BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies adalah kue coklat yang dibuat dari adonan yang terdiri dari bahan dasar seperti tepung terigu, gula pasir, telur, susu, mentega, atau margarin, serta coklat. Brownies juga menjadi makanan yang sangat digemari oleh anak-anak, orang dewasa, dan orang tua, serta memiliki proses pembuatan yang relatif mudah. (Anisa, 2021). Brownies dapat dibuat dengan cara dipanggang dan dikukus (Mulaydi, 2022). Brownies kukus adalah jenis brownies yang dibuat dengan cara dikukus dan teknik ini membuat brownies memiliki tekstur yang lebih lembut karena proses pengukusan tidak mengeluarkan banyak uap air (Mulaydi, 2022).

Konsumsi produk kue, khususnya brownies kukus, telah berkembang pesat baik dari segi bahan, rasa, maupun topping dan dekorasinya. Saat ini, kue tersebut menjadi salah satu kue yang sangat diminati masyarakat dan sangat populer di toko kue rumahan serta toko kue besar lainnya. Pengembangan brownies semakin meningkat setiap saat dengan diperkenalkannya berbagai macam topping yang banyak disukai para pecinta brownies, seperti brownies dengan topping kacang, parutan coklat, keju, oreo, glaze, chocochips dan bahan hiasan/dekorasi lainnya.

Pada saat ini banyak jenis kue yang diinovasi tidak hanya dari segi rasa, tetapi dari segi topping/dekorasinya, yang mana penampilan kue pertama kali menjadi perhatian adalah penampilan atau dekorasi pada kue. Membuat dekorasi kue membutuhkan kombinasi keterampilan seperti seni dan desain, penggunaan tema, memadukan warna, dan menambahkan dekoratif lainnya (Hariyanto et al.,

2018). Salah satu jenis kue yang diinovasi adalah brownies kukus. Inovasi hiasan/dekorasi brownies kukus masih terbatas dengan coklat, kacang, glaze, keju, dan bahan hiasan/dekorasi lainnya.

Berdasarkan hasil observasi dari beberapa toko di Lombok hanya menggunakan hiasan/dekorasi seperti *chocochips*, parutan keju, parutan coklat, glaze, dan lain-lain. Belum ada yang menggunakan potensi lokal seperti motif-motif pada kain batik yang tidak kalah menarik dengan hiasan/topping yang ada saat ini. Hiasan yang dapat dijadikan sumber ide untuk hiasan brownies kukus adalah motif batik khas Lombok. Motif batik biasanya dikembangkan pada kain. Tentunya motif-motif batik bisa diterapkan pada kue sebagai hiasan/dekorasi untuk menarik perhatian konsumen untuk membeli kue tersebut. Berikut hasil observasi secara *online via whatsapp* pada tanggal 12 Mei 2024 diuraikan pada tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1 Hasil Observasi 3 Toko Kue di Lombok

No.	Nama Toko	Hasil obsevasi
1.	Lombok *Bakery*	Toko Lombok *Bakery* belum menyediakan brownies dengan pengembangan motif khas Lombok atau batik sasambo motif *Lekoq buaq*. Brownies pada toko ini sudah mengalami pengembangan dari segi topping saja, seperti yang dulu hanya menggunakan parutan keju sekarang sudah ada tambahan topping *glaze*, oreo, parutan coklat dan lain sebagainya. Brownies disini untuk penjualannya lumayan bagus terutama pada acara tertentu seperti zikiran,ulang tahun, hari guru dan hari raya.
2.	Enjoy *Bakery*	Toko Enjoy *Bakery* tidak mengembangkan dekorasi brownies dengan motif batik sasambo *lekoq buaq* khas Lombok. Narasumber menjelaskan disana hanya memproduksi brownies dengan motif namun masih tergolong motif brownies pada umumnya

		menggunakan motif garis zig-zag, garis bergelombang, dan garis spiral. Selain itu, brownies di toko ini tidak melakukan pengembangan terhadap motif secara optimal karena mereka masih menggunakan motif garis, mereka lebih menargetkan terhadap metode penjualan.
3.	Toko DG *Pastry and Bakery*	Toko DG *Pastry and Bakery* tidak melakukan pengembangan brownies dengan dekorasi motif terutama batik sasambo *lekoq buaq* khas Lombok. Tidak adanya produksi brownies di toko kue ini dikarenakan motif sulit untuk diaplikasikan pada brownies kukus.

Sumber : Hasil obsevasi penulis, (2024)

Berdasarkan hasil wawancara masyarakat Lombok sebanyak 5 orang pada tanggal 12 Mei 2024 belum mengetahui adanya brownies kukus dengan mengaplikasikan motif batik terutama batik sasambo motif *lekoq buaq* . Hal ini dikarenakan belum ada hiasan/dekorasi kue dalam bentuk motif yang dikembangkan pada brownies kukus dengan motif tersebut. Berdasarkan hasil wawancara, beberapa penelitian pengembangan telah dilakukan dengan mengembangkan motif dari kain tenun songket pada brownies kukus oleh Fitriani Hasanah dan batik sasambo motif *lumbung kembang setangi* pada roll cake oleh Sulistia Ningsih.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Sulistia Ningsih, dikemukakan bahwa "Motif batik sasambo pertama kali dikembangkan dalam bentuk lukisan di desa Rembitan, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi NTB pada akhir tahun 2010" (Ningsih, 2023). Penelitian Sulistia Ningsih (2023) Penelitian Sulistia Ningsih (2023) yang mengembangkan batik sasambo khas NTB pada roll cake menggunakan motif lumbung kembang setangi. Dalam penelitian tersebut, dibuat kuliner modern yang menggabungkan dengan tema nusantara, yaitu

