

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi Wisata yang menarik. Pada tahun 2016 tercatat total kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia adalah 11,519,275 Wisman (BPS, 2017). Sektor pariwisata merupakan salah satu sektor terbesar dalam perekonomian dunia. Sektor pariwisata menjadi salah satu pendorong utama perekonomian dunia karena terdapat keuntungan yang mampu memberikan devisa cukup besar bagi negara, memperluas lapangan pekerjaan dan mempromosikan budaya negara (Sabon & Perdana, 2018).

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi sumber pendapatan asli daerah dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat setempat. Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya. Salah satunya adalah sumber daya dalam bidang pariwisata dan bidang wisata budaya. Keberagaman Budaya merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki oleh Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), keberagaman yang dimiliki berasal dari berbagai pulau yaitu pulau Lombok, Sumbawa, dan Bima. Membahas tentang keberagaman tentu cakupannya sangat luas, selain wisata alam, keberagaman budaya, tradisi dan kuliner juga sangat mendukung keberlangsungan pariwisata itu sendiri (Awalia, 2017).

Desa Rembitan adalah sebuah Desa yang merupakan pusat kerajinan batik yang letaknya di kecamatan Pujut Lombok Tengah. Kerajinan membatik adalah salah satu bentuk usaha yang ada di desa Rembitan. Usaha membatik ini merupakan usaha turun temurun untuk melestarikan budaya. Batik yang ada di desa Rembitan memiliki ciri khas

yang dinamakan batik sasambo (Windhari, 2017). Saat ini pengembangan motif-motif yang ada pada kain nusantara sudah dapat diaplikasikan dalam *cake* contohnya yaitu Pengembangan motif kain batik endek *Rang-rang* khas Bali yang sudah dikembangkan oleh Ni Kadek Novi Widiantari (Widiantari, 2022) . Selain kain motif endek *rang-rang*, motif kain batik yang bisa diaplikasikanke dalam *roll cake* adalah motif batik Sasambo Khas NTB.

Berdasarkan hasil wawancara terhadap mantan kepala desa Rembitan yang bernama bapak Tomi menerangkan bahwa motif batik Sasambo pertama kali dikembangkan dalam bentuk lukisan di Desa Rembitan, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok tengah Provinsi NTB pada akhir tahun 2010. Produk pertama kali batik yang dikenal dengan batik bermotif *sasak*, *samawa* dan *mbojo* (Sasambo) ditetapkan pertama kali pada tanggal 10 April 2010, yang berlokasi di SMK Negeri 5 Mataram dan di Launching oleh Wakil Gubernur NTB (Wahdaniah, 2016). Sampai sejauh ini sudah berkembang seiring berjalannya waktu dan menjadi kekhasan tersendiri bagi NTB dalam mengembangkan Motif Batik yang menjadi identitas beberapa Etnis yaitu Sasak, Sumbawa dan Bima sehingga disebut Sasambo (*sasak, samawa dan mbojo*) (Wahdaniah, 2016).

Batik Sasambo memiliki beberapa motif. Berdasarkan Hasil penelitian Amalia Ika Safitri motif batik sasambo terdiri dari motif pokok, motif pelengkap, motif isen-isen dan motif pinggiran. Makna yang terkandung dalam batik Sasambo sebagian besar menggambarkan nilai-nilai dan harapan masyarakat NTB terkait kehidupan diantaranya yaitu nilai-nilai persatuan, kerukunan, kemakmuran, keamanan dari bencana, sumber rezeki, perdamaian dan perlindungan (Safitri, A dkk., 2019).

Motif batik Sasambo dapat dikatakan unik karena mengangkat tema flora, fauna dan adat istiadat, kearifan lokal daerah di Lombok, Sumbawa dan Bima, khususnya Lombok bagian selatan motif-motif tersebut yaitu motif lumbung padi, tumbuh-tumbuhan, topeng sasak, putri nyale, orang nyesek dan ngerok (rumput sayur) (Sukarni Sri & Windhari, 2017). Untuk lebih memperkenalkan kebudayaanyang ada di NTB berupa Batik Sasambo

agar lebih dikenal dengan motif-motif yang dituangkan kedalam *roll cake* sehingga bisa menambah wawasan bagi semua orang agar mengetahui motif khas Nusa Tenggara Barat.

Kuliner merupakan penunjang dalam keberlangsungan pariwisata, khususnya NTB. Kuliner di NTB tidak hanya menyangkut makanan khas daerah saja tetapi juga terdapat makanan-makanan modern seperti *cake*. *Cake* merupakan salah satu produk olahan yang disukai masyarakat yang terbuat dari bahan utama yaitu tepung terigu, gula, telur, dan juga lemak yang dibuat dengan cara di panggang atau di kukus (Faridah, 2008). Terdapat tiga jenis klasifikasi *cake* pada umumnya yaitu *chiffon cake*, *pound cake*, dan *sponge cake*. Seiring berkembangnya produk *cake* ini sudah banyak di modifikasi untuk menjadi daya tarik konsumen seperti contohnya *roll cake*.

