

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki ragam jajanan tradisional yang memberikan pengaruh besar terhadap kelestarian tradisi dan budaya Nusantara. Jajanan tradisional atau sering disebut dengan kue Indonesia dapat diartikan sebagai kudapan tradisional yang diwariskan secara turun temurun dan diolah menggunakan bahan-bahan yang sederhana dan alami (Syahrial et al., 2022). Jajanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat (Astiana & Maha Tiarani, 2024). Pada Sebagian masyarakat, jajanan tradisional juga dianggap merupakan kebanggaan akan daerah kelahirannya.

Jajanan tradisional adalah suatu produk yang biasanya memiliki bahan pokok tepung beras, biasanya berupa kue kering atau kue basah, namun tak hanya berupa kue yang manis, ada pula jajanan tradisional yang memiliki rasa asin, gurih bahkan pedas. Jajanan tradisional berasal dari Indonesia, dan dapat ditemukan berbagai macam jajanan atau kue tradisional diberbagai daerah salah satunya adalah Betawi. Kue tradisional Betawi merupakan bagian penting dari kekayaan kuliner Indonesia, yang membawa serta nilai sejarah dan budaya yang mendalam (Andriyanti & Setiawan, 2024). Salah satu kue tradisional Betawi adalah kue lapis. Kue lapis dibuat dari bahan utama tepung beras, gula, tepung tapioka, dan cairan

berupa santan (Putra et al., 2024). Kue lapis merupakan jajanan yang sederhana bila dilihat dari proses pengolahannya, karena kue ini tidak memerlukan peralatan khusus seperti mixer dan oven. Adonan dasar kue lapis dibuat dengan menggunakan bantuan sendok dan pengocok berbentuk balon atau sering disebut dengan *ballon whisk* saja, beberapa orang juga hanya menggunakan tangan untuk proses pengadukan adonan dasar kue lapis. Kemudian dilanjutkan dengan pengolahan akhir yang juga cukup mudah, yaitu dengan cara dikukus saja.

Kue tradisional adalah kue khas dalam negeri sebagai hasil warisan dari para pendahulu bangsa yang diajarkan secara turun menurun sejak dahulu, dan juga kue tradisional biasanya terdapat di pasar tradisional (Kamal & Herryani, 2020). Keberagaman kuliner yang dimiliki Indonesia merupakan sebuah kekayaan yang penting, namun sangat disayangkan jika kuliner ini terkikis oleh globalisasi dan modernisasi (Andriyanti & Setiawan, 2024).

Seiring berjalannya waktu, untuk mempertahankan produk lokal khas Nusantara perlu dilakukannya inovasi kue tradisional sebagai ikon baru di era modern saat ini yang disukai oleh semua kalangan. Hal ini harus dijadikan sebagai bahan evaluasi, dimana jajanan tradisional sudah mulai digeser oleh jajanan modern. Pendapat serupa juga disampaikan oleh Agustina & Sutisna, (2020) dimana makanan warisan turun temurun mungkin akan tidak dikenal lagi oleh generasi muda nantinya. Muhandri dkk. (2021) dalam penelitiannya menemukan bahwa jajanan tradisional dianggap memiliki penampilan yang kurang menarik, sehingga mempengaruhi daya tarik konsumen terhadap jajanan tradisional.

Hudiah & Pratama, n.d. (2019) dalam penelitiannya yang berjudul "Inovasi Motif Kue Lapis Dalam Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng" menyatakan bahwa inovasi corak dan motif pada kue lapis sangat dibutuhkan dan sangat besar peluangnya untuk dijadikan usaha rumah tangga. Potensi ini didukung oleh corak dan warna kue lapis motif tenun sutra yang sangat menarik, dan tentunya digemari oleh siapapun yang melihatnya. Selain rasanya manis, juga sangat cantik dipandang mata.



Gambar 1.1 Kue Lapis Motif Tenun Sutra

Sumber: (Hudiah & Pratama, n.d. 2019)

Putra dkk.(2024) mengemukakan bahwa dalam pembuatan kue lapis sangat diperlukan kemampuan untuk *locating* atau menempatkan susunan warna sesuai posisinya agar menghasilkan kue yang cantik dan rapi. Inovasi corak dan motif pada kue lapis sangat dibutuhkan dan memiliki peluang besar untuk dijadikan usaha rumah tangga. Inovasi motif dan tampilan pada kue lapis dapat meningkatkan kualitas dan keunikan produk. Berdasarkan analisis penelitian terdahulu mengenai keberagaman kuliner yang dimiliki Indonesia merupakan sebuah kekayaan yang penting, namun sangat disayangkan jika kuliner ini terkikis oleh globalisasi dan modernisasi (Andriyanti & Setiawan, 2024) maka penulis menginovasikan motif rangrang khas Bali pada kue lapis tepung beras tradisional ini guna menciptakan

produk kue lapis yang lebih menarik dari segi tampilan, namun tetap mempertahankan unsur kebudayaan, bahan, alat, dan proses pengolahannya.

