

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

1.1.1 Kue Tapel

Kue Tapel adalah salah satu makanan tradisional khas Cirebon yang cukup diminati di Cirebon sendiri dan di daerah sekitarnya (Kuningan, Majalengka, Jatiwangi, Plered, dan Sumber). Peminat kue tapel tidak hanya dari Cirebon dan daerah sekitarnya saja tetapi dari luar daerah Cirebon pun ada, seperti Bandung, Jakarta, Yogyakarta sampai Lampung pun ada.

Meskipun pembeli – pembeli yang berasal dari luar kota rata – rata orang yang berasal dari kota Cirebon, mereka terkadang merindukan Kue Tapel. Dengan penyebaran informasi dari mulut ke mulut sampai pemberian oleh – oleh (karena tidak pernah melakukan promosi) Kue Tapel Mba Lena bertahap berkembang dan bertahan sampai sekarang.

Bahan utama Kue Tapel adalah tepung beras, pisang, gula merah, dan parutan kelapa. Prose pembuatannya hampir mirip dengan pembuatan serabi (dengan menggunakan tungku dan arang). Mula – mula tepung beras yang sudah di cuci bersih dan dimasak setengah matang dengan beberapa bumbu rahasia racikan Mba Lena, dimasukan ke dalam cetakan, diratakan, kemudian tunggu beberapa saat sampai kulit mengeras dan hampir matang. Kemudian masukan pisang dan gula merah, dihancurkan dan diratakan ke seluruh permukaan kulitnya, taburkan sedikit parutan kelapa, tutup hingga matang. Setelah matang kue tapel di lipat menjadi dua (menjadi bentuk setengah lingkaran mirip martabak).

Cara membelinya orang hanya memesan, mengantri, menunggu dan membawanya pulang. Orang yang mau memakannya ditempat pun tidak dilarang, tetapi harus memaklumi karena tidak disediakannya air minum dan apapun yang biasanya disediakan di tempat makan lainnya seperti piring, sendok, garpu, tisu, dan lainnya. Mungkin dalam seminggu hanya 1 atau 2 orang yang memakannya di tempat.

Orang memakan Kue Tapel sebagian besar membawanya ke rumah dan menjadikannya cemilan teman minum teh, kopi atau apapun.

Keberadaan Kue Tapel sendiri tidak kalah terkenal dengan makanan – makanan tradisional khas Cirebon lainnya, misalkan seperti nasi jambang, nasi lengko, tahu gejrot, empal gentong. Hanya saja penjual Kue Tapel di Cirebon sangat sedikit, saat ini hanya ada 3 penjual Kue Tapel. Sekitar 20 tahun lalu (Ibu dari Mba Lena berjualan) ada kurang lebih 10 penjual Kue Tapel di Cirebon, namun dengan berjalannya waktu mereka gulung tikar satu demi satu. Faktor utama mereka gulung tikar disebabkan oleh konsumen sendiri yang cenderung memiliki selera yang berbeda. Tiap penjual memang mempunyai konsumen tetap sendiri tetapi hanya sedikit dari mereka yang mampu bertahan sampai sekarang, untuk saat ini hanya ada 3 penjual Kue Tapel di Cirebon.

Kue Tapel sebenarnya hanya makanan rakyat Cirebon biasa. Mereka yang menjual pun mendapatkan resep dari Ibunya, dan Ibunya mendapatkan resep dari Neneknya, jadi Kue Tapel bukanlah makanan atau resep Raja – Raja dan Keraton, Kue Tapel hanyalah hasil dari kreativitas dari Ibu – Ibu Cirebon pada masa lalu.

