

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Identitas budaya merupakan sebuah simbol kebudayaan yang didalamnya terdapat suatu arti, nilai, dan karakter yang telah melekat dan memiliki sisi perbedaan dalam satu kebudayaan dengan kebudayaan lainnya. Pembentukan dan pembangunan identitas budaya berkaitan erat dengan keberagaman unsur budaya seperti penguatan tradisi, lembaga dan praksis, sehingga ada kesinambungan antara konsep identitas budaya dengan kebiasaan masyarakat setempat (Zahara & Fatimah, 2022). Kebudayaan dapat dipahami sebagai suatu sistem yang mencakup gagasan, perasaan, tindakan, dan karya yang dihasilkan oleh manusia dalam konteks kehidupan sosial (Yanti et al., 2024). Kebudayaan memang memiliki beragam definisi, namun secara umum kebudayaan mencakup berbagai unsur seperti tradisi, pengetahuan, adat-istiadat, pandangan, cara berpikir, keterampilan, hingga kebiasaan yang di wariskan dari generasi ke generasi melalui proses pembelajaran (Al Qurtuby, 2019)

Adapun korelasi antara identitas budaya dengan negara Indonesia ialah terletak pada kenyataan bahwa Indonesia dijuluki sebagai negara multikultural, yakni negara dengan beragam ideologi, budaya, maupun perbedaan, dan dihuni oleh beberapa kelompok etnis, ras, dan agama yang berbeda. Keanekaragaman budaya Indonesia dapat terlihat dari beragamnya rumah adat, tarian khas, pakaian khas, upacara adat, tradisi, maupun berbagai makanan atau kuliner khas pada setiap daerah dan keberagaman itulah yang menjadi suatu kekayaan dan keindahan bagi daerah tersebut (Yanti et al., 2024). Keberagaman ini menciptakan kekayaan budaya, keunikan, dan memiliki daya tarik tersendiri bagi Indonesia di mata dunia. Selain itu, keberagaman budaya menjadi fondasi penting dalam pembentukan identitas nasional dan turut membentuk jati diri bangsa (Khilmi et al., 2024).

Setiap daerah pasti memiliki ciri khas yang menjadi ikon baik dalam bentuk kesenian, kebudayaan, ataupun kuliner. Ciri khas inilah yang menjadi pembeda antara satu daerah dengan daerah lainnya. Keanekaragaman budaya yang ada pada

setiap daerah tersebut biasanya merupakan sebuah produk warisan tradisi turun temurun yang dilestarikan, dikembangkan hingga menjadi suatu bentuk produk yang unggulan dan nantinya menjadi kekhasan dari setiap daerah. Pelestarian dan pengembangan produk budaya pada setiap daerah dapat memperkuat potensi lokal melalui produk unggulannya, selain itu juga berkontribusi dalam meningkatkan nilai ekonomi daerah (Yulia, Rusydi, & Gumilar, 2022). Salah satu bentuk produk budaya yang mencerminkan identitas khas suatu daerah sekaligus menjadi pembeda dengan daerah lain ialah tampak melalui makanan atau kuliner khas. Keunikan inilah yang menjadi potensi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi dan meningkatkan daya tarik wisata kuliner lokal (Mulawato & Handoyo, 2024)

Makanan khas merupakan cerminan representasi budaya masyarakat di suatu daerah, karena dalam pembentukannya melalui proses historis panjang. Proses ini merupakan sebuah hasil penyesuaian antara kebiasaan konsumsi masyarakat dengan ketersediaan bahan lokal serta aktivitas sosial masyarakat (Widaningtyas, 2019). Makanan khas suatu daerah umumnya tidak ditemukan di tempat/ wilayah lain dan seringkali dianggap unik karena hanya berasal dari satu tempat tertentu. Keunikan ini muncul dari warisan budaya yang telah diturunkan dari generasi ke generasi, dan dalam praktiknya diterapkan masyarakat lokal hingga sekarang. Oleh karena itu, makanan khas ini tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi harian, tetapi juga menjadi bagian penting dari identitas suatu daerah yang sudah melekat. Selain itu, keberadaan makanan khas ini, juga mampu menarik perhatian masyarakat luar daerah maupun wisatawan, sebab rasa penasaran terhadap citra rasa khas suatu makanan kerap menjadi sebuah alasan mereka untuk datang berkunjung (Suwandojo, 2020).

