

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan globalisasi membawa berbagai pengaruh terhadap sektor kehidupan, termasuk dalam bidang kuliner. Meskipun demikian, keberadaan makanan tradisional Indonesia tetap bertahan dan terus dilestarikan oleh para pelaku usaha lokal. Salah satu daerah yang masih mempertahankan kekayaan kuliner tradisional tersebut adalah Kabupaten Semarang, yang dikenal memiliki beragam makanan khas dengan nilai budaya dan keunikan tersendiri. Di Provinsi Kabupaten Semarang dikenal sebagai salah satu kawasan yang memiliki banyak kuliner khas. Beberapa makanan khas yang cukup dikenal antara lain Lumpia Semarang, Tahu Gimbal, Bandeng Presto, hingga Wingko Babat yang menjadi identitas kuliner daerah tersebut. (Hasan, 2025).

Salah satu wilayah di Kabupaten Semarang yang turut berkontribusi dalam kekayaan kuliner tersebut adalah Bandungan. Kawasan ini tidak hanya dikenal sebagai destinasi wisata alam pegunungan, tetapi juga memiliki potensi kuliner tradisional yang beragam. Bandungan yang berada di kawasan lereng Gunung Ungaran dikenal memiliki udara sejuk serta menjadi salah satu destinasi wisata menarik bagi para pengunjung, yang menawarkan wisata alam dan rekreasi di kawasan dataran tinggi, menunjukkan bahwa Bandungan memiliki potensi pariwisata yang komprehensif. Di kawasan ini makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan sehari-hari, tetapi juga berkembang menjadi oleh-oleh khas yang mencerminkan identitas daerah Bandungan dan di bawa ke luar wilayah, salah satunya adalah Tahu Serasi. (Sutrisno, 2025).

Tahu merupakan salah satu makanan yang memiliki sejarah panjang di Indonesia. Tahu diperkenalkan oleh masyarakat Tionghoa ke Nusantara sejak abad ke-10 dan menjadi salah satu kuliner tertua yang berkembang di Indonesia. Awalnya, tahu

hanya dikonsumsi oleh kalangan tertentu, namun seiring perkembangan zaman tahu mulai dikenal luas oleh masyarakat karena menjadi sumber pangan alternatif yang mudah diolah dan memiliki kandungan gizi tinggi. Selain itu, kata “tahu” sendiri berasal dari bahasa Tionghoa *tao-hu* atau *teu-hu* yang berarti kedelai yang dihancurkan menjadi bubur. Seiring proses akulturasi budaya, tahu tidak hanya menjadi bahan pangan, tetapi juga telah menyatu dengan tradisi kuliner masyarakat Indonesia. Berbagai daerah mengembangkan tahu sesuai dengan karakteristik dan kearifan lokal masing-masing, sehingga melahirkan beragam jenis tahu yang memiliki cita rasa dan cara pengolahan yang berbeda. (Rundjan, 2014).

Tahu Serasi merupakan salah satu kuliner khas dari Bandungan, Kabupaten Semarang, yang mulai berkembang sejak sekitar tahun 1980-an. Nama “Tahu Serasi” sendiri berasal dari kata “serasi” yang dalam bahasa Indonesia berarti cocok, selaras, atau harmonis dan dalam moto kabupaten semarang yang berarti Sehat, Rapi, Aman, Sejahtera, dan Indah (Faiq et al., 2025).

Gambar 1. 1 Pabrik Tahu Serasi



Sumber: Tahu Serasi Bandungan, 2025

Tahu Serasi dikenal memiliki ciri khas yang membedakannya dari produk tahu pada umumnya. Keunikan tersebut terlihat pada teksturnya, dimana tahu khas Bandungan dicetak dengan cara dibungkus satu per satu menggunakan kain, kemudian dipres hingga kadar airnya seminimal mungkin. Proses ini menghasilkan tekstur tahu yang lebih kenyal dan padat, sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi, bahkan

dapat mencapai (3 kali lipat dibandingkan tahu biasa). Selain itu, Tahu Serasi dibuat menggunakan tanpa bahan pengawet, namun tetap mampu bertahan hingga sekitar (7 hari). Cita rasa gurih alami yang dihasilkan berasal dari penggunaan bahan baku kedelai berkualitas serta proses produksi yang masih mempertahankan metode tradisional dengan memanfaatkan kayu bakar. Jika dibandingkan dengan tahu biasa yang umumnya diproduksi secara massal dan memiliki tekstur yang lebih keras atau mudah hancur, Tahu Serasi menunjukkan kualitas yang lebih konsisten serta memiliki karakter rasa yang lebih khas (Khumaedi & Bintari, 2015).