Dari 3 penjual Kue Tapel yang bertahan saat ini, Kue Tapel Mba Lena yang berada di jalan Pagongan gang Pekalangan Timurlah yang paling di gemari. Menurut survey yang telah penulis lakukan, sebagian besar orang tahu Kue Tapel yang berada di jalan Pagongan dan mereka bisa membeli di tempat tersebut. Mereka juga menyebutkan beberapa alasan mengapa mereka lebih memilih Kue Tapel Mba Lena dari pada Kue Tapel lainnya, alasan mereka rasa Kue Tapel Mba Lena sangat pas dengan selera mereka. Manisnya, tingkat kematangannya, harganya mereka semua pertimbangkan. Kue Tapel di tempat lainnya kadang terlalu gosong, akibatnya terasa pahit ketika dimakan, ada pula yang menggunakan pisang yang belum matang sehingga rasanya tidak manis malah cenderung asam, selain itu pula harga yang diberikan terlalu mahal, harga sama tetapi ukurannya lebih kecil dan tipis.

Sebagai makanan cemilan tradisional bandingannya, sebut saja serabi. Serabi awalnya hanya ada di Solo, namun dalam perkembangannya serabi menjadi makanan rakyat Indonesia, kita bisa menemukan serabi di kota – kota besar dengan berbagai variasi rasa yang begitu banyak. Mulai dari coklat, keju, susu, sampai telur dan sosis.

Selain karena tangan – tangan kreatif yang menjadikan serabi saat ini begitu bervariasi, tidak bisa dipungkiri karena banyaknya para pemilik modal yang melirik dan mempercayakan serabi sebagai investasi yang menjanjikan. Mereka pergi dan mencoba, kemudian membukanya di kota tempat mereka tinggal. Begitulah seterusnya sampai saat ini serabi ada di mana – mana.

Kue Tapel yang sejak awal sudah memiliki isi atau topping, maka sangatlah mungkin adanya variasi isi atau rasa dari Kue Tapel. Masalahnya adalah tidak adanya visi untuk mengembangkan usahanya. Mba Lena hanya menghargai Kue Tapelnya 2500 rupiah per satuannya. Mba Lena bisa mendapatkan keuntungan kotor 200.000 sampai 250.000 rupiah per harinya, keuntungan bersihnya antara 100.000 sampai 150.000 rupiah per hari. Mba Lena juga tidak pernah melakukan promosi dalam bentuk apapun sejak ibunya berjualan, mereka hanya mengandalkan promosi dari mulut ke mulut lewat para pelanggannya. Perbaikan tempat berjualannya pun tidak mendapat perhatian, tempatnya yang kotor menjadikan konsumen segan untuk membeli.



1.1.2 Sejarah Cirebon

Menurut Sulendraningrat yang mendasarkan pada naskah Babad Tanah Sunda dan Atja pada naskah cerita Purwaka Caruban Nagari, Cirebon pada awalnya adalah sebuah dukuh kecil yang dibangun oleh Ki Gedeng Tapa, yang lama – kelamaan berkembang menjadi sebuah kota yang diberi nama Caruban (bahasa sunda = campuran). Karena disana bercampur para pendatang dari berbagai macam suku bangsa, agama, bahasa, adat istiadat, dan mata pencaharian yang berbeda – beda untuk bertempat tinggal atau berdagang.

Mengingat pada awalnya sebageian besar mata pencaharian masyarakat adalah sebagai nelayan, maka berkembanglah pekerjaan menangkap ikan dan rebon (udang kecil) di sepanjang pantai serta pembuatan terasi, petis, dan garam. Dari istilah air bekas pembuatan terasi (belendrang) dari udang rebon inilah berkembanglah sebutan cai-rebon (bahasa sunda = air rebon) yang kemudian menjadi Cirebon.

Dengan dukungan pelabuhan yang ramai dan sumber daya alam dari pedalaman, Cirebon kemudian menjadi sebuah kota besar dan menjadi salah satu pelabuhan penting di pesisir utara Jawa baik dalam kegiatan pelayaran dan perdagangan di kepulauan nusantara maupun dengan bagian dunia lainnya. Selain itu, Cirebon tumbuh menjadi cikal bakal pusat penyebrangan agama islam di Jawa Barat.

