

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal dengan keanekaragaman budaya sehingga memiliki setidaknya 1.239 warisan budaya. Memiliki keanekaragaman budaya menghasilkan keunikan ragam hias nusantara salah satunya adalah batik yang menjadi bagian dari warisan budaya takbenda (UNESCO, 2009). Batik merupakan hasil karya berupa perpaduan antara seni dan teknologi oleh leluhur Indonesia. Batik pada tiap daerah memiliki perbedaan, ini disebabkan oleh sumber daya alam, struktur sosial, maka batik Bali memiliki ciri khasnya sendiri. Setiap motif berasal dari budaya yang berbeda sehingga menghasilkan corak dan motif batik yang menggambarkan identitas setiap daerah (Wardoyo et al., 2019).

Bali dikenal sebagai tempat dengan kekayaan budaya dan tradisi yang unik. Setiap motif batik sering mencerminkan karakter-karakter yang mengingatkan kita pada keberagaman tradisi, mitologi, dan seni yang sakral di Bali (Irawan et al., 2017). Ragam motif batik Bali salah satunya adalah batik dengan motif Ulamsari Mas. Motif batik Ulamsari Mas menampilkan gambar ikan dan udang, mewakili makna kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat pesisir pantai. Simbol ikan dan udang, hewan laut, mencerminkan mata pencaharian utama di kalangan masyarakat Bali, yaitu nelayan (Irawan et al., 2017)

Hasil wawancara yang peneliti lakukan bersama Bapak Masismo dari Balai Besar Kerajinan dan Batik (BBKB) pada Selasa, 30 Mei 2023 bahwa batik Ulamsari Mas dibuat untuk menggambarkan ciri khas dari keadaan dan kondisi rakyat Bali yang sejahtera dan makmur. Oleh karena itu, dibuatlah kain batik

dengan motif Ulamsari Mas. Dari hasil wawancara tersebut juga dijelaskan bahwa Batik Ulamsari Mas memiliki penurunan pada peminatnya, sehingga untuk mendapatkan batik Ulamsari Mas akan dibuatkan jika adanya permintaan dari pembeli. Pembuatan batik oleh pengrajin secara langsung sudah sedikit, saat ini lebih banyak menggunakan teknik sablon. Untuk itu peneliti mengembangkan roll cake dengan mengaplikasikan motif batik Ulamsari.

Roll cake memiliki berbagai macam isi maupun *topping* namun sayangnya *roll cake* memiliki kelemahan lain sesuai hasil obeservasi seperti variasi pada motif *roll cake* yang polos, polkadot ataupun garis oleh karena itu peneliti tertarik untuk membuat inovasi yang unik untuk dapat dikembangkan pada *roll cake*, penambahan motif *roll cake* termasuk pada *cake decoration* biasanya menjadikan sebuah kue memiliki tampilan yang berbeda dari biasanya (Indra, dkk., 2022). pengaplikasian yang bertemakan nusantara sudah ada, yaitu mengenai Pengembangan motif kain batik endek *Rang-rang* khas Bali oleh Ni Kadek Novi Widiantara dan Pengembangan motif batik Sasambo Khas NTB oleh Sulistia ningsih. Motif nusantara batik Ulamsari Mas memiliki penurunan pada peminatnya untuk itu motif ulamsari mas diperkenalkan kembali melalui *roll cake*, sehingga dapat menjadi daya tarik dan inovasi baru untuk dapat menghadapi persaingan sesuai tren, adanya perubahan selera pada konsumen sampai memperbaharui tampilan bagi *roll cake*.

Menurut (Christoffel, 2018), Inovasi memiliki dua pendekatan. Pendekatan pertama adalah inovasi sebagai proses yang menekankan langkah-langkah inovasi dalam organisasi dan pengaruh sosial yang menciptakan inovasi melalui kreativitas individu, budaya organisasi, lingkungan, dan faktor sosial-ekonomi. Pendekatan kedua adalah inovasi sebagai hasil yang melihat inovasi sebagai

produk atau karya yang memberikan nilai tambah. Pada inovasi *roll cake* yang peneliti buat menerapkan pendekatan ke dua dimana inovasi *roll cake* untuk menambah nilai tambah dengan cara menambahkan motif nusantara berupa batik Ulamsari Mas yang berasal dari Bali.

Secara umum *roll cake* cukup diminati. Pernyataan ini berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan dua toko di Bali, yaitu Singaraja dan Badung. Wawancara pertama dilakukan pada Kamis, 16 Januari 2023, di toko Istana Cake & Bakery di Singaraja. Ari, seorang pegawai toko tersebut, menyampaikan bahwa *roll cake* memiliki minat tinggi di kalangan masyarakat. Rata-rata, toko dapat menjual sekitar 10 buah *roll cake* per hari. Pada hari-hari besar seperti Galungan, Kuningan, Natal, dan hari raya lainnya, penjualan *roll cake* meningkat hingga 2 kali lipat dari hari-hari biasa, dengan harga berkisar Rp. 15.000 – Rp. 30.000 per buah. Istana Cake & Bakery menjual *roll cake* polos dengan rasa original dan pandan, serta isian selai stroberi.