Keunggulan tersebut menjadikan Tahu Serasi tidak hanya sebagai produk pangan, tetapi juga sebagai ikon kuliner khas Bandung yang memiliki nilai budaya dan daya tarik tersendiri bagi masyarakat maupun wisatawan. Keberadaan Tahu Serasi sebagai produk unggulan tersebut tidak terlepas dari peran pengrajin lokal yang masih mempertahankan proses produksi secara tradisional. Terdapat beberapa pelaku usaha yang dikenal sebagai produsen Tahu Serasi, di antaranya Tahu Serasi Bu Kotijah, Tahu Serasi Om Shin, dan Tahu Serasi Pak Yanto. Masing-masing pengrajin memiliki karakteristik produksi dan ciri khas tersendiri, namun tetap mempertahankan kualitas serta keaslian rasa yang menjadi identitas Tahu Serasi Bandung. (Rundjan, 2014).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan penulis pada tanggal 28 February 2026, masing-masing pengrajin Tahu Serasi memiliki karakteristik dan keunikan tersendiri, baik dari segi bahan baku, proses produksi, maupun pengembangan usaha. Terdapat perbedaan yang cukup signifikan yang menjadikan Tahu Serasi Bu Khotijah lebih menonjol dibandingkan pengrajin lainnya. Dari segi bahan baku, Tahu Serasi Bu Khotijah menggunakan kedelai impor dari Amerika Serikat yang dikenal memiliki kualitas lebih baik dibandingkan kedelai lokal. Kedelai lokal memiliki ukuran biji yang lebih kecil dan berwarna lebih kusam kehijauan, yang membuat tekstur tahu menjadi keras karena menghasilkan endapan tepung yang lebih banyak. Sedangkan kedelai impor memiliki ukuran yang lebih besar dan seragam sehingga menghasilkan rendaman yang lebih tinggi serta tekstur tahu yang lebih halus dan konsisten. Selain

itu, pada tahap proses produksi, khususnya pada proses koagulasi dan pemasakan. Bu Kotijah menggunakan alat penguap yang telah dimodifikasi berupa 2 (dua) loyang berukuran besar. Alat tersebut memanfaatkan bahan bakar kayu sebagai sumber panas, sehingga menghasilkan proses pemanasan yang lebih stabil yang menghasilkan tekstur tahu yang lebih halus.

Gambar 1. 2 Kegiatan Outing Class

**OUTING CLASS SMPIT CAHAYA UMMAT, SISWA
BELAJAR MEMBUAT TAHU SERASI
BANDUNGAN "**



Sumber: Report Actual, 2017

Lokasi produksi Tahu Serasi Bu Kotijah juga sering dijadikan sebagai tempat edukasi dan kunjungan baik dari siswa sekolah maupun kelompok masyarakat seperti ibu-ibu PKK. Hal ini menunjukkan bahwa usaha Tahu Serasi Bu Kotijah tidak hanya berorientasi pada produksi, tetapi juga memiliki nilai edukatif dan interaktif. Seiring berjalannya waktu, produk tahu yang dihasilkan oleh Bu Kotijah mulai dikenal masyarakat karena memiliki kualitas rasa yang khas dan tekstur yang lebih lembut dibandingkan tahu pada umumnya. Hal tersebut membuat usaha ini semakin berkembang dan menarik minat masyarakat lokal maupun wisatawan yang berkunjung ke Bandung. Namun, dalam upaya pengembangannya, Tahu Serasi Bu Kotijah masih menghadapi berbagai tantangan, seperti fluktuasi penjualan yang cenderung tidak stabil, meningkatnya persaingan dengan makanan modern yang diminati masyarakat,

serta kenaikan harga bahan baku yang memengaruhi biaya produksi. Selain itu, pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi masih belum dilakukan secara optimal sehingga jangkauan pemasaran produk belum maksimal (Hawin Dini, 2025).

Penulis memilih jalur fotografi karena fotografi merupakan salah satu bentuk komunikasi visual yang memiliki kemampuan dalam menyampaikan pesan secara efektif. Setiap foto yang dihasilkan tidak hanya berfungsi sebagai representasi visual, tetapi juga mengandung makna dan pesan yang disampaikan oleh fotografer kepada audiens. Melalui fotografi, suatu bentuk budaya dapat direkam, disimpan, dan disampaikan kepada generasi berikutnya dalam bentuk visual yang menarik dan komunikatif. Hal ini relevan dalam mendokumentasikan proses produksi kuliner tradisional seperti yang dilakukan pada Tahu Serasi Bu Kotijah, di mana setiap tahapan produksi memiliki nilai budaya dan kearifan lokal yang penting untuk diabadikan. Dibandingkan dengan media teks, fotografi memiliki keunggulan dalam hal daya tahan dan kemampuan representasi visual yang lebih kuat, terutama di era digital saat ini yang memungkinkan penyebaran informasi secara luas dan cepat. Dengan demikian, fotografi dapat dimanfaatkan sebagai media strategis dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya, memperkuat identitas visual, serta mendukung upaya konservasi dan promosi kebudayaan secara berkelanjutan, khususnya dalam memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional seperti Tahu Serasi Bu Kotijah kepada masyarakat yang lebih luas (I Gusti Agung, 2021)