Keraton merupakan salah satu kebudayaan tertua di Cirebon, pada masa kerajaan dulu Cirebon menjadi salah satu kota pelabuhan yang besar di Jawa. Karena banyak terjadi transaksi maka sangat banyak orang dari luar Jawa yang tertarik tinggal di Cirebon, itu yang mengakibatkan Cirebon mempunyai banyak keragaman. Hal itu juga yang mengakibatkan kebudayaan Cirebon banyak dipengaruhi dari berbagai daerah. Kebudayaan lain yang cukup terkenal dan tua lainnya adalah batik, batik yang terkenal di daerah Cirebon adalah batik Trusmi yang memiliki motif Mega Mendung khas Cirebon.

1.1.3 Batik Trusmi yang Legendaris dari Cirebon

Cirebon bagi kolektor batik, nama desa Trusmi Wetan dan Trusmi Kulon, Kecamatan Weru, Cirebon tidak dapat dipinggirkan. Desa yang terletak lima kilometer

dari pusat kota ini sejak puluhan tahun lalu telah menjadi sentra bisnis batik. Sayangnya, mereka harus kedodoran mencari para pembatik lokal.

Kisah membatik desa Trusmi berawal dari peranan Ki Gede Trusmi. Salah satu pengikut Sunan Gunung Jati yang mengajarkan seni membatik bersamaan dengan menyebarkan agama Islam. Sampai sekarang makam Ki Gede masih terawat baik, malahan setiap tahun diadakan acara cukup khidmat, upacara Ganti Welit (atap rumput) dan Ganti Sirap setiap empat tahun.

Kelihaian membatik itu ternyata memberi berkah di kemudian hari. Batik Trusmi berhasil menjadi ikon Batik dalam koleksi kain Nasional. Seolah kain batik dari desa ini tidak masuk dalam keluarga batik Cirebon. Batik Cirebon sendiri termasuk golongan batik pesisir.

Usaha yang bermula dari skala rumahan, lama kelamaan menjadi industri kerajinan yang berorientasi bisnis. Produk batik Trusmi bukan sekedar memenuhi kebutuhan lokal, tetapi sebagian perajin mengeksport ke Jepang, Amerika, dan Belanda.

Masa keemasan kerajinan batik di daerah ini terjadi pada kurun waktu 1950 – 1968. Tak heran bila sebuah koperasi di tingkat lokal, Koperasi Batik Budi Tresna yang menaungi perajin batik, sanggup membangun gedung koperasi yang sangat megah. Tak ketinggalan, sejumlah sekolah mulai dari tingkat SD, SLTP, hingga SLTA.

Di masa kini, peran Almarhum H. Masina tak bisa dilepaskan. Tokoh ini dikenal sebagai pengembang bisnis batik di Trusmi. Itu sebabnya ia pun di daulat untuk memimpin Koperasi Batik Budi Tresna.

Beberapa tahun lalu, Almarhum H. Masina sempat mengeluhkan makin sulitnya mencari orang lokal yang mau berprofesi sebagai pembatik yang terampil. Penduduk sekitar lebih suka bekerja di kantoran yang tidak memerlukan ketrampilan tangan. Akibatnya para pemilik industri batik mencari tenaga pembatik dari daerah lain, seperti Yogyakarta, Solo, atau Pekalongan.

Bila dibanding dengan batik Yogyakarta, Solo, atau Pekalongan, batik Trusmi punya ciri yang berbeda dan khas. Perbedaan yang paling kentara adalah dari segi warna dan motif. Batik Trusmi tampil dengan warna yang cerah dan ceria. Batik Yogyakarta atau Solo didominasi dengan warna gelap, biasanya coklat tua atau hitam.

Secara umum, batik asal Cirebon muncul dengan warna – warna cerah seperti merah, merah muda, biru langit, hijau pupus, dan tentu saja ini bisa kita lihat dalam kain batik Trusmi. Selain itu, gambar motifnya juga lebih bebas, melambangkan kehidupan masyarakat pesisir yang egaliter, seperti gambar aktifitas masyarakat pedesaan atau gambar flora dan fauna yang memikat.

