

# PERANCANGAN FILM DOKUMENTER TENTANG FENOMENA EKSISTENSI JAJANAN TRADISIONAL RANGIN DI ERA MODERN

**Yunggy Wibisono<sup>1</sup>, Hendro Ariyanto<sup>2</sup>, Bernadette Dian Arini M.<sup>3</sup>**

1. Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain,  
Universitas Kristen Petra, Jalan Siwalankerto 121-131 Surabaya  
Email: yunggywibisono98@gmail.com

## Abstrak

Jajanan Tradisional kue *rangin* merupakan salah satu jajanan yang akrab di telinga orang Surabaya. Rangin menyimpan nilai sejarah serta fenomena yang jarang diketahui orang. Perkembangan zaman serta globalisasi yang begitu pesat, memunculkan banyak jajanan baru yang mulai menggeser rangin. Berdasarkan hal tersebut, perancangan film dokumenter ini bertujuan untuk mengekspos fenomena dari eksistensi kue *rangin* melalui karya audio visual sebagai salah satu bentuk media yang mempertunjukkan nilai-nilai terpendam dari salah satu jajanan tradisional Indonesia

Kata kunci :

dokumenter, modern, kue *rangin*, fenomena.

## Abstract

Documentary Film Design About the Phenomenon of Traditional Snack *Rangin* In Modern Era

Rangin cake is one of the traditional snack or street food that is familiar to the people of Surabaya. This snack has historical values and phenomena that are rarely known to people. However, with the era of accelerated development and globalization, many new snacks begin to replace rangin. Based on this problem, the documentary film aims to expose the phenomenon of rangin snacks through audiovisual that can uncover the hidden values of this traditional snack of Indonesia.

Keywords :

documenter, modern, *rangin* snack, phenomenon.

## Pendahuluan

Negara Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman yang berlimpah, mulai dari budaya, bahasa, adat istiadat maupun dalam bidang kuliner. Kebudayaan tersebut merupakan hasil warisan turun temurun dari kelompok masyarakat, generasi ke generasi dalam suatu daerah. Kuliner bukan mengenai makanan pokok atau lauk pauk saja, tetapi juga jajanan tradisionalnya, disebut jajanan tradisional karena resep dan cara pembuatan yang diberikan secara turun temurun.

Jajanan tradisional Indonesia merupakan warisan turun temurun dan telah menjadi ciri khas serta identitas masyarakat Indonesia (Rika, 2017), tidak hanya dari sisi rasa, bentuk, keanekaragamannya saja yang bermacam-macam dan menarik, tetapi dari warna-warnanya yang sesuai dengan Negara

Indonesia yang memiliki berbagai macam kebudayaan dan suku bangsa. Sekitar 1.500 makanan tradisional Indonesia menyebar di seluruh bagian Negara Indonesia, dan lebih dari setengahnya merupakan jajanan tradisional yang berupa permen, kue basah, kue kering, gorengan, minuman, keripik, dan lain-lain.

Salah satu jajanan tradisional tersebut yaitu kue *rangin*. Sama halnya dengan berbagai jajanan tradisional lain, kue *rangin* mempunyai sejarah dan filosofi tersendiri. Sekarang banyak hadir berbagai macam modifikasi kue *rangin* ke arah yang lebih modern. Beberapa penjual mulai menambahkan varian rasa seperti keju dan mipsis, ada juga yang berjualan di dalam *mall* di Surabaya bahkan di luar Indonesia dengan modifikasi yang beragam.

Di tengah maraknya jajanan modern terutama kota Surabaya yang menyajikan berbagai macam

pilihan, jajanan tradisional yang ada di Surabaya mulai terlupakan dikalangan anak muda, sehingga sewaktu-waktu peminat jajanan tradisional akan semakin memudar (Alamsyah, 2006). Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Jurnal Sains Terapan Pariwisata, menunjukkan bahwa dari 50 orang, sebanyak 72% berusia 17-30 tahun, 44% bekerja sebagai mahasiswa, serta 50% frekuensi pembeliannya dalam sebulan hanya satu kali. Hal tersebut dikarenakan sulitnya menemukan kue *rangin* dan banyaknya makanan modern yang mendominasi serta lebih mudah ditemui (Andryani, 2019). Salah satu upaya untuk menjaganya adalah dengan mengenal lebih dekat mengenai jajanan tradisional tersebut, mulai dari sejarah, asal usul, filosofi, resep dan cara pembuatannya maupun cerita di balik jajanan tradisional.

