

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki budaya yang beragam dan daya tarik pariwisata yang menakjubkan (Pradana, 2020). Terutama di Jawa Tengah, provinsi Indonesia yang memiliki potensi pariwisata utama dan menarik bagi wisatawan lokal maupun internasional (Dewa *et al.*, 2018). Jawa Tengah, yang kaya akan beragam budaya dan tradisi, selalu diminati oleh wisatawan. Pariwisata bukan hanya tentang destinasi wisata, namun juga melibatkan keanekaragaman budaya, tradisi, dan kuliner. Hal ini membantu meningkatkan daya tarik pariwisata, karena makanan juga menjadi fokus perhatian para wisatawan (Sunada, 2019). Kebudayaan Indonesia dikenal juga melalui keanekaragaman kuliner yang merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang dapat diketahui sebagai identitas dari masyarakat dimana unsur budaya yang dapat menunjukkan hubungan sosial (Utami, 2018).

Salah satu kota yang memiliki potensi dalam bidang kuliner adalah kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah. Surakarta memiliki potensi kuliner yang khas di setiap makanannya dan sangat menarik untuk dikunjungi (Pradipta, 2021). Kuliner Khas Surakarta sangat beraneka ragam dan sangat melimpah, di antaranya terdapat gudeg Solo, nasi liwet, tengkleng, trancam, pecel ndeso, intip Solo, selat Solo, kue *mandarijn*, kue serabi Solo, dsb (Harjanto & Prasetyadi, 2014). Sajian kuliner khas

Surakarta ini sangat menarik dan tentu saja sulit ditemukan di daerah lain. Namun kuliner Kota Surakarta tentunya tidak hanya kuliner khas daerah saja namun ada kuliner modern contohnya *brownies*. |

*Brownies* populer di Indonesia dan disukai oleh berbagai kelompok usia dan status sosial (Sari *et al.*, 2020). Secara umum, bahan utama *brownies* selain coklat adalah tepung terigu (Yulendra & Ali, 2018). Tepung terigu berperan sebagai pengatur tekstur dan struktur kue serta mengikat bahan lain agar tersebar merata dan berpengaruh pada rasa (Astawan, 2009). *Brownies* memiliki warna coklat gelap dan tekstur sedikit lebih padat dibandingkan cake biasa. Namun, *brownies* kukus memiliki tekstur lebih lembut karena proses pengukusan yang mempertahankan kelembaban adonan (Mulaydi *et al.*, 2022). Bahan-bahan yang umum digunakan dalam *brownies* meliputi tepung terigu, margarin, telur, gula, serta coklat (baik bubuk maupun batang). Menurut Astuti (2018) menggambarkan *brownies* sebagai kue padat dengan rasa coklat yang lezat dan lembut, sering disebut sebagai kue potong.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa penampilan *brownies* dianggap kurang inovatif. Wawancara dilakukan secara daring dengan pemilik akun media sosial Wonder Bakery, Nadia, di Surakarta, Jawa Tengah, pada 21 Mei 2023. *Brownies* tetap diminati masyarakat, terutama saat hari libur, di mana penjualannya bisa mencapai lebih dari 10 buah. Namun, pada hari biasa, penjualan berkisar 2-5 buah dengan harga berbeda, yaitu Rp 40.000 untuk dus besar dan Rp 25.000 untuk dus kecil, toko Wonder Bakery menjual *brownies* varian topping seperti meses, almond dan keju serta motif garis-garis seperti belah ketupat, menurut Nadia pernah mengetahui *brownies* motif batik namun di toko Wonder Bakery tidak menjual

*brownies* tersebut. Berikut merupakan beberapa foto *brownies* yang dijual di toko Wonder Bakery.



Gambar 1.1  
Produk Brownies yang dijual di Wonder Bakery Surakarta  
(Sumber: Wonder Bakery, 2023)

Hasil wawancara yang penulis lakukan pada toko kedua dengan pemegang sosial media Roti Luwes yang bernama Vira pada tanggal 21 Mei 2023 menerangkan bahwa *brownies* banyak diminati oleh masyarakat terutama pada hari raya Idul Fitri. Roti Luwes menjual beberapa varian topping dan rasa yaitu keju, Almond, dan *brownies* lapis legit. Penjualan *brownies* sampai 30 buah pada saat hari raya sedangkan pada hari biasa penjualan hanya kurang dari 10 buah per-hari, Di toko kue Roti Luwes, mereka belum mencoba menerapkan motif Nusantara pada *brownies* karena menurut Vira, menerapkan motif Nusantara seperti motif batik pada *brownies* dianggap sulit.