Kota Lamongan, selain memiliki daya tarik wisata alam juga memiliki beberapa makanan khas yang telah menjadi ikon dan mencerminkan identitas budayanya. Beberapa makanan khas kota Lamongan yang paling terkenal diantaranya yakni yang paling terkenal soto lamongan, nasi boran, serta aneka penyetan seperti pecel lele, ayam dan bebek. Makanan-makanan tersebut hingga kini masih eksis dan bahkan telah tersebar ke berbagai penjuru daerah dengan label

seperti “warung penyetan lamongan” atau “warung soto lamongan”. Selain itu terdapat pula makanan tradisional yakni wingko babat (Suwandojo, 2020)

Wingko babat merupakan makanan tradisional yang berbahan dasar tepung beras ketan, gula, dan kelapa parut yang menghasilkan cita rasa manis dan gurih. Aroma kelapa parut yang harum pada kue ini memiliki daya tarik tersendiri yang mampu membangkitkan selera dan keinginan untuk mencicipi jika mencium aromanya. Wingko babat yang umumnya memiliki rasa manis dan gurih, seiring berjalannya waktu makanan ini mulai memiliki beragam varian rasa yakni coklat, durian, pandan, nangka. wingko babat bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga memiliki nilai sejarah dan keterikatan sosial dengan masyarakat Babat. Selain sebagai ikon budaya lokal, wingko babat juga memiliki nilai ekonomi yang signifikan, sehingga masyarakat daerah Lamongan khususnya Babat menggantungkan hidupnya atau menggantungkan mata pencahariannya dari usaha produksi dan penjualan wingko babat (Irma, 2024).

Wingko babat merupakan makanan yang terbentuk melalui proses akulturasi yang awalnya dibawa oleh imigran dari etnis Tionghoa yang menetap di daerah Babat Lamongan. Wingko babat ini, telah menjadi bagian dari masyarakat Babat, Lamongan sejak tahun 1898, karena telah dipertahankan melalui praktik budaya yang telah dilakukan masyarakat lokal hingga sekarang secara turun temurun. Bukan suatu hal yang mengejutkan jika adanya makanan atau kuliner khas suatu daerah di Indonesia merupakan hasil dari akulturasi budaya, sebab Indonesia merupakan negara jajahan oleh beberapa negara luar. Hal ini menyebabkan adanya jalur perdagangan bebas dan memungkinkan terjadinya pertukaran budaya, termasuk dalam hal makanan yang akhirnya menyebar dan beradaptasi dengan kebudayaan lokal. Sehingga kondisi inilah yang menjadikan banyak makanan Indonesia terbentuk dari proses akulturasi budaya (Kemenparekraf/Baparekraf RI, 2021).

Komposisi bahan dalam makanan tradisional wingko babat merupakan gambaran dari perpaduan budaya Tionghoa dan Jawa, yakni dilihat dari perpaduan resep yang digunakan yaitu penggunaan beras ketan yang mencerminkan pengaruh

dari budaya Tionghoa dan dikombinasikan dengan parutan kelapa yang merupakan ciri khas dari budaya lokal Jawa, mengingat Lamongan yang merupakan daerah dengan pesisir pantai yang terdapat banyaknya pohon kelapa (Areta, 2024). Wingko babat juga yang memiliki makna simbolik yang mendalam dalam budaya masyarakat setempat. Wingko babat memiliki simbol kebersamaan dan tradisi sosial karena kue ini sering disajikan dalam berbagai acara, seperti selamatan, pernikahan, dan perayaan lainnya. Sehingga kehadirannya dalam beberapa momen tersebut melambangkan sebuah rasa syukur, kebersamaan (Istiana, 2025). Maka dari itu, hingga sekarang makanan tradisional ini sering menjadi satu ciri khas makanan yang ada dalam berbagai acara keluarga, maupun sebuah perayaan dan menjadi suatu oleh-oleh khas daerah yang semakin memperkuat identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan (Mulawato & Handoyo, 2024).

Wingko babat secara historis berasal dari Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan yang telah ada sejak tahun 1898, perlu diketahui bahwa dalam perkembangan dan arus representasi yang begitu luas apalagi pada era digital, wingko babat justru lebih dikenal oleh masyarakat umum sebagai makanan atau oleh-oleh khas yang banyak di jual dan mudah ditemukan di Kota Semarang, Jawa Tengah.

Hal ini tidak lepas dari kontruksi media yang membentuk narasi baru tentang makanan tersebut. Popularitas ini diperkuat oleh kontruksi media dan narasi resmi dari Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Kota Semarang (DISBUDPAR) yang secara eksplisit menyatakan bahwa makanan khas Kota Semarang seperti lumpia, bandeng presto, dan wingko babat dapat ditemukan dengan mudah dipusat perbelanjaan seperti Tugu Muda, Simpang Lima, Alun-alun dan Gerai atau kaki lima dan khususnya pada pusat oleh-oleh di jalan pandanaran (Disbudpar, 2020). Pernyataan dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Semarang (DISBUDPAR) sebagai lembaga resmi negara dan memiliki otoritas dalam sebuah pengelolaan dalam hal citra budaya dan pariwisata, dalam konteks ini menunjukkan bahwa lembaga tersebut dapat membentuk persepsi masyarakat luas dengan memasukkan

wingko babat sebagai bagian atau sejajar dengan lumpia dan bandeng presto sebagai makanan khas Kota Semarang. Ketika wingko babat disebutkan bersama lumpia dan bandeng presto sebagai makanan khas Kota Semarang, dan memiliki ketersediaan yang melimpah serta dapat ditemukan di berbagai pusat oleh-oleh di kota tersebut, hal ini tentu saja memperkuat konstruksi sosial bahwa makanan tersebut memang berasal dari kota Semarang terlepas dari fakta historis yang diyakini bahwa wingko babat berasal dari Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan.