Dari permasalahan yang terurai di atas, perancang ingin merancang sebuah karya film dokumenter yang membahas mengenai asal usul dan sejarah kue *rangin* serta fenomena penjual dan target audiens mengenai kue *rangin* di era modern sekarang. Kue *rangin* dipilih sebagai jajan yang akan dibahas karena memiliki konten yang menarik untuk dibahas berkaitan dengan fenomena yang ada.

## Metode Pengumpulan Data

- Observasi langsung.

Dilakukan observasi / pengamatan secara langsung terhadap lokasi dari pedagang-pedagang jajanan tradisional *rangin*, mulai dari yang modern sampai tradisional. Survei yang dilaksanakan secara langsung bertujuan untuk mencari data mengenai fakta-fakta maupun fenomena yang terjadi dengan kue rangin.

- Wawancara kepada narasumber

Perancang menggunakan wawancara semi terstruktur yang pelaksanaannya lebih bebas dan terbuka dengan tetap berpedoman kepada pertanyaan-pertanyaan utama yang nantinya akan ditanyakan kepada narasumber. Hal ini bertujuan agar hasil wawancara yang didapat lebih mendalam dan narasumber merasa nyaman dengan menjalankan proses wawancara ini.

## Metode Analisis Data

Analisis data yang dilakukan menggunakan metode 5W+1H yang bertujuan untuk membedah lagi dari sisi penjual jajanan tradisional kue *rangin*. Dari metode 5W+1H juga akan mendukung pembuatan karya film dari perancang untuk mengulas kembali dan fokus kepada jajanan *rangin* ini. Maka dari itu, permasalahan dan perancangan yang akan dibuat akan sangat berdampak dari apa yang perancang dapat ketika survei ke lapangan serta analisis data terhadap permasalahan yang ada.

## Pembahasan

### Film Dokumenter

Film merupakan sebuah media berupa gambar atau foto yang dirangkai menjadi 1 dan ketika ditampilkan pada layar akan menciptakan ilusi gambar bergerak ("Film").

Dengan gabungan elemen sebuah gambar/*visual* dan suara/*audio*, film menjadi sebuah medium yang sangat kuat untuk mengekspresikan sebuah cerita kepada audiens atau penonton. Film mempunyai kekuatan untuk menyentuh emosi orang, membuat mereka berpandangan berbeda, membantu mereka menjelajahi ide-ide baru, atau sekedar sebagai hiburan semata. (Stoller, 2009)

Menurut Dadan Effendi, pengertian dokumenter adalah jenis film yang dibuat sesuai dengan keadaan aslinya tanpa upaya untuk memanipulir (p.68).

Bila dibedah berdasarkan asal muasalnya, kata dokumenter berasal dari Bahasa Latin *docere*, yang berarti untuk mengajarkan. Pada akhir tahun 1800, menurut Kamus Bahasa Inggris Oxford, *documentary* berarti "sebuah pengajaran, sebuah nasihat, sebuah peringatan" (Ellis, 2005).

Dengan uraian mengenai pengertian dari film dokumenter di atas, berbagai macam jenis dari cara pembuatan film dokumenter ini mulai bermunculan. Setiap jenis mempunyai gaya dengan struktur formalnya masing-masing beserta strategi estetika yang tertuang dalam karya film. Menanggapi dari keberagaman jenis film dokumenter ini, Bill Nichols datang dengan 6 subkategori atau jenis dari film dokumenter:

- a. *Expository documentaries*

Merupakan bentuk yang tradisional yang menggunakan *voice over* atau presenter untuk memberikan argumen mengenai sebuah kasus tentang sejarah, alam ataupun politik secara langsung kepada audiens. Contoh yang bagus mengenai jenis film dokumenter ini yaitu "An Inconvenient Truth" (2006) dimana menceritakan mengenai ancaman *global warming* kepada masyarakat yang secara tidak langsung menyinggung pula dampak yang diakibatkan oleh hadirnya revolusi industri sejak tahun 1800.

- b. *Observational documentaries*

Fokus untuk menunjukkan kepada audiens mengenai suasana kehidupan sehari-hari sedemikian rupa, dengan sedikit tambahan dari pembuat film dokumenter. Juga diketahui sebagai *fly on the wall film*-film lalat di dinding yang sering ditemukan disiaran televisi. Film yang dapat mencontohkan jenis film dokumenter ini yaitu "Frederick Wiseman's Tüticut Follies" (1967). Merupakan sebuah film yang mengekspos sebuah perlakuan terhadap pasien yang mengalami kelainan mental.