Tenun rangrang merupakan salah satu warisan budaya tekstil khas Bali yang berasal dari Desa Pejukutan, Nusa penida, Kabupaten Kelungkung. Kain ini dibuat dengan teknik tenun tradisional menggunakan alat tenun cag-cag dengan menggunakan bahan benang metris dan rayon, pewarna alami menggunakan daun tarum, daun jati, kulit kayu (jamblang, mangga, kepundung/menteng, mengkudu), dan kayu secang/sepang. Penguat warna alami digunakan tunjung/*mimusops elengi*, kapur tohor/*calcium carbonate*, dan tawas/*potassium alum silfide*, sedangkan pewarna kimia menggunakan pewarna direk dan nandrin serta methanol sebagai penguat pewarna kimia. Tenun rangrang dikenal dengan motif geometris unik serta struktur kain yang memiliki celah-celah tembus pandang. Kata rangrang sendiri berasal dari Bahasa lokal “nyrangnyang” yang berarti berlubang atau tembus pandang yang secara filosofi melambangkan keikhlasan dan keterbukaan hati dalam mempersembahkan sesuatu kepada Sang Hyang Widhi (Sudarsana, 2020).

Berdasarkan potensi besar yang dimiliki, motif tenun rangrang perlu dikembangkan dan dilestarikan sebagai bagian dari kebudayaan tradisional Bali. Inovasi dan pengembangan ini dapat membantu melestarikan kebudayaan Bali. Selama ini motif rangrang hanya diterapkan pada kain tenun belum pernah diterapkan pada dunia kuliner khususnya pada jajanan tradisional yaitu kue lapis.



Gambar 1.2 Tampilan Motif Rangrang Khas Bali Pada Kain

Sumber: <https://fitinline.com>

Proses pengaplikasian motif Rangrang pada kue lapis tentu ada beberapa unsur yang menjadi tolak ukur keberhasilan produk tersebut. Tolak ukur ini dijadikan sebagai acuan untuk mendapatkan kue lapis dengan motif Rangrang khas Bali yang sesempurna mungkin. Keberhasilan suatu produk dapat dinilai berdasarkan kualitasnya yaitu warna, tekstur, dan kesesuaian bentuk pada motifnya (Widiantari, 2022). Dalam penelitian ini kualitas yang menjadi tolak ukur dalam keberhasilan kue lapis dilihat dari warnanya yang cerah, tekturnya yang lembut, dan bentuk motif rangrang yang jelas.

Berdasarkan pemaparan di atas, inovasi yang penulis kembangkan adalah menggabungkan kebudayaan lokal yaitu motif rangrang khas Bali ke dalam kuliner tradisional yaitu kue lapis. Motif rangrang khas Bali yang akan diaplikasikan ke dalam kue lapis adalah motif yang memiliki kombinasi warna yang cerah dan motif yang mendetail seperti yang terdapat pada kain tenun angrang. Maka dari itu, berdasarkan latar belakang tersebut, penulis akan melakukan penelitian mengenai "Uji Kualitas Kue Lapis Motif Rangrang Khas Bali" yang bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan kue lapis motif rangrang khas Bali dan mengetahui kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali yang dilihat dari aspek warna motif, bentuk motif dan tekstur.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka dapat dilakukan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Kurangnya inovasi motif pada produk kue lapis tradisional dari tepung beras.
2. Belum adanya penggabungan motif budaya lokal ke dalam kue lapis tradisional secara optimal.
3. Keterbatasan penelitian tentang kualitas hasil inovasi kue lapis dengan motif rangrang.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dijabarkan, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang dibahas lebih fokus dan sesuai dengan tujuan yang dicapai, maka penelitian ini terbatas pada mendeskripsikan proses pembuatan kue lapis motif rangrang khas Bali dan menguji kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali dari segi warna motif, bentuk motif, dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah disampaikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kue lapis motif rangrang khas Bali?
2. Bagaimana kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali dari aspek warna motif, bentuk motif, dan tekstur?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan proses pembuatan kue lapis motif rangrang khas Bali.
3. Mendeskripsikan kualitas kue lapis motif rangrang khas Bali dari aspek warna motif, bentuk motif, dan tekstur.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan bisa memberi manfaat teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

1.6.1 Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menyumbangkan wawasan pengetahuan dan dapat menjadi sumber referensi dalam pembelajaran Mata Kuliah Kuliner Nusantara khususnya materi Jajanan Nusantara.

1.6.2 Manfaat Praktis

a. Bagi penulis

Hasil dari penelitian ini dapat menumbuhkan kreativitas untuk mengaplikasikan serta melakukan pengembangan budaya lokal melalui pengaplikasian pada kuliner serta bisa memperdalam keahlian peneliti dalam bidang kuliner.

b. Bagi Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan agar masyarakat dapat mengembangkan inovasi motif kue lapis baru yang unik dengan motif Bali, dan meningkatkan daya tarik dan variasi dalam industri kuliner. Dan juga diharapkan agar dapat membuka peluang usaha baru dan menciptakan lapangan kerja bagi pengrajin endek dan pelaku industri kuliner.