

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya, tradisi dan kekayaan kulinernya. Kekayaan soal kuliner menurut catatan KEMLU (Kementerian Luar Negeri) tahun 2023 Indonesia memiliki 5.319 ribu resep kuliner tradisional, jumlah kuliner dengan resep makanan terbanyak di dunia seperti rendang, pempek, gudeg, gulai, Rawon dan masih banyak lagi. Hal itu yang membuat Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya dan tradisi. Kekayaan ini tidak hanya menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal, tetapi juga mancanegara, yang ingin merasakan langsung keindahan alam dan tradisinya, begitu pula kuliner dan keunikan dari budaya Indonesia. Berikut merupakan gambar dari makanan khas Indonesia.

Gambar 1.1

Berbagai Kuliner Khas Indonesia



Sumber: Okezone, 2021

Indonesia yang dikenal dengan kekayaan budaya dan tradisi mengalami tantangan besar di era globalisasi. Arus modernisasi dan pengaruh budaya asing yang semakin kuat dapat menggeser nilai-nilai tradisional yang telah lama menjadi identitas bangsa. Di satu sisi, globalisasi membuka peluang bagi budaya Indonesia untuk dikenal lebih luas di dunia internasional, tetapi di sisi lain, juga berisiko memudarnya warisan budaya lokal jika tidak dijaga dengan baik. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat Indonesia untuk terus melestarikan dan mempromosikan kekayaan budaya dan tradisi, agar tetap relevan dan dikenal oleh generasi muda, serta dapat bersaing di kancah global tanpa kehilangan jati diri.

Pada era globalisasi ini, pengaruh globalisasi tidak hanya berkutik pada sektor ekonomi, industri, dan teknologi, tetapi dunia kuliner di Indonesia juga merasakan imbas dari arus globalisasi (Chandra, 2023). Modernisasi dan westernisasi telah mendorong perubahan gaya hidup masyarakat, termasuk dalam hal konsumsi makanan. Banyak orang lebih memilih untuk mengonsumsi makanan modern yang praktis dan mudah didapat, daripada makanan tradisional yang membutuhkan waktu dan effort yang lebih besar untuk membuatnya. Peradaban yang terus berkembang memicu terjadinya proses globalisasi di seluruh negara. Indonesia menjadi salah satu negara yang merasakan dampak dari globalisasi. Menurut Robertson (dalam Sigit, 2017) hal ini dikhawatirkan dapat menyebabkan pudarnya budaya dan tradisi kuliner Indonesia. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya untuk melestarikan dan mempromosikan makanan khas daerah. Salah satunya makanan yang berasal dari Sukoharjo.

Kabupaten Sukoharjo memiliki berbagai julukan dan makanan khas yang menjadi ikon tersendiri, seperti tempe alakathak, gempol pleret, kue bangket, roti widoro dan salah satu makanan yang punya ciri khas dan keunikan dalam soal rasa dan tekstur adalah jenang krasikan. Jenang Krasikan ini tidak hanya memiliki cita rasa yang unik dan lezat, tetapi juga memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi. Daerah yang menjadi sentra penghasil jenang krasikan adalah Desa Tangkisan. Jenang Krasikan telah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda

(WBTh) Indonesia pada 1 Januari 2022. Penetapan ini dapat dilihat di warisan budaya.kemdikbud.go.id. (Isnaini,2023)