- c. *Participatory documentaries*

Menampilkan pembuat film sebagai *on- or off screen*, yang walaupun begitu tetap mempertahankan pendirian terhadap suatu objek. Partisipan

diwawancarai sebagai tersangka yang bersaksi untuk membela atau melawan suatu kasus. Jenis film dokumenter ini juga menggunakan rekaman arsip atau rekonstruksi. Film yang memenangkan Oscar-Winning “Man on Wire” (2008) mendemonstrasikan sebuah kekecewaan dalam jenis film dokumenter ini.

d. *Performative documentaries*

Mempunyai similaritas dengan *Participatory documentaries* tetapi pembuat film tampil *on-screen* dan juga turut campur langsung dalam peristiwa yang akan diangkat. Beberapa wawancara akan diadakan dan sering kali dipertemukan dengan drama dan kejutan didalamnya, menjadikan pembuat film sebagai subjek dalam dokumenter yang dibuat. Film yang dibuat oleh Michael Moore yang bertajuk “Bowling for Columbine” (2002) merupakan contoh yang tepat.

e. *Poetric documentaries*

Jenis ini berdasar dari ke-6 jenis lainnya mempunyai nilai estetika yang kuat sehingga mendekati perasaan dari puisi dari pada sebuah prosa. Jenis ini biasa muncul pada awal terbitnya film dokumenter seperti “Night Mail” (1936) dengan ritme komentarnya yang di tulis oleh penyair WH Auden.

f. *Reflexive documentaries*

Secara tereksplisit berkomentar dengan status yang dimilikinya sebagai dokumenter melalui makna yang *stylish*. Sebagai contoh memperkenalkan pembicaraan mengenai kemurnian alam. “Driving Me Crazy” (1998) merupakan contoh yang baik mengenai jenis dokumenter ini.

### **Kue Rangin**

Ada beberapa teori mengenai asal usul kue *rangin*. Pertama, kue *rangin* merupakan kue tempo dulu yang berasal dari daerah Betawi. Penganan khas Betawi sebagian besar merupakan hasil dari akulturasi budaya luar mengingat letak geografisnya di pesisir Utara Pulau Jawa. Jakarta tempo dulu adalah kota pelabuhan yang banyak disinggahi oleh para saudagar asing. Saat pergi pun, mereka meninggalkan pengaruh dalam seni pengolahan bahan makanan, salah satunya kue *rangin* ini. Beberapa mengatakan bahwa kue *rangin* bersaudara dekat dengan kue pukis mengingat bentuknya yang hampir sama karena menggunakan cetakan yang sama berbentuk setengah lingkaran. Tetapi karena bahan yang mudah diperoleh pada saat itu yakni kelapa dan beras, maka dimodifikasilah kue pukis tersebut dengan bahan-bahan yang mudah diperoleh. Alhasil jadilah kue *rangin* atau yang biasa disebut kue *pancong* di daerah Betawi.

Kedua, kue *rangin* merupakan makanan tradisional yang sudah ada bahkan sudah terkenal sejak sebelum tahun 50-an yang terpusat di kecamatan Wonosalam, yaitu Desa Lempuyang, Ploso, Karangsembung dan sekitarnya yang sudah menjadi tradisi tahunan, yaitu setiap menjelang lebaran idul fitri atau syawalan, masyarakat sudah mempersiapkan bahan-bahan guna pembuatan kue *rangin* dalam rangka menyambut kedatangan bulan penuh berkah

untuk dihidangkan di ruang tamu. Kue *rangin* juga sudah mulai menjadi tradisi oleh-oleh atau buah tangan setiap bertamu atau berkunjung ke rumah saudara yang ada di luar kota/Jawa seperti: lamaran, pernikahan, kunjungan tamu, tunangan, oleh-oleh dari Demak bahkan sering dibawa para TKI ke luar negeri untuk oleh-oleh dari kampung/Demak. Maka dari itu, *rangin* sangatlah cocok sebagai makanan khas Demak karena mempunyai ciri khas dan sejarah yang cukup lama bahkan cocok dengan filosofi sejarah Sunan Kalijaga dan Raden Fattah Demak yang dulu Demak juga terkenal dengan lumbung padinya dan kecamatan Wonosalam terkenal dengan pohon kelapanya. Dengan perpaduan itu akhirnya masyarakat Wonosalam memberikan nama kue *rangin* (angin – angin, ilir - ilir) karena bentuknya juga seperti kipas berbentuk kotak., dan pembuatan kue *rangin* pun masih sangat tradisional serta mempunyai ciri khas tersendiri (Nasution, 2018).