Hal ini tentu saja memicu ketidakjelasan identitas budaya dan sering menimbulkan keraguan akan asal budayanya. Meskipun sejarah mencatat bahwa makanan ini berasal dari Babat Lamongan, namun masyarakat luas lebih mengasosiasikan wingko babat merupakan bagian dari budaya Kota Semarang. Situasi ini mengakibatkan ketidakseimbangan dalam pengakuan identitas budaya suatu daerah, dan menjadikan sebuah perdebatan mengenai identitas budaya wingko babat. Ketika sebuah produk budaya seperti wingko babat yang lebih banyak dijual, dipopulerkan, dan dipasarkan oleh suatu komunitas atau wilayah lain yang memiliki akses ekonomi dan media yang lebih besar, maka identitas budaya wingko babat ini akan terpinggirkan.

Berdasarkan studi Penelitian yang serupa mengenai makanan khas sebagai identitas daerah bukan yang pertama kali dilakukan, ada penelitian yang telah dilakukan Novi Agustin pada tahun 2023 berjudul “tahu takwa menjadi tahu kediri: transformasi identitas kuliner etnis Tionghoa menjadi kuliner khas masyarakat kediri”. Penelitian tersebut fokusnya hanya menunjukkan bahwa bagaimana tahu takwa bertransformasi menjadi tahu Kediri yang sekarang menjadi identitas kuliner khas masyarakat kota Kediri awalnya terbentuk dari adanya proses asimilasi kuliner etnis Tionghoa dan telah melahirkan akulturasi budaya (Agustin, 2023). Penelitian ini tentu saja berbeda dengan yang dilakukan peneliti, dalam penelitian ini lebih membahas tentang wingko babat sebagai makanan khas yang menjadi cerminan identitas budaya kota Lamongan, namun mengapa lebih banyak dijual dan populer di kota Semarang dan tidak ke kota Surabaya yang notabenenya lebih dekat dari kota Lamongan. Popularitas wingko babat di Semarang itu juga belum ada yang

menunjukkan identitas budaya, sehingga penelitian ini lebih melihat tentang proses pembentukan identitas budaya melalui sebuah makanan pada satu masyarakat di satu daerah yaitu Kecamatan Babat, Kabupaten Lamongan.

Penelitian lain telah dilakukan oleh Siti Almaidah pada tahun 2018 berjudul "strategi bersaing melalui manajemen merek dan perbaikan kemasan produk wingko babat pada UKM kelurahan babat kabupaten Lamongan". Melalui penelitian ini menunjukkan bahwa strategi bersaing yang dilakukan oleh UKM wingko babat di kelurahan Babat Kabupaten Lamongan ialah melalui perbaikan pada kemasan produk wingko babat seperti desain kemasan yang menarik dan pemberian label/merek kepada pelaku UKM serta manajemen pemasaran seperti strategi pemasaran yang tepat agar produk wingko babat lebih dikenal dan diminati oleh pasar (Almaidah, 2018). Penelitian ini tentu saja berbeda dengan yang dilakukan peneliti, dalam penelitian sebelumnya lebih menitikberatkan pada aspek ekonomi dan strategi dalam persaingan bisnis, belum ada yang membahas mengenai identitas budaya tentang wingko babat, sehingga penelitian ini lebih membahas tentang proses pelekatan wingko babat sebagai identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

Berdasarkan perbandingan yang dilakukan oleh peneliti dengan studi penelitian terdahulu di atas, belum ada penelitian yang menuliskan mengenai identitas budaya tentang wingko babat. Penelitian mengenai Wingko Babat Sebagai Identitas Budaya Masyarakat Babat Lamongan memiliki keunikan yang seharusnya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana wingko babat yang menjadi cerminan identitas bagi masyarakat Babat Lamongan bisa terpinggirkan sebagai makanan khas kota Lamongan. Penelitian ini juga melihat dari sisi lain yakni tentang proses pembentukan identitas budaya melalui sebuah makanan yang kemudian dilekatkan pada satu masyarakat di satu daerah. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai Wingko Babat Sebagai Identitas Budaya Masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana proses pembentukan wingko babat sebagai identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan penelitian yang telah di angkat dalam penelitian, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bagaimana proses pembentukan wingko babat sebagai identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan kontribusi dan kegunaan sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan kontribusi pada kajian tentang identitas budaya terutama yang berkaitan dengan makanan atau kuliner khas daerah.
2. Memberikan pemahaman pengetahuan mengenai keberadaan wingko babat sebagai identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Memberikan motivasi kepada masyarakat luas khususnya generasi muda Kota Lamongan untuk tetap menjaga, mencintai, serta melestarikan adanya makanan atau kuliner seperti wingko babat maupun lainnya sebagai identitas budaya dan makanan khas masyarakat daerah Lamongan.
2. Memberikan manfaat bagi semua pembaca dan peneliti berikutnya untuk digunakan sebagai bahan rujukan jika melakukan penelitian yang berkaitan dengan wingko babat sebagai identitas budaya masyarakat Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.