pengembangan motif batik nusantara berupa motif batik sasambo khas NTB pada *cake* (Ningsih, 2023). Penelitian lain terkait pengembangan motif pada *cake* juga dilakukan oleh (Dwiyani, 2024) dengan menerapkan motif prada bunga bakung khas Bali. Penggunaan motif kain endek rang-rang pada roll cake membuat tampilan *roll cake* menjadi lebih menarik (Dwiyani, 2024). Penelitian pengembangan motif juga dilakukan oleh Fitriani Hasanah (2023) dalam pengembangan motif songket wayang lumbung khas Lombok Tengah pada brownies kukus. Dengan menggunakan motif ini, dapat memperkenalkan motif-motif khas Lombok Tengah dengan bahan kain yang berbeda melalui inovasi baru, sehingga tampilan menjadi lebih menarik dan memiliki kesan unik serta khas (Hasanah, 2023). Selain motif *lumbung kembang setangi*, motif kain *endek rang-rang*, dan motif *songket wayang lumbung*, motif yang bisa diaplikasikan yaitu batik sasambo motif *lekoq buaq*.

Motif lekoq buaq adalah motif yang menampilkan tumbuhan, dengan susunan horizontal. Motif utamanya terdiri dari lekoq (daun sirih) dan buaq (buah pinang). Ini merupakan gambaran tradisi yang dilakukan oleh masyarakat Lombok yang disebut mamaq. Mamaq adalah tradisi turun temurun dilakukan oleh masyarakat asli suku Sasak Lombok (Listantia et al., 2023). Mamaq bisa juga diartikan sebagai kegiatan mengunyah sirih dan buah pinang dengan bahan tambahan kapur sirih sebagai pelengkap.

Farah Husniar, T, A, (2023) menyatakan pengembangan produk merupakan strategi untuk meningkatkan daya saing dengan inovasi baru pada produk lama atau baru yang dapat menambah nilai dari produk tersebut. Salah satu metode yang bisa digunakan dalam memperkembangkan produk adalah dengan menambahkan

manfaat, ciri khas, serta desain pada produk tersebut. Sesuai dari hasil observasi ketiga toko kue tersebut dan hasil wawancara dari beberapa orang dari Lombok, untuk mengembangkan brownies kukus agar tidak monoton dengan cara membuat dekorasi inovasi baru dengan mengembangkan dekorasi motif batik khas Lombok yang dikenal dengan batik sasambo. Peneliti dalam penelitian ini mengambil salah satu motif dari sekian banyak motif batik sasambo yaitu motif *lekoq buaq*.

Motif *lekoq buaq* adalah motif yang sesuai dengan brownies kukus dikarenakan motif *lekoq buaq* memiliki warna biru laut (*lekoq* dan *buaq)*, cokelat untuk warna dasar dan putih untuk semua garis motif yang menarik untuk tampilan brownies kukus. Warna merupakan kesan pertama yang dilihat dan dinilai oleh panelis konsumen (Asropi, 2023). Selain dari segi warna, penggunaan motif lekoq buaq sebagai dekorasi brownies kukus karena sulit diaplikasikan pada brownies kukus (Dwiyani, 2024). Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul "Pengembangan Dekorasi Brownies Kukus Dengan Batik Sasambo Motif *Lekoq Buaq* ".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, dapat diidentifikasi beberapa masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Belum adanya inovasi dekorasi yang mengembangkan motif-motif yang menarik pada *brownies* kukus.
2. Belum adanya dekorasi inovasi pengembangan brownies kukus dengan batik sasambo motif *lekoq buaq*.
3. Belum dioptimalkan pengembangan motif sehingga brownies terlihat monoton.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka permasalahan dibatasi hanya pada pengembangan batik sasambo motif *lekoq buaq* pada brownies kukus.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, agar dapat mengetahui arah penelitian ini, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan pengembangan dekorasi brownies kukus dengan batik sasambo motif *lekoq buaq* dengan model 4D ?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, untuk mengetahui arah penelitian ini,maka tujuan penelitian ini yaitu :

1. Mendeskripsiskan tahapan pengembangan dekorasi brownies kukus dengan batik sasambo motif *lekoq buaq* dengan model 4D..

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat teoritis dan praktis. Berikut manfaat dari hasil penelitian ini:

1. Manfaat Teoritis

. Hasil penelitian ini diharapkan memberikan wawasan serta pengetahuan bagi para pembaca. Penelitian ini dapat menjadi referensi dan bahan kajian dalam pengembangan batik sasambo motif lekoq buaq khas Lombok, serta dapat

digunakan untuk pengembangan motif batik lainnya dalam produk brownies kukus.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan, keterampilan, serta kemampuan penulis khususnya dalam penerapan batik sasambo motif lekoq buaq khas Lombok pada brownies kukus.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat membantu usaha kue dalam mengembangkan produk kue dengan motif batik yang menarik, yang mengangkat adat, istiadat, seni, serta budaya khususnya dalam produk brownies kukus.