

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang membentang dari sabang sampai merauke yang memiliki potensi pariwisata yang sangat besar. Tidak hanya memiliki keindahan alam, namun Indonesia juga memiliki kekayaan akan budaya, suku, bahasa dan kearifan lokal yang begitu menarik serta beragam. Tidak heran jika Indonesia kerap dijadikan tempat berlibur untuk wisatawan asing. Khususnya Pulau Bali yang sempat digadang sebagai jantung pariwisata mancanegara, karena keragaman yang terdapat di setiap daerah-daerahnya (Siswandi, 2021). Dengan keunikan budaya dan tradisi yang ada, Pulau Bali selalu menjadi destinasi favorit bagi para wisatawan domestik maupun mancanegara (Putriwijaya dkk, 2019).

Membahas tentang pariwisata yang ada di Bali tentu cakupannya cukup luas, tidak hanya menyangkut destinasi atau tempat wisata namun keragaman budaya dan kuliner juga mendukung keberlangsungan pariwisata itu sendiri. Wibawati & Prabhawati, (2021) kuliner merupakan salah satu komponen sebagai pendukung sektor pariwisata. Kuliner di Bali tidak hanya menyangkut tentang kuliner tradisional khas daerah tetapi terdapat juga beberapa pilihan kuliner *modern* contohnya *cake* (Soeprapto, 2021).

Widayanti & Murniati, (2019) *cake* merupakan salah satu makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur dan juga lemak yang dibuat melalui proses

pengocokan kemudian di masak dengan cara di oven atau di kukus. *Cake* dapat diklasifikasikan menjadi tiga jenis yaitu *butter cake* atau yang sering disebut *pound cake*, *foam type cake* atau yang sering disebut *sponge cake* dan *chiffon cake* (Aprilia et al., 2021:83). *Cake* memiliki beragam variasi bentuk dan warna serta modifikasi lainnya yang nantinya akan menjadi daya tarik konsumen seperti halnya bolu gulung atau *roll cake*.

Roll cake atau bolu gulung adalah salah satu variasi olahan kue *sponge* yang memiliki lembaran tipis dan lembut disajikan dengan cara digulung dengan berbagai variasi isi (Salsabilla, 2022). Bahan utama dalam pembuatan *roll cake* adalah tepung terigu, telur, dan gula (Aini & Ratnaningsih, 2021). *Roll cake* merupakan salah satu varian *cake* yang memiliki rasa yang manis serta mengandung gizi yang tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai makanan selingan (Pratiwi & S, 2022). Janah, (2019) *roll cake* secara umum memiliki karakteristik tekstur yang lembut, rasa manis, aroma harum khas *roll cake* dan memiliki warna kuning keemasan. Keistimewaan lain dari *roll cake* yaitu memiliki bentuk yang di gulung dengan variasi rasa dan topping seperti *roll cake* pandan, *mocca roll cake*, *rainbow roll cake*, serta *roll cake* yang di atasnya di baluri topping keju atau meses.

Roll cake merupakan salah satu variasi bentuk *cake* yang dapat dikombinasikan dengan hiasan motif di atasnya. Hiasan kue dengan teknik membatik merupakan salah satu materi yang ada pada mata kuliah dekorasi hidangan. Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan dosen dekorasi hidangan Ibu Dayu Hemy Ekayani pada tanggal 20 Juni 2023 menyatakan bahwa pada proses pembelajaran materi hiasan kue

dengan teknik membatik sudah diterapkan namun belum banyak, beliau menyatakan bahwa pengaplikasian motif pada *roll cake* masih menoton dikarenakan proses pembuatan *roll cake* dengan motif nusantara memiliki tingkat kesulitan yang cukup tinggi. Selama proses pembelajaran hiasan kue yang sudah diterapkan yaitu motif tradisional seperti motif rangrang dan motif truntum, Ibu Dayu menegaskan bahwa belum banyak inovasi pengembangan motif pada *roll cake* sehingga perlu dilakukan inovasi pengembangan motif kain nusantara pada *roll cake*.