Jenang krasikan ada sejak tahun 1979-an. Sejarah awal mula terciptanya jenang krasikan dipelopori oleh salah satu warga Desa Tangkisan bernama Tamto Martono 1979 dengan merk “Kelapa Manis” sekaligus untuk saat ini menjadi produsen tertua Kabupaten Sukoharjo. Berdasarkan hasil observasi 9 Mei 2024, Tamto Martono melakukan modifikasi jenang setelah merantau dari kota Muntlari yang mana di kota tersebut Tamto Martono bekerja di rumah produksi pembuatan jenang. Modifikasi tersebut dilakukan dengan menambahkan beras ketan yang ditumbuk secara kasar sehingga menimbulkan tekstur yang kasar seperti pasir ketika dimakan. Dinamakan “*krasikan*” memiliki suara “*kres*” pada saat di makan. Berdasarkan hasil wawancara penulis pada tanggal 9 Mei 2024 dengan Heri Prasetyo mengenai sejarah jenang krasikan, jenang krasikan memiliki nilai historis karena jenang krasikan pada zaman dahulu sering dijadikan makanan ini biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat dan acara penting di keraton sebagai simbol keberkahan dan harapan akan kesejahteraan. Selain sebagai hidangan istimewa, jenang krasikan juga melambangkan kesuksesan dan kelimpahan, menjadikannya bagian penting dalam tradisi kuliner keraton yang kaya makna. Sehingga menjadi salah satu makanan legendaris asal Sukoharjo. Berikut merupakan gambar dari jenang krasikan yang disajikan dalam sebuah upacara adat.

Gambar 1.2
Jenang krasikan dalam upacara adat



Sumber: Solopos,2023

Jenang krasikan cap “Kelapa Manis” kini diteruskan oleh Heri Prasetyo. Beliau merupakan penerus usaha jenang krasikan generasi ke-3. Sebelumnya jenang krasikan cap “Kelapa Manis” dikelola oleh penerus kedua pada tahun 1990 oleh H. Marjoko Setyo Mulyono. Berdasarkan *Database* UMKM 2019 di Kab. Sukoharjo pada tahun 2019 terdapat 15 unit usaha Jenang Krasikan di Desa Tangkisan antara lain seperti jenang krasikan cap “Putra Durian”, jenang krasikan cap “Bunga Melati” dan lain-lain. Namun, berdasarkan berita yang bersumber dari Solopos (2019), Jenang krasikan cap “Kelapa Manis” menjadi oleh-oleh pertama yang dicari para wisatawan saat mencari oleh-oleh dikarenakan Jenang krasikan ini memiliki rasa dan tekstur yang khas, selain itu juga dapat bertahan lama.

Ciri khas yang dimiliki Jenang krasikan berbeda dengan jenang-jenang lainnya, seperti yang terdapat di Kabupaten Kudus. Jenang Kudus cenderung lebih kenyal dan lembek dibandingkan dengan Jenang Krasikan yang memiliki tekstur agak kasar. Jenang ini juga sering dikenal dengan nama Kue Ladu. (Fathoni, 2016). Tekstur kasar yang dimiliki jenang krasikan berasal dari tepung ketan yang telah di sangrai. Selain teksturnya yang lembut diluar dan kasar ketika dimakan, rasanya yang manis membuatnya menjadi kudapan yang populer di kalangan penduduk setempat dan wisatawan. Makanan ini biasanya dijual dengan potongan-potongan kecil yang dibungkus plastik tipis dan dikemas dalam wadah. Untuk yang potongan kecil biasanya dalam satu wadah mika berisi 10 biji dengan takaran 3,5 ons. Jenang krasikan ini dapat dibeli dengan harga yang relatif terjangkau, sekitar Rp20.000 hingga Rp70.000 tergantung dari besar kecilnya dan jika dijual diluar daerah harga jenang krasikan ini sudah berbeda dikarenakan ongkos kirimnya. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis pada 9 Mei 2024, jenang krasikan dulunya hanya sekedar jajanan pasar dengan harga yang murah tetapi untuk saat ini jenang krasikan menjadi makanan kelas menengah ke atas dikarenakan pembeli saat ini membeli dengan ukuran besar. Selain itu jenang krasikan juga menjadi salah satu makanan yang sering disajikan saat berkumpul bersama keluarga di rumah.