Berdasarkan kemampuan fotografi tersebut, penulis mengangkat Tahu Serasi Bu Hj. Kotijah dalam bentuk karya *photo story* sebagai media komunikasi visual yang mampu mendokumentasikan dan menyampaikan proses pembuatan tahu secara informatif, menarik, dan mudah dipahami oleh audiens. Pemilihan *photo story* dilakukan karena media ini memiliki kekuatan visual dan naratif yang mampu menarik perhatian masyarakat, khususnya generasi muda yang lebih dekat dengan konten visual di media digital. Melalui rangkaian foto yang disusun, audiens tidak hanya melihat produk akhir saja, tetapi juga memahami proses produksi serta tradisi yang masih di

pertahanan dalam proses pembuatan Tahu Serasi. Dengan demikian, *photo story* dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kesadaran, ketertarikan, dan apresiasi masyarakat terhadap makanan tradisional sehingga dapat terus dikenal dan dilestarikan. Selain itu karya ini diharapkan dapat menjadi sarana dokumentasi, edukasi, promosi, dan pelestarian budaya yang mampu menjangkau masyarakat lebih luas melalui media digital (Akyuwen et.al., 2024).

Teori EDFAT merupakan salah satu pendekatan dalam fotografi jurnalistik yang digunakan untuk menyusun narasi visual secara sistematis melalui lima unsur, yaitu *Entire, Detail, Frame, Angle, dan Time*. Menurut Wijaya (2014), konsep EDFAT membantu fotografer dalam menghasilkan rangkaian foto yang tidak hanya memiliki nilai estetika, tetapi juga mampu menyampaikan informasi secara runtut dan komunikatif. Unsur *entire* berperan dalam memberikan gambaran umum, *detail* menekankan bagian penting, *frame* memperkuat komposisi visual, *angle* menentukan sudut pandang, serta *time* berkaitan dengan pemilihan momen yang tepat. Melalui unsur tersebut, EDFAT membantu fotografer membangun alur cerita visual secara bertahap, mulai dari pengenalan situasi hingga penyampaian momen yang memiliki nilai cerita. Dengan demikian, audiens tidak hanya melihat kumpulan foto yang beridi sendiri tetapi dapat mengikuti rangkaian peristiwa secara utuh layaknya sebuah cerita. Dalam penelitian ini, teori EDFAT dipilih karena mampu mendukung penyusunan *photo story* yang memiliki alur yang jelas, variatif, dan memiliki kekuatan naratif, sehingga membuat lebih efektif, menarik, dan mudah dipahami oleh audiens.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana menerapkan teknik EDFAT pada proses pembuatan Tahu Serasi Bu Kotijah melalui *photo story* ?

1.3 Tujuan Masalah

Memvisualisasi dan mendeskripsikan penerapan teknik EDFAT pada proses pembuatan Tahu Serasi Bu Kotijah melalui *photo story*

1.4 Manfaat Penciptaan

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Karya ini diharapkan dapat menjadi salah satu kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan pada bidang seni fotografi, khususnya *photo story*.
2. Karya ini dapat menjadi salah satu referensi akademik terkait penerapan teori EDFAT dalam pembuatan *photo story*, serta memperkaya kajian mengenai peran fotografi sebagai media dalam mendokumentasikan dan mempromosikan budaya lokal, khususnya kuliner tradisional.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Karya *photo story* diharapkan dapat menjadi salah satu sumber inspirasi bagi fotografer dalam menghasilkan karya fotografi yang menarik dan komunikatif. Selain itu, karya *photo story* juga diharapkan dapat menjadi media untuk memperkenalkan proses pembuatan karya fotografi.
2. Karya *photo story* diharapkan dapat menjadi media informasi dan promosi kepada masyarakat bahwa Tahu Serasi Bu Kotijah masih beroperasi hingga saat ini, serta memperkenalkan proses produksi tahu serasi sebagai bagian dari kuliner tradisional khas daerah Bandungan.