Roll cake merupakan modifikasi *cake* yang memiliki bahan utama tepung terigu, telur, gula yang dikukus atau dipanggang yang disajikan dengan cara di gulung dengan isian selai atau krim (Faridah, 2008). Selain itu *Roll Cake* juga bisa diinovasikan yaitu *roll cake* Singkong merupakan *cake* padat yang lembut digulung dengan ketebalannya 1cm, menggunakan substitusi tepung singkong, banyak mengandung gula dan kuning telur, diberi lapisan berbagai macam (Ariani et al., 2016). *Roll cake* merupakan salah satu varian *cake* yang digemari oleh masyarakat dan memiliki daya tarik tinggi karena keistimewanya hal ini sejalan dengan pendapat dari Pangesti., (2018) yang menyatakan keistimewaan *roll cake* terletak pada tampilan yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variasi, *roll cake* dikatakan unik karena memiliki bentuk yang digulung. *Roll cake* memiliki berbagai variasi dan warna yang sudah populer dengan berbagai rasa dan bentuk serta isian yang macam-macam seperti *rainbow roll cake*, *chocolate roll cake* dan *roll cake* dengan berbagai macam modifikasi lainnya.

Roll cake masih tergolong memiliki desain yang monoton dan belum banyak dikembangkan dengan macam-macam motif. Pernyataan ini didasari dari hasil wawancara yang penulis lakukan pada dua toko kue yang terletak di daerah Praya, Lombok tengah dan Lombok Timur. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pemilik toko kue Atika

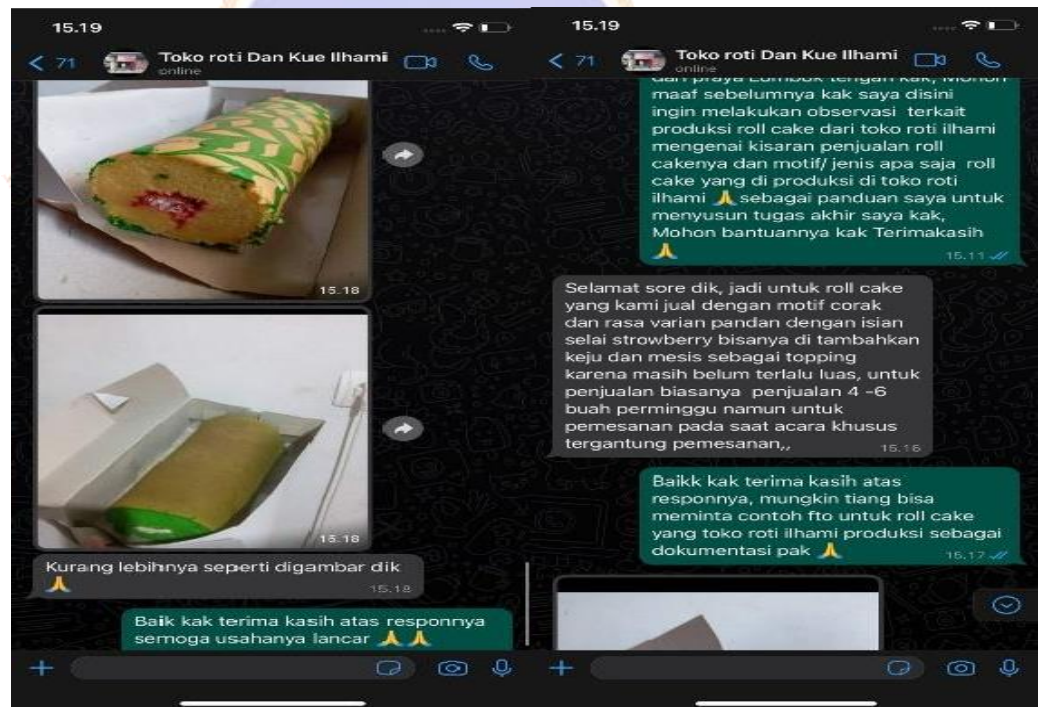
bakery yang bernama Tika pada tanggal 5 September 2022 menerangkan bahwa *roll cake* cukup diminati oleh masyarakat Lombok Tengah, NTB khususnya pada acara syukuran, tahlilan, dan lebaran. Pada acara tertentu *roll cake* yang laku dari 30 sampai 40 buah, sedangkan pada hari biasa penjualan sekitar 7 – 10 buah *roll cake*, Toko Atika Bakery menjual *roll cake* dengan berbagai varian rasa seperti cokelat, pandan dan original yang disertai dengan motif dan ada pula polos dengan tambahan wisman butter dan dengan topping cokelat parut, keju parut lalu ditambahkan *cherry* di atasnya. *Roll cake* yang paling banyak diminati di Atika bakery ini adalah *roll cake* original wisman butter dan motif volkadot karena rasanya yang lebih enak dan motifnya menarik.