Keunikan jenang krasikan cap “Kelapa Manis” yang telah berdiri selama 45 tahun adalah proses pembuatannya yang masih mempertahankan cara yang tradisional dan ketahanannya mencapai 2 minggu walaupun tanpa pengawet. Jenang krasikan cap “Kelapa Manis” juga tidak menggunakan pewarna buatan. Warna coklat pada jenang krasikan cap “Kelapa Manis” dihasilkan dari proses olahan dengan campuran gula jawa. Dalam satu produksi mencapai 3-4 kuintal akan tetapi pada saat lebaran, sekali produksi melebihi pada hari-hari biasanya. Dalam momen lebaran jenang krasikan cap “Kelapa manis” ini dapat memproduksi 500 kg (kilogram) dan pada saat momen lebaran pembeli biasanya membeli langsung ke tempat produksi dikarenakan harganya lebih murah dibandingkan di toko. Para pembeli biasanya warga sekitar atau para wisatawan yang ingin pulang mudik untuk oleh-oleh kerabatnya di rumah. Berdasarkan hasil wawancara dengan Heri Prasetyo pada tanggal 9 mei 2024, Jenang krasikan cap “Kelapa Manis” melakukan pengiriman keluar daerah setiap 1 bulan sekali dengan totalpengiriman lebih dari 3-4 ton.

Melalui observasi dan wawancara ke penjual dan konsumen pada tanggal 9 Mei 2024, rata-rata peminat jenang krasikan ini adalah masyarakat Sukoharjo dan wisatawan yang berusia dengan usia 35 (Tiga puluh lima) tahun hingga 50 (Lima puluh) tahun dikarenakan kalah dari arus globalisasi sehingga jenang krasikan ini kurang diminati dan di ketahui oleh anak muda dibawah usia 35 (Tiga puluh lima) tahun yang lebih menyukai makanan instant dan budaya asing.

Tabel 1.2

Jumlah Produksi Beberapa Merek Jenang Krasikan

Merek	Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis”	Jenang dan Krasikan “Putra Durian” Ibu Suyati	Perusahaan jenang krasikan Bunga Melati
Jumlah Produksi	1000 <i>pack/day</i>	650 <i>pack/day</i>	450 <i>pack/day</i>

Sumber: Olahan penulis, 2024

Berdasarkan permasalahan tersebut penulis berinisiatif untuk membuat sebuah karya *Photo Story* makanan khas daerah Sukoharjo Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis”. Penulis membuat *photo story* dengan tujuan ingin memvisualisasikan proses pembuatan jenang krasikan cap “Kelapa Manis” sebagai bentuk pelestarian dan mempromosikan kepada seluruh masyarakat mengenai jenang krasikan, terlupakan sebagai identitas budaya asli Indonesia. Selain itu sebagai bentuk menggunakan bahan baku yang berkualitas. Proses pembuatan karya *photo story* ini penulis berharap jenang krasikan menjadi semakin lebih banyak di ketahui dan dilestarikan agar tidak terlupakan sebagai identitas budaya asli Indonesia oleh seluruh masyarakat

Proses pembuatan karya *Photo story* yang di tulis oleh penulis termasuk dalam kategori fotografi jurnalistik dan dikemas secara naratif dengan konten digital. Konten adalah pokok, tipe, atau unit dari informasi digital. Konten dapat berupa teks, citra, grafis, video, suara, dokumen, laporan-laporan dan lain-lain (Simarmata, 2011). Dalam pembuatan karya *photo story* ini penulis memilih mengemas secara naratif dengan konten digital bertujuan agar orang-orang dapat mengakses dengan mudah sehingga dengan adanya akses yang mudah, setiap orang dapat membaca melalui yang disebarakan melalui konten .

Alasan penulis memilih jalur fotografi karena fotografi adalah salah satu bentuk dari sebuah komunikasi yang dikemas dengan secara visual, lalu disampaikan oleh komunikator dan kemudian ditangkap oleh komunikan melalui media foto atau gambar. Fotografi memiliki kelebihan, salah satunya adalah mampu merekam peristiwa, momen-momen yang aktual, dapat dipercaya dan mengandung nilai, sehingga fotografi dapat berfungsi sebagai alat komunikasi berbasis visual. Fotografi memiliki kemampuan untuk menceritakan suatu peristiwa dengan *real* dan apa adanya, sehingga dari sinilah fotografi juga bisa digunakan sebagai media berekspresi (Savitri, 2018) Oleh karena itu dengan adanya fotografi dapat membawa sebuah tradisi dan budaya dapat tetap terjaga, salah satunya budaya tersebut berupa makanan khas daerah yaitu jenang krasikan. Alasan memilih *photo story* dikarenakan *photo story* terkadang dapat lebih menggugah dalam mengutarakan cerita ketimbang tulisan. Para *Photo story*. Untuk menggambarkan suasana atau pesan, foto fotografer tentu tak hanya

menggunakan satu foto saja, namun beberapa jepret foto karena satu foto belum tentu dapat menyampaikan isi pesannya secara luas (Putra, 2022)

