

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Bali sebagai pilihan pulau untuk berwisata yang sudah terkenal hingga mancanegara. Pulau ini terkenal akan keindahan pulaunya, budaya, seni, serta keramahan penduduknya menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan. Tidak hanya itu, kuliner Bali menjadi salah satu sektor pendukung keberhasilan pariwisata karena berbagai produk kuliner khas Bali yang sering diminati wisatawan sebagai produk oleh-oleh khas Bali (Wulandari, 2023).

Kuliner Bali terdiri dari berbagai macam jenis salah satunya jajanan. Jajanan tradisional menjadi salah satu ciri khas kuliner Bali karena masyarakat Bali menggunakannya tidak hanya sebagai konsumsi secara pribadi akan tetapi diperlukan juga sebagai salah satu bagian dari sarana prasarana upacara adat di Bali (Widyaswari, 2020). Tidak hanya terdiri dari jajanan tradisional, terdapat pula beberapa pilihan jajanan *modern* contohnya puding.

Puding sebagai sebuah hidangan penutup termasuk pada kelompok panganan basah yang disajikan pada acara tertentu dengan bahan dasar pembuatannya terdiri dari campuran gula, agar-agar bubuk dan air (Rantika, 2020). Adapula penggunaan susu sebagai pengganti air dalam pembuatan puding, dimana puding susu memiliki kandungan kalsium bermanfaat untuk kesehatan tulang serta memperkuat struktur

tulang (Wiranata, 2020). Menurut Ernawati & Kusuma (2021) untuk menghadapi minat pasar yang meningkat terhadap puding, sehingga mendorong terciptanya variasi dan kreasi seni pada puding. Pada saat ini pelaku usaha banyak mengembangkan penjualan puding dengan berbagai kombinasi varian rasa, topping maupun bentuk, tetapi perkembangan puding dari desain motifnya terkesan monoton. Pernyataan tersebut berdasarkan dengan hasil dari wawancara yang penulis lakukan pada dua toko yang menjual puding di Buleleng, Bali.

Hasil wawancara yang dilakukan bersama salah satu tim di toko rumah kue Singaraja pada 20 Desember 2024 yang menyatakan belum pernah membuat serta menjual puding yang bermotif kain nusantara. Pada toko ini hanya menyediakan puding dengan rasa vanilla, mango, stroberi, tiramisu, coklat serta puding buah. Pada toko ini pula belum pernah membuat puding dengan teknik lukis, teknik yang diterapkan hanya berupa teknik lapis. Selanjutnya wawancara kedua penulis lakukan bersama salah satu tim di toko Holland Bakery pada tanggal 20 Desember 2024. Pada toko ini menjual beberapa varian bentuk puding seperti puding cup, puding loyang, puding log. Terdapat pula puding dengan varian rasa seperti rasa jeruk, chocolate, fruit cocktail, coffee serta kelapa pandan. Harga dari puding pun bervariasi berkisar dari Rp.13.000 sampai kisaran Rp.145.000. Pada toko ini belum pernah memproduksi maupun menjual varian puding dengan motif nusantara maupun puding hias dengan teknik lukis.

Tidak hanya melaksanakan wawancara pada dua toko di Singaraja, peneliti juga melakukan wawancara terhadap dua toko penjual puding di luar Kota Singaraja. Pada tanggal 25 Februari 2025 peneliti mewawancarai salah satu tim dari

toko Holland Bakery yang berlokasi di Batubulan. Berdasarkan hasil wawancara dimana toko pada setiap cabang menjual varian puding yang sama dengan pusat produksi di Jalan Teuku Umar, Denpasar. Peneliti juga mewawancarai toko puding lainnya yakni Panen Puding Bali yang berlokasi di Denpasar. Toko puding ini menjual beragam jenis puding seperti puding cup, puding box dan puding bulat dengan berbagai topping buah. Puding bermotif nusantara belum pernah diproduksi atau dijual pada toko ini.

Peneliti juga melakukan wawancara kepada lima orang masyarakat secara acak yang bertempat di Taman Kota Singaraja pada tanggal 26 Juni 2024 berkaitan dengan pengetahuan mereka mengenai produk puding lukis serta motif puding yang ada dipasaran. Berdasarkan pada hasil wawancara diketahui bahwa kelima masyarakat menyatakan belum pernah melihat puding yang dihias dengan cara dilukis. Kemudian, kelima masyarakat tersebut juga belum pernah melihat motif-motif kain khas daerah yang diterapkan sebagai hiasan puding dipasaran. Masyarakat tersebut hanya melihat dipasaran menjual puding dengan dihiasi buah maupun puding polos dengan berbagai rasa seperti coklat dan vanila.