Gambar 1.1 Hasil Observasi dengan Toko Atika Bakery Melalui Media *Whatsapp*
Sumber.(Dokumentasi Peneliti, 2022)

Hasil observasi yang penulis lakukan dengan pemilik Toko Roti Ilhami yaitu bapak Azril yang terletak di Aikmel Lombok Timur melalui media *Whatsaap* pada tanggal 7 September 2022, menerangkan bahwa Toko Roti Ilhami hanya

memproduksi Roll cake dengan isian selai strawberry dilapisi keju, meses dan coklat ditambahkan dengan hiasan lainnya. Minat masyarakat terhadap roll cake pada Toko Roti Ilhami masih belum banyak karena Toko Ilhami masih baru, namun penjualannya bisa mencapai 4 sampai 6 buah perminggu pada saat hari biasa, pada hari khusus biasanya Toko Roti Ilhami menyediakan sesuai pesenan tergantung pesanan roll cake. Di toko Roti Ilhami masih belum pernah membuat dan mengaplikasikan motif kain nusantara pada roll cake karena masih terkendala kemampuan yang masih dianggap sulit untuk menerapkannya



Gambar 1.2 Observasi dengan Pemilik Toko Ilhami Melalui Media
WhatsApp
Sumber. (Dokumentasi Peneliti, 2022)

Untuk menciptakan roll cake yang lebih menarik dan inovasi, Penulis melakukan pengembangan pada motif roll cake dengan mengangkat tema nusantara yaitu motif kain-kain nusantara. Berdasarkan hasil wawancara yang penulis lakukan pada tanggal 7 Oktober 2022 dengan masyarakat di daerah Lombok, NTB

mengenai roll cake dengan motif batik nusantara masih kurang. Penulis melakukan wawancara yang diperoleh dari lima orang masyarakat NTB secara acak berkaitan dengan pengetahuan terhadap roll cake dengan motif batik khas suatu daerah. Berdasarkan hasil wawancara yang diperoleh dari satu orang masyarakat mengenal cake dengan motif batik dan empat orang masyarakat kurang mengenal roll cake dengan motif khas suatu daerah dan hanya mengenal roll cake adalah sebatas Bolu yang digulung dan diberi Isian.

Berdasarkan paparan di atas inovasi yang akan penulis kembangkan adalah menggabungkan kebudayaan lokal yaitu batik kedalam kuliner modern yaitu roll cake. Motif Batik Sasambo yang digunakan motif Lumbung Kembang Sentangi atau motif perdamaian dengan warna dasar penuh biru tua dan garis putih karena memiliki warna yang cerah dan motif yang mudah untuk dituangkan kedalam roll cake. Motif ini memiliki ciri khas gabungan dari tiga etnis atau suku yaitu terdiri dari motif utama dan motif isen-isen (pengisi) yaitu motif utama lumbung padi cirikhas yang dimiliki oleh masyarakat Sumbawa, Bima dan Lombok sebagai tempat untuk menyimpan padi berdasarkan artikel yang di kutip dari (F. Nisa, 2023) dan motif pengisi yaitu kekayaan alam yang dimiliki oleh ketiga etnis tersebut . Maka dari itu berdasarkan paparan latar belakang yang penulis paparkan akan melakukan penelitian mengenai “Pengembangan Motif Batik Sasambo Khas Nusa Tenggara Barat pada *Roll Cake* “

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat diidentifikasi permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap roll cake yang diberi Motif Nusantara dikarenakan minimnya sosialisasi mengenai pengembangan Motif Batik Nusantara yang diaplikasikan ke dalam roll cake.

2. Inovasi Motif Batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat belum diaplikasikan ke dalam Roll cake.
3. Berdasarkan hasil wawancara secara acak terhadap masyarakat, yaitu Timbulnya kebosanan masyarakat terhadap motif Roll Cake yang monoton

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah maka disebutkan 3 permasalahan terkait pengembangan roll cake motif batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat, namun agar penelitian ini lebih fokus maka diperlukan pembatasan terhadap permasalahan yang akan diangkat. Oleh karena itu permasalahan dibatasi hanya pada identifikasi masalah yang kedua yaitu belum adanya pengembangan motif batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat yang diaplikasikan ke dalam roll cake

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas dapat diangkat permasalahan dalam penelitian yaitu :

Bagaimana pengembangan motif batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat pada roll cake?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dipaparkan di atas, tujuan penelitian ini yaitu :

Untuk Mengetahui inovasi pengembangan motif batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat pada roll cake.

1.6. Manfaat Hasil Penelitian

- a. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan mampumemberikan

sumbangan pengetahuan bagi mahasiswa program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang dapat dijadikan sebagai referensi belajar dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai kekayaan kebudayaan Indonesia serta mengembangkan pengembangan pengetahuan kuliner khususnya pengembangan motif batik Sasambo khas Nusa Tenggara Barat Pada Roll cake.

b. Manfaat praktis

a. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman dan kreativitas penulis dalam mengembangkan produk kuliner roll cake dengan motif kain batik khas daerah khususnya Nusa Tenggara Barat.

b. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam memperkenalkan produk lokal dengan mengimplementasikan dalam kuliner yaitu kain batik Khas daerah dengan pengembangan motif yang di tuangkan dalam roll cake yang dapat dijadikan peluang usaha.