Gambar 1.1
Roll cake Polos Istana Cake & Bakery
(Sumber : Dokumentasi Peneliti)

Hasil wawancara ke dua pada Rabu, 15 Februari 2023 yang dilakukan di daerah Badung tepatnya pada toko roti My Dewi Bakery beralamatkan Jl. Raya Tangeb, Kapal, Kecamatan Mengwi. Ibu Dewi Sari Ani atau ibu dewi sebagai pemilik toko dan sebagai narasumber mengatakan bahwa minat masyarakat pada

daerah tokonya banyak yang menggemari *roll cake* atau bolu gulung milik tokonya yang memiliki banyak varian diantaranya pandan, vanilla, coklat dengan taburan keju, coklat ataupun polos dan juga isian selai seperti stroberi, nanas, kacang dll. Ibu Dewi mengatakan pada hari-hari biasa bolu gulung yang ia produksi dapat terjual 20 buah sedangkan jika pada hari besar seperti Galungan, Kuningan, Natal dan Lebaran dapat terjual 2-3 kali lipat dari hari biasanya. Toko My Dewi Bakery terkadang menjual motif *roll cake* yang dibuat hanya sesuai pesanan atau permintaan pembeli saja.



Gambar 1.2
Roll cake my Dewi bakery
(Sumber : Dokumentasi Peneliti)

Menurut (Fitria, 2019) *Roll cake* dapat dijumpai di beberapa acara adat maupun acara-acara pertemuan, seperti pada saat acara hari raya Natal, bolu gulung atau *roll cake* sudah menjadi budaya pada setiap Natal terkhusus di Italia, *roll cake* sangat digemari oleh anak-anak karena memiliki varian yang berbeda-beda.

Roll cake dapat dijadikan salah satu materi sebagai pengembangan bahan ajar, inovasi pembelajaran untuk mengetahui variasi motif pada *roll cake* dapat dikembangkan dari motif yang ada pada umumnya atau bahkan tidak bermotif. Pernyataan ini berasal dari hasil wawancara peneliti dengan Ibu Luh Astrini, seorang guru di SMKN 2 Singaraja. Ia mengajar mata pelajaran wajib bagi siswa kelas XII di Program Keahlian Tata Boga, khususnya PCKI (Produk Cake dan

Kue Indonesia). Wawancara ini dilakukan pada tanggal 20 September 2022. Ibu Astrini menerangkan bahwa pada pembelajaran PCKI terdapat materi terkait bolu gulung atau *roll cake*. Materi ini 10 tahun belakangan tidak diadakan pada kurikulum pembelajaran namun pada tahun ini diadakan kembali, dan menurut pemaparan narasumber *roll cake* sudah sangat berkembang, sudah banyak inovasi-inovasi baru untuk itu pada praktik pembelajaran PCKI materi *roll cake* diaplikasikan dengan motif batik, guna mengembangkan pengetahuan serta keterampilan peserta didik dalam membuat *cake* khususnya *roll cake*.

Umumnya saat ini kreasi dalam pembuatan *roll cake* menggunakan pencampuran warna-warna yang seperti *rainbow cake*, *roll cake* pandan, sehingga ragam yang dihasilkan masih sedikit variasi, sehingga perlu dilakukan dengan pengembangan produk. Pengembangan produk yang merupakan perbaikan dari produk yang telah dihasilkan perusahaan yang bertujuan dilakukannya untuk menambah variasi dan aneka ragam produk (Prawiramidjaja, 1990).

Tujuan pengembangan *roll cake* dengan motif *ulamsari* untuk inovasi kreatif dalam mengaplikasikan motif batik kepada *cake*, yang umumnya hanya motif garis, polkadot ataupun polos saja yang banyak dijual dan juga ingin melestarikan kembali motif Ulamsari Mas pada masyarakat. (Satriya et al., 2019) berdasarkan penelitian terdahulu bahwa eksperimen modifikasi *roll cake* terbatas, sehingga dibutuhkannya inovasi motif pada *roll cake* untuk menambah kreasi, variasi dan inovasi *roll cake* maka dilakukanlah pengembangan motif batik Ulamsari Mas khas Bali pada *roll cake*. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang yang dipaparkan peneliti akan melakukan penelitian mengenai “ Pengembangan motif batik Ulamsari Mas khas Bali pada *roll cake*”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Keterbatasan pengaplikasian motif pada *roll cake* yang mengangkat motif kain tradisional kain Bali.
2. Belum adanya pengembangan motif batik Ulamsari Mas khas Bali yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*.
3. Banyaknya ragam motif batik khas Bali yang layak untuk dikembangkan
4. Keterbatasan variasi motif/*topping* pada *roll cake*.

1.3 Pembatasan masalah

Setelah mengidentifikasi 4 permasalahan, peneliti membatasi fokus penelitian pada permasalahan kedua, yaitu kekurangan pengembangan motif batik Ulamsari Mas khas Bali dalam *roll cake*, untuk memfokuskan dan memaksimalkan penelitian.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian yaitu:

1. Bagaimana pengembangan motif batik Ulamsari Mas khas Bali pada *roll cake*?

1.5 Tujuan Penelitian

Dilihat dari rumusan masalah yang dipaparkan di atas, tujuan penelitian adalah:

1. Mendeskripsikan tahapan pengembangan motif batik Ulamsari Mas pada *roll cake*.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Manfaat yang didapat dari penelitian ini dapat memberikan manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Berikut merupakan manfaat yang diharapkan dari penelitian ini:

1. Manfaat teoritis

Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah memberikan pengetahuan dan wawasan baru bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi belajar mengenai pengembangan motif batik khas Bali dalam roll cake, terutama motif batik Ulamsari Mas.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini menambah pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama masa perkuliahan pada permasalahan pengembangan budaya daerah melalui penerapannya pada pengalaman kuliner praktis.

b. Bagi Mahasiswa Kuliner

Penelitian ini bisa menjadikan praktisi sebagai referensi atau salah satu acuan maupun pedoman dalam praktik pembuatan *roll cake* dengan inovasi motif khas Nusantara, dan mampu mengembangkan motif *roll cake* menjadi lebih bervariasi.