Wawancara juga telah peneliti laksanakan dengan salah satu dosen pengampu mata kuliah Dekorasi Hidangan yaitu Ibu Damianti pada tanggal 01 Juli 2024 menyatakan bahwa pada mata kuliah Dekorasi Hidangan terdapat materi mengenai dekorasi puding. Dalam proses pembelajaran terdapat materi mengenai desain dekorasi puding yang dimana salah satunya berkaitan dengan hiasan puding. Ibu Damianti menyatakan bahwa untuk membuat hiasan puding yang menarik

diperlukan sebuah inovasi-inovasi baru sehingga hiasan puding tidak terkesan monoton.

Pelaksanaan pembelajaran praktek inovasi menghias puding dengan menggunakan jarum suntik atau dikenal dengan sebutan *jelly art* pernah diterapkan. Beliau juga menyampaikan bahwa teknik melukis pada puding merupakan suatu inovasi baru yang dapat diterapkan dalam materi dekorasi puding sedangkan terkait pengembangan motif-motif pada hiasan puding masih bersifat umum seperti motif bunga dan daun-daunan sehingga terkesan monoton. Ibu Damiati menyatakan bahwa sangat diperlukan adanya inovasi pengembangan motif seperti motif-motif kain khas daerah.

Seiring dengan perkembangan inovasi kuliner, pengembangan hiasan atau kreasi pada puding saat ini tidak hanya bergantung pada warna, rasa, bentuk dengan cara tumpuk atau hanya dicetak saja (Hudiah, 2023). Saat ini kreasi pada puding telah mengalami perkembangan yang dimana pengembangan motif-motif pada puding tidak hanya dilakukan dengan teknik cetak tetapi dilakukan juga dengan teknik suntik maupun teknik lukis seperti pelaksanaan program pelatihan masyarakat dalam meningkatkan peluang kewirausahaan inovasi puding *art* sebagai upaya pemberdayaan masyarakat yang dikembangkan oleh (Wiranata, 2020). Pembuatan puding *art* ini diterapkan dengan mengkreasikan motif pada puding menggunakan teknik suntik sehingga dapat melatih masyarakat sekaligus meningkatkan peluang kewirausahaan masyarakat pada desa Wonosari Kecamatan Tekung Kabupaten Lumajang. Penginovasian puding dengan teknik suntik juga dilakukan oleh anak-anak berkebutuhan khusus di Kota Semarang dalam penelitian

oleh (Prihatiningsih, 2024). Penelitian lain mengenai pengaplikasian motif puding dengan teknik lukis juga dikembangkan oleh (Evawati, 2023), dimana inovasi motif-motif kartun, flora, batik diaplikasikan pada puding dengan teknik melukis.

Oleh sebab itu, untuk membuat puding yang lebih berinovasi, peneliti menggunakan motif kain nusantara khususnya khas Bali pada puding dengan menggunakan teknik lukis sehingga dapat menciptakan variasi baru serta penampilan yang menarik pada puding sekaligus dapat membantu dalam memperkenalkan ciri khas Bali melalui produk kuliner. Salah satu motif kain nusantara yang menjadi hasil kerajinan yang mencirikan kekhasan masyarakat Bali adalah kain tenun *rangrang* dari Nusa Penida.

Kain tenun ini tersebut merupakan kain yang hampir punah dikarenakan mulai berkurangnya penenun yang masih aktif sehingga upaya dilakukan agar dapat melestarikan kain tenun *rangrang* tersebut (Ayu, 2018). Tenun *rangrang* dengan keunikan motifnya terdapat garis lajur pada kain, serta terdapat motif geometri segitiga sebagai motif pinggiran dan motif wajik yang menjadi motif utama pada kain ini (Putra 2018). Kain ini memiliki motif yang berbeda dengan kain tenun hasil dari karya masyarakat Bali pada kabupaten lain serta tampilan warna yang dimiliki pun lebih cerah dibandingkan dengan tenun lainnya (Sukerti, 2016).