Perdagangan di Indonesia berjalan dengan pesat pada saat kemunculan kue ini, kue *rangin* pun akhirnya dikenal hampir dari seluruh pulau Jawa dan Bali. Maka dari itu kue *rangin* ini mempunyai sebutan yang berbeda-beda tiap daerahnya. Orang Betawi menyebutnya kue *pancong*, di daerah Bandung disebut kue *bandros* atau kue *gandos*, di daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta kue ini lebih dikenal dengan sebutan *serabi rangin*. Begitu pula di Bali kue ini disebut kue *haluman* atau *daluman*, di Surabaya atau daerah Jawa Timur disebut dengan kue *rangin*. Sedangkan di daerah Makassar menyebutnya kue *baroncong* atau *buroncong*.



**Gambar 1. Bentuk kue rangin yang dulu**

Sumber: <https://sajiansedap.grid.id>

Pembuatan kue *rangin* tergolong mudah karena bahan-bahan untuk memasaknya pun mudah untuk didapatkan. Dengan bahan baku tepung beras, santan serta parutan kelapa sudah bisa untuk membuat kue khas betawi ini. Cetakan yang digunakan menyerupai bentuk kue pukis, tetapi letak perbedaannya yaitu bau khas dari perpaduan kelapa dan santan, ditambah sedikit gula sebagai toppingnya. Kue *rangin* memiliki tekstur yang gurih di luar dan lumer ketika memakan bagian dalamnya.



**Gambar 2. Bentuk kue rangin yang sekarang**  
**Sumber: Dokumen pribadi**

### Modifikasi Kue Rangin Modern

Kemunculan tren dan *brand-brand* dari luar yang bermunculan di kota Surabaya, membuat masyarakat mempunyai selera yang baru dan cenderung lebih konsumtif. Hal ini membuat gaya hidup dari masyarakat di kota besar seperti Surabaya kearah yang lebih modern. Sehingga selera pasar juga berubah seiring dengan berubahnya tren di masyarakat.

Dari pernyataan di atas, merupakan sebuah landasan penjual *rangin* yang menambahkan varian rasa pada produknya. Penjual kue *rangin* tradisional biasa menambahkan varian rasa seperti mipsis coklat, keju, atau sekedar taburan gula. Karena keterbatasan tempat mereka berjualan sehingga memang varian rasa yang disediakan juga tidak bisa terlalu banyak.



**Gambar 4. Modifikasi kue rangin dari penjual tradisional (rasa keju dan coklat)**  
**Sumber: [www.dimanaja.com](http://www.dimanaja.com)**

Selain itu penjual kue *rangin* modern tentu juga melakukan beberapa modifikasi kue *rangin* kearah yang lebih modern. Beberapa penjual kue *rangin* modern biasa menetap dalam satu kedai untuk berjualan, ada juga yang berjualan di dalam *mall* seperti di *foodcourt* Pasarama Pakuwon Mall, dimana menyediakan menu varian rasa kue *rangin* yang

beragam seperti: *rangin* keju, coklat, nangka, kelapa, dan oreo.

Uniknya, kue *rangin* merupakan salah satu dari jajanan tradisional Indonesia yang populer di negeri barat yakni di Amerika, tepatnya di kota New York. Berkat kegigihan pelajar Indonesia yang berada di negeri Paman Sam tersebut yang mempopulerkan jajanan tradisional kepada masyarakat setempat. Nigel Sielegar merupakan *Designer* yang bekerja di New York dan sekaligus menjadi *Businessman* dibidang *Communication Design* serta kuliner dimana beliau menjual kue jajan tradisional Indonesia di sana.

Tak lepas dari profesinya sebagai *designer*, Nigel memakai ilmu yang ia dapat sebagai landasan strateginya dalam membuka bisnis kuliner jajanan tradisional. Dengan berteman *modern astronaut*, Nigel berhasil membuat masyarakat New York penasaran dengan apa yang dijualnya. "Moon Man" menjadi nama *brand* yang dipakainya dalam berjualan jajanan tradisional Indonesia ini di salah satu bazar di New York yaitu The Marketline



**Gambar 5. Corporate Identity dari Moon Man**  
**