemination*, hal ini sejalan dengan pendapat (Mulyatiningsih, 2014:195) yang menyatakan model 4D dikembangkan oleh Thigarajan pada tahun 1974. Model 4D ini adalah salah satu model yang digunakan didalam penelitian pengembangan bahan ajar dan pengembangan produk lainnya.

1.2. Identifikasi Masalah

Berlandaskan pada hal yang melatarbelakangi maka bisa dilakukan pengidentifikasian masalah yakni :

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap *roll cake* bermotif nusantara
2. Belum adanya pengembangan motif *endek rangrang* khas Bali yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*, khususnya di daerah Bali yang dominan *roll cake* dengan motif biasa
3. Banyaknya ragam motif *endek* khas Bali yang layak untuk dikembangkan

1.3. Pembatasan Masalah

Berlandaskan pada pengidentifikasian permasalahan maka diperoleh 3 masalah akan tetapi supaya kajian ini lebih fokus serta mendalami maka dibutuhkan pembatasan permasalahan yang akan dibahas. Maka dari itu masalah dibatasi hanya dalam masalah yang kedua yaitu belum adanya pengembangan motif *endek rangrang* khas Bali yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*.

1.4. Rumusan Masalah

Berlandaskan pada hal yang melatarbelakangi maka bisa dilakukan perumusan permasalahan yakni :

1. Bagaimana tahapan pengembangan *roll cake* dengan motif *endek rangrang*?

1.5. Tujuan Penelitian

Berlandaskan pada perumusan permasalahan maka kajian ini bertujuan untuk:

1. Memperoleh tahapan pengembangan *roll cake* dengan motif *endek rangrang*

1.6. Manfaat Hasil Penelitian

Hasil yang diperoleh dari kajian ini diharapkan bisa memberi manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat yang diinginkan dari kajian ini yakni:

1. Manfaat Teoritis

Temuan kajian ini diharapkan bisa menambah wawasan untuk mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga yang bisa menjadi referensi pembelajaran serta bahan penelitian untuk mengembangkan ilmu pengetahuan mengenai kebudayaan serta kuliner khususnya dalam pengembangan motif *endek rangrang* pada *roll cake*.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Penulis

Temuan kajian ini bisa menumbuhkan kreativitas untuk mengaplikasikan serta melakukan pengembangan budaya lokal melalui pengaplikasian pada kuliner serta bisa menumbuhkan kecakapan peneliti untuk menerapkan wawasan yang diperoleh selama pendidikan.

- b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam pengembangan motif dan dapat memperkenalkan motif khas Bali kepada para wisatawan lokal maupun mancanegara.