1.2 Fokus Permasalahan Dan Rumusan Masalah

1.2.1 Fokus Permasalahan

Berdasarkan latar belakang diatas fokus permasalahan yang dapat dianalisis adalah banyaknya masyarakat yang kurang minat terhadap Jenang Krasikan yang merupakan makanan khas daerah, di antara lain karena:

1. Pergeseran pola konsumsi masyarakat

Era modern ini, masyarakat cenderung lebih tertarik pada makanan cepat saji dan makanan impor yang dianggap lebih praktis dan mewah. Hal ini menggeser minat mereka terhadap makanan khas daerah yang dipandang kurang menarik dan ketinggalan zaman.

2. Kurangnya edukasi dan promosi

Kurangnya edukasi dan promosi mengenai makanan khas daerah menyebabkan generasi muda kurang mengenal dan menghargai warisan kuliner daerah mereka. Minimnya upaya pelestarian dan pemasaran makanan khas daerah memperparah situasi ini.

3. Persepsi kuno dan ketinggalan zaman

Beberapa kalangan, terutama generasi muda, memandang makanan khas daerah sebagai sesuatu yang kuno, ketinggalan zaman, dan kurang menarik secara visual. Hal ini menyebabkan mereka enggan untuk mencoba dan melestarikannya.

Jenang krasikan merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang harus dijaga dan dilestarikan sebagai warisan asli Indonesia. Salah satu cara dalam melestarikan budaya adalah dengan mengenal produknya. Pengrajin jenang krasikan juga termasuk pelestari budaya. Namun banyak orang yang meninggalkan karena tidak mengetahui manfaatnya. Banyak orang yang telah terpapar oleh budaya asing. Melalui karya *photo story* ini penulis ingin

berbagi informasi mengenai proses produksi Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis” agar seluruh masyarakat baik di Sukoharjo ataupun di luar agar mengetahui dan mengenal jenang krasikan.

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana memvisualisasikan proses pembuatan Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis” secara tradisional melalui karya *photo story*?
2. Bagaimana menerapkan teknik foto EDFAT dan teori estetika foto selama proses produksi Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis” untuk menghasilkan sebuah karya *photo story* yang menarik ?
3. Menjelaskan proses produksi Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis” melalui karya *photo story*.

1.3 Tujuan Penciptaan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penciptaan dari karya *photo story* ini adalah:

1. Menjelaskan bagaimana menerapkan teknik fotografi dalam sebuah *photo story* untuk menghasilkan sebuah foto proses produksi Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis”.
2. Mendeskripsikan proses visualisasi pembuatan Jenang Krasikan cap “Kelapa Manis” melalui sebuah *photostory*.
3. Memperkenalkan Jenang Krasikan kepada masyarakat agar mengetahui makanan jenang krasikan yang mulai terlupakan karena dampak dari arus globalisasi

1.4 Manfaat Penciptaan

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penulis berharap dengan adanya karya *photo story* ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan literatur mengenai fotografi, khususnya dalam memahami dan mengaplikasikan konsep *photo*

story dengan teori EDFAT dan estetika foto . Melalui karya *photostory* ini, diharapkan dapat dihasilkan pemahaman yang lebih mendalam tentang bagaimana *photo story* dapat digunakan secara efektif untuk menyampaikan narasi visual yang kuat, serta bagaimana penerapan teori EDFAT dan estetika foto dapat meningkatkan kualitas dan kesesuaian foto dalam mendukung cerita yang diinginkan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat mengedukasi kepada masyarakat mengenai pembuatan *photo story* untuk melestarikan budaya. Serta memberikan informasi kepada masyarakat bahwa *photo story* dapat menjadi media promosi.