Begitu juga dengan motif yang menghiasi kain, motif batik Trusmi berbeda dengan motif batik tradisional gaya Yogyakarta dan Solo. Pengaruh ini diakibatkan dengan letak geografis Cirebon yang ada di kawasan pantai, sehingga motif batik asal kota udang ini disebut motif pesisiran. Dalam kain batik ini kita bisa jumpai gambar motifnya yang lebih bebas, melambangkan kehidupan masyarakat pesisir yang egaliter, seperti gambar aktifitas masyarakat pedesaan atau gambar flora dan fauna yang memikat.

Salah satu ciri khas batik Cirebon yang tidak ditemui di tempat lain adalah motif mega mendung, yaitu motif berbentuk seperti awan bergumpal – gumpal yang biasanya membentuk bingkai pada gambar utama. Motif Mega Mendung tersebut dari pengaruh keraton – keraton Cirebon.



1.2 Identifikasi Masalah

- Kue Tapel adalah makanan tradisional khas Cirebon yang sangat potensial untuk di kembangkan.
- Masalah utama Kue Tapel sampai saat ini adalah modal.
- Belum pernah melakukan promosi dalam bentuk apapun. Hanya saja "Wisata Kuliner" Trans TV pernah meliput.
- Tempat berjualan yang kurang nyaman

1.3 Rumusan Masalah

- Pendekatan apa saja yang harus dilakukan agar Kue Tapel Mba Lena dapat lebih dipandang keberadaanya.
- Strategi apa saja yang tepat untuk mempromosikan Kue Tapel Mba Lena dengan dana yang terbatas.
- Bagaimana mengangkat citra Kue Tapel Mba Lena sebagai makanan Tradisional khas Cirebon.

1.4 Pembatasan Masalah

- Meredesain citra (brand) Kue Tapel Mba Lena yang berlokasi di jalan Pagongan Cirebon.
- Memilih media – media promosi yang mendukung (kios, flyer, neon box, banner, daftar menu, dan lainnya).

1.5 Tujuan Perancangan

Kue Tapel Mba Lena yang saat kurang mendapatkan perhatian dari masyarakat luas sebagai makanan khas atau sebagai oleh – oleh khas Cirebon, maka dengan adanya pembentukan brand ini diharapkan Kue Tapel Mba Lena menjadi lebih

dikenal oleh masyarakat luas sekaligus melestarikan dan memajukan pariwisata kota Cirebon melalui kuliner tradisionalnya

1.6 Manfaat Perancangan

- Dengan adanya Brand, Kue Tapel Mba Lena akan lebih mudah untuk dikenal masyarakat luas baik lokal dan non lokal.
- Dengan membuat media promosi, Kue Tapel Mba Lena akan lebih cepat diketahui masyarakat luas.
- Dengan mendesain ulang kios berjualan Mba Lena, pengunjung tidak segan lagi untuk datang, membeli, menunggu, dan membayar bahkan untuk makan ditempat.
- Dengan adanya variasi rasa baru, Kue Tapel Mba Lena dapat memperluas target marketnya. Yang awalnya hanya usia antara 30 – 50 tahun keatas (karena makanan tradisional / kuno) menjadi ada target market baru yaitu anak muda dan anak – anak.

1.7 Metodologi Perancangan

- Wawancara
Dengan melakukan wawancara baik dengan si penjual dan pembeli (lokal dan non lokal) diharapkan bisa mendapatkan informasi yang tepat karena langsung dari sumbernya.
- Observasi
Dengan melakukan observasi di kios Mba Lena dan kios – kios Kue Tapel lainnya diharapkan dapat memperoleh data perbandingan antara Kue Tapel Mba Lena dengan Kue Tapel lainnya.
- Studi Pustaka
Dengan melakukan studi pustaka melalui Internet dan buku – buku tentang kebudayaan Cirebon. Dapat dipastikan data yang diperoleh bisa dipercaya kebenarannya.