Melalui pengembangan puding dengan motif tenun khas Bali dapat menimbulkan aspek keindahan yang muncul dari segi warna dan juga motif. Inovasi penulis mengenai penggabungan kebudayaan lokal yang dipadukan dengan kuliner *modern* yaitu berupa pengembangan puding lukis yang dipadukan dengan motif tenun *rangrang*. Warna cerah menjadi ciri khas dari tenun *rangrang*, dengan adanya

perpaduan warna yang cerah maka akan menambah nilai estetika dalam hiasan puding lukis. Berdasarkan pemaparan di atas maka peneliti akan melaksanakan penelitian berjudul “Pengembangan Puding Lukis Motif Tenun *Rangrang* Khas Bali”.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Sesuai landasan hal dari latar belakang penelitian ini, sehingga didapatkan identifikasi masalah yaitu:

1. Kain tenun sebagai salah satu kain motif nusantara khas Bali yang layak untuk dikembangkan dan diaplikasikan pada suatu produk pangan.
2. Kurangnya pengaplikasian motif tenun pada produk pangan sebagai sebuah inovasi produk dibidang kuliner.
3. Belum adanya pengembangan puding lukis yang diaplikasikan dengan motif tenun *rangrang* khas Bali.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan pada identifikasi permasalahan sehingga dapat diperoleh tiga permasalahan, akan tetapi agar kajian ini dapat terfokus sehingga diperlukannya pembatasan masalah yang ingin dibahas. Sehingga, permasalahan dari penelitian ini dibatasi pada masalah ketiga yakni belum adanya pengembangan puding lukis dengan motif tenun *rangrang* khas Bali.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Sesuai dengan latar belakang tersebut sehingga permasalahan dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana langkah-langkah dalam pengembangan puding lukis dengan motif tenun *rangrang* khas Bali?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap puding lukis dari aspek motif dan warna?

1.5 Tujuan Penelitian

Sesuai pemaparan rumusan masalah di atas, didapatkan tujuan dari penelitian ini yakni:

1. Untuk mendeskripsikan langkah-langkah pengembangan puding lukis dengan motif tenun *rangrang* khas Bali.
2. Untuk mengetahui hasil daya terima masyarakat terhadap puding lukis dari aspek motif dan warna.

1.6 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

Produk yang diinginkan dari penelitian ini yaitu puding lukis bermotif tenun *rangrang* khas Bali. Dikatakan puding lukis dikarenakan pengembangan motif pada puding dilakukan dengan cara melukis. Selain itu, karakteristik yang diharapkan melalui pengembangan ini yakni produk puding lukis motif tenun *rangrang* khas Bali berbentuk persegi panjang, memiliki motif segitiga pada bagian pinggir dan motif wajik pada bagian tengah yang tersusun simetris, memiliki perpaduan warna yang cerah dari warna merah muda, biru tua, hijau muda dan garis horizontal

berwarna hitam dari motif tenun rangrang yang menambah kesan nilai estetika pada produk puding.

1.7 Manfaat Hasil Penelitian

Melalui penelitian yang dilakukan ini diharapkan bisa memberi manfaat dari segi teoritis maupun praktis sehingga manfaat yang diharapkan adalah:

1. Manfaat secara Teoritis

Penelitian diharapkan mampu memberi penambahan wawasan khususnya untuk mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sehingga dapat menjadi sumber acuan dalam pembelajaran serta bahan penelitian untuk mengembangkan ilmu pengetahuan berkaitan dengan penggabungan inovasi berupa kebudayaan dengan kuliner terkhusus pada pengembangan puding lukis motif tenun *rangrang* khas Bali.

2. Manfaat secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Diharapkan dalam temuan penelitian ini mampu menumbuhkan kreativitas untuk menginovasikan budaya lokal dengan mengaplikasikannya pada produk bidang kuliner serta bisa menumbuhkan keterampilan peneliti dalam hal menerapkan wawasan yang didapatkan selama melaksanakan pendidikan.

b. Bagi Masyarakat

Dalam hasil kajian ini diharapkan mampu mendukung masyarakat dalam menginovasikan produk dengan motif serta mampu memperkenalkan motif ciri khas Bali pada wisatawan lokal hingga mancanegara.

1.8 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Pengembangan motif tenun *rangrang* khas Bali pada puding lukis didasarkan dengan asumsi sebagai berikut :

1. Pengembangan yang dilakukan khusus mengembangkan puding lukis dengan motif tenun *rangrang* khas Bali.
2. Bahan-bahan yang dipergunakan pada proses membuat puding lukis ini diselaraskan dengan ketersediaan bahan serta keadaan lapangan.