Peneliti menggabungkan warisan budaya Indonesia, terutama batik, dalam pembuatan *brownies* untuk menciptakan produk yang menarik dengan identitas khas Surakarta. Batik merupakan aset berharga dan identitas budaya turun-temurun di masyarakat Indonesia (Prasetyo, 2016). Berdasarkan hasil wawancara yang

dilakukan oleh peneliti, para pembuat *brownies* belum memanfaatkan motif-motif batik Nusantara dalam pembuatan *brownies*, dikarenakan proses pembuatannya yang memakan waktu lebih banyak daripada membuat *brownies* dengan topping. Berdasarkan wawancara, pengetahuan masyarakat tentang *brownies* motif batik masih rendah. Berdasarkan hasil wawancara penulis pada lima orang masyarakat Surakarta pada tanggal 23 Mei 2023 secara online melalui *Google form* yang disebar, Satu orang tahu tentang *brownies* motif batik, sementara empat orang kurang familier. Namun, antusiasme masyarakat terhadap pengembangan *brownies* batik sangat tinggi.

Saat ini pembuatan batik pada kain juga dapat diaplikasikan pada pembuatan kue. Contohnya pembuatan kue tar, bolu gulung dan *brownies* dengan motif batik yang dilakukan oleh Ibu Prihantini Pramintowati warga Brebes, Jawa Tengah (Suripto, 2020). Menurut Prihantini, Ia hanya coba-coba dalam membuat kue motif batik ini dan ingin mengombinasikan motif batik pada makanan agar lebih menarik. Kue yang Ibu Prihantini buat banyak diminati, biasanya masyarakat banyak memesan pada momen tertentu seperti: seserahan, oleh-oleh, dan ulang tahun. Ibu Prihantini menggunakan motif batik dari berbagai daerah dalam *brownies*, seperti batik salem Brebesan, batik Pekalongan, dan motif batik mega mendung khas Cirebon. Namun, motif Truntum khas Surakarta belum dimasukkan ke dalam *brownies*.

Motif truntum, berasal dari Surakarta, Jawa Tengah, merupakan salah satu motif batik dengan ragam hias geometri (Soekarba *et al.*, 2021). Ragam hias geometri awalnya berupa titik, garis, dan bidang yang diulang, sering diaplikasikan pada kain tenun, kain sulam, kain batik, dan lainnya (Karsam, 2019). Konsep ini

dapat diaplikasikan pada *brownies*, memungkinkan pengembangan inovatif dalam pembuatan *brownies* dengan memperkenalkan motif-motif nusantara secara menarik. Penyisipan motif truntum pada *brownies* memiliki beberapa keunggulan, termasuk aspek estetika tampilan dan makna motif truntum, serta detail kecil pada motif ini yang dapat terlihat jelas di seluruh *brownies*.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan pengembangan dalam pembuatan *brownies* dengan motif batik *Truntum* khas Kota Surakarta. Batik *truntum* diciptakan oleh Kanjeng Ratu Kencana, batik *truntum* memiliki makna cinta yang tumbuh kembali (Soekarba *et al.*, 2021). Batik truntum ini biasanya digunakan oleh orang tua pada pesta pernikahan dengan harapan pernikahan anak-anaknya selalu diiringi cinta dan kasih hingga akhir hayat (Soekarba *et al.*, 2021). Peneliti mengambil motif batik *truntum* khas Surakarta karena motifnya yang berbentuk geometris, sehingga ketika di aplikasikan ke dalam *brownies* seluruh ornamen akan terlihat dan ketika *brownies* dipotong masih terlihat ciri khas gambarnya. Hal ini lah yang menarik perhatian penulis untuk mengembangkan motif batik *truntum* pada *brownies*, dengan harapan selain menambah nilai estetika dalam tampilan *brownies*, namun juga mengenalkan batik *truntum* khas Kota Surakarta beserta makna dari batik *truntum*.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap *brownies* bermotif kain batik khas nusantara
2. Belum ada inovasi dalam mengembangkan *brownies* dengan motif *Batik Truntum* khas Surakarta, khususnya di daerah Surakarta
3. Tampilan *brownies* saat ini tidak ada perkembangan, terlihat kurang inovatif dan kurang menarik
4. Banyaknya ragam motif batik nusantara yang menarik dan layak untuk dikembangkan salah satunya motif *Truntum* khas Surakarta.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi permasalahan, penulis membatasi fokus kajian pada masalah kurangnya inovasi dalam pengembangan *brownies* dengan motif *Batik Truntum* khas Surakarta, terutama di wilayah Surakarta. Hal ini dilakukan untuk menjadikan kajian lebih fokus dan mendalam.

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada hal yang melatarbelakangi maka bisa dilakukan perumusan permasalahan penelitian, sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan *brownies* motif batik *Truntum* khas Surakarta?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengembangan *Brownies* dengan motif *Batik Truntum* khas Surakarta

## 1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka manfaat yang diharapkan secara teoritis dan praktis adalah sebagai berikut:

### 1.6.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan memperluas pengetahuan kuliner mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha, menjadi referensi belajar, serta bahan penelitian untuk mengembangkan ilmu kebudayaan dan kuliner, khususnya dalam pengembangan brownies motif Batik Truntum.

### 1.6.2 Manfaat Praktis

1. Manfaat Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat mendorong kreativitas dan inovasi dalam menerapkan motif kain batik Nusantara pada produk *brownies*, serta meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama pendidikan.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil penelitian diharapkan dapat membantu masyarakat mengembangkan motif batik, terutama motif truntum, dan memperkenalkannya kepada wisatawan lokal dan mancanegara.