Saat ini *roll cake* banyak dikembangkan oleh pelaku usaha baik dari segi kombinasi bahan, varian rasa, topping ataupun ragam hias akan tetapi pengembangan *roll cake* dari segi desain masih menoton. Pernyataan ini didasari oleh hasil wawancara yang penulis lakukan di dua toko kue yang ada di Buleleng, Bali. Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan Ibu Maya selaku team dari toko Pelangi Bakery pada 24 Desember 2022, menyatakan bahwa belum pernah memproduksi *roll cake* dengan motif kain nusantara dan hanya memproduksi *roll cake* polos dengan varian rasa coklat, vanila, mocca dan pandan dilapisi topping keju, coklat. Ibu Maya juga menerangkan bahwa minat masyarakat terhadap produk *roll cake* cukup tinggi khususnya pada hari Raya Keagamaan. Pada hari raya penjualan *roll cake* meningkat sampai 30-50 buah dengan kisaran harga mulai dari Rp. 18.000 ke atas sesuai dengan ukuran permintaan pembeli, sedangkan di hari-hari biasa penjualan *roll cake* bisa mencapai 5-10 buah, di toko Pelangi Bakery belum pernah mengaplikasikan motif nusantara pada tampilan *roll cake* karena menurut Ibu Maya pengaplikasian motif

nusantara contohnya motif batik pada *roll cake* sangat sulit dilakukan dan membutuhkan waktu yang lebih lama.

Hasil wawancara kedua yang penulis lakukan bersama team dari Toko Kue Istana *Bakery* pada 24 Desember 2022, menerangkan bahwa toko kue Istana *Bakery* hanya memproduksi *roll cake* polos dengan varian rasa pandan dan mocca dengan kisaran harga Rp.20.000. Minat masyarakat pada produk *roll cake* di toko kue Istana *Bakery* ini cukup banyak, terutama pada hari raya keagamaan seperti galungan dan kuningan penjualan bisa mencapai 40 buah per hari sedangkan pada hari biasa penjualan hanya 8-10 buah perhari. Di toko kue Istana *Bakery* belum pernah mengaplikasikan motif nusantara pada *roll cake* karena sulit pada proses pembuatan dan jika tidak teliti hasilnya kurang bagus.

Selain wawancara dengan toko kue, penulis juga melakukan wawancara secara acak ke lima masyarakat pada 24 Desember 2022 di Taman Kota Singaraja berkaitan dengan bagaimana pengetahuan mereka mengenai produk *roll cake* dan motif *roll cake* yang ada di pasaran. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa dua orang masyarakat menyatakan mengenal *roll cake* dengan kombinasi motif batik sedangkan tiga masyarakat hanya mengenal *roll cake* polos dengan varian rasa pandan dan coklat. Berdasarkan analisis yang didapat dari hasil wawancara mengenai pengetahuan masyarakat terhadap *roll cake* yang mengangkat tema nusantara seperti motif batik masih sangat rendah. Oleh karena itu untuk menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dan bervariasi, penulis melakukan pengembangan pada motif *roll cake* dengan

mengaplikasikan motif kain nusantara khas Bali guna menciptakan *roll cake* yang lebih menarik dari segi tampilan dan memperkenalkan budaya Bali melalui produk kuliner.

Saat ini perkembangan motif kain nusantara sudah dapat diaplikasikan pada *cake* seperti inovasi kue batik Jember sebagai upaya pengembangan industri ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal jember yang merupakan sebuah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dikembangkan oleh (Maharani & Sumowo, 2020). Pengembangan kue dengan motif batik Jember dapat meningkatkan penjualan mitra usaha dan dapat dijadikan oleh-oleh khas Jember. Selain itu pengaplikasian motif batik Yogyakarta ke dalam *wedding cake* dikembangkan oleh (Arifah, 2019). Penelitian lain juga di lakukan oleh Widiantari (2022) yang mengembangkan *roll cake* dengan motif kain endek rangrang dan penelitian yang dilakkan oleh Ningsih (2023) yang mengembangkan motif batik sasambo khas Nusatenggara Barat pada *roll cake* pengaplikasian motif kain endek rangrang dan motif batik sasambo pada *roll cake* membuat tampilan *roll cake* memiliki ciri baik dari segi warna maupun bentuk motif selain itu dapat membuat tampilan *roll cake* menjadi lebih menarik. Selain motif kain endek dan kain batik, motif kain nusantara yang dapat diaplikasikan ke dalam *roll cake* adalah motif kain prada khas Bali.

Kain prada merupakan salah satu kain tradisional Bali yang memiliki ciri khas berwarna emas. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Ibu Resni seorang pengerajin kain prada di Desa Kemas, Kabupaten Klungkung pada 17 September 2022 mengatakan bahwa ada beberapa motif kain prada yaitu motif wayang, motif wajik, motif bunbunan, motif patra dan motif bunga bakung. Kain prada merupakan

hasil lukisan emas yang memiliki filosofi menandakan status sosial kalangan bangsawan (Hidayah & Puspitasari, 2022). Kain prada pada umumnya memiliki warna yang cerah menandakan kesan kemewahan dan keindahan seperti warna perak, emas, biru, merah dan hijau (Muhammad, 2019).

Berdasarkan pemaparan diatas inovasi yang akan penulis kembangkan adalah menggabungkan kebudayaan lokal yaitu kain prada ke dalam kuliner *modern* yaitu *roll cake*. Motif kain prada yang akan diaplikasikan kedalam *roll cake* yaitu motif prada bunga bakung. Motif prada bunga bakung adalah motif bunga dengan daun yang berambat, motif bunga bakung ini memiliki kombinasi warna yang cerah dan motif yang mudah diaplikasikan ke dalam *roll cake*. Bunga bakung atau yang sering disebut dengan bunga lili adalah tumbuhan bunga yang unik dengan helai mahkota dengan corak bintik-bintik putih. Bunga bakung memiliki makna kesucian, ketulusan dan kemurnian (Muhammad, 2019). Ciri khas dari motif prada bunga bakung yaitu adanya perpaduan bunga berwarna (putih, biru, dan jingga) pada bagian batang & daun yang merambat berwarna *gold* dengan warna dasar kain berwarna merah yang dapat memberikan kesan mewah, elegan dan berkkelas. Maka dari itu berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan melakukan penelitian mengenai “ Pengembangan *Roll Cake* Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali ”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap *roll cake* yang diberi motif nusantara dikarenakan minimnya sosialisasi mengenai pengembangan motif nusantara seperti motif kain prada yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*.
2. Motif yang diterapkan pada *roll cake* cenderung monoton sehingga perludanya inovasi baru.
3. Keterbatasan variasi motif pada *roll cake*
4. Prada bunga bakung merupakan salah satu motif kain prada dengan kombinasi motif bunga, daun dan batang merambat berwarna cerah seperti warna gold yang membuat motif ini memiliki keunikan dan ciri khas.
5. Belum adanya pengembangan motif prada bunga bakung khas Bali yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas ditemukan 4 permasalahan terkait, namun agar penelitian lebih fokus dan mendalam diperlukan pembatasan terhadap permasalahan yang diangkat. Oleh karena itu permasalahan dibatasi hanya pada identifikasi masalah yaitu belum adanya pengembangan motif prada bunga bakung khas Bali yang diaplikasikan ke dalam *roll cake*.

1.4 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali?
2. Bagaimana hasil dari uji kelayakan produk *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali?
3. Bagaimana hasil dari uji diperluas produk *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam melakukan pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung, adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan tahapan pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali
2. Untuk mendapatkan hasil uji kelayakan produk *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali
3. Untuk mendapatkan hasil dari uji diperluas produk *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali

1.6 Spesifik Produk yang Diharapkan

Adapun spesifik produk yang di harapkan yaitu berupa pengembangan motif *roll cake* dengan memanfaatkan motif nusantara prada bunga bakung khas Bali. Jenis *roll cake* yang dikembangkan merupakan *roll cake* kukus yang memiliki tekstur yang lembut dengan penambahan motif bunga bakung. Motif bunga bakung memiliki motif bunga dengan dedaunan, batang, merambat dengan kombinasi warna yang cerah

seperti warna *gold*, merah, putih dan biru yang dapat menambah nilai estetika pada produk *roll cake*.

1.7 Manfaat Penelitian

Hasil yang akan diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat yang akan diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan memberikan sumbangan pengetahuan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang dapat dijadikan referensi belajar dan bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai kebudayaan serta kuliner khususnya dalam pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung khas Bali

2. Manfaat praktis

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dalam mengimplementasikan dan mengembangkan budaya lokal melalui pengaplikasian pada kuliner serta dapat mengembangkan kemampuan peneliti dalam mengaplikasikan ilmu yang dapat selama perkuliahan.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam pengembangan motif khususnya pada *roll cake* dan dapat memperkenalkan motif kain khas bali kepada para wisatawan lokal maupun mancanegara.

1.8 Asumsi dan Keterbatasan Penelitian

Pengembangan *roll cake* dengan motif prada bunga bakung ini didasarkan pada asumsi-asumsi sebagai berikut:

1. Pengembangan ini dilakukan hanya mengembangkan *roll cake* dengan motif kain tradisional prada bunga bakung khas bali
2. Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *roll cake* motif prada bunga bakung disesuaikan dengan ketersediaan bahan dan kondisi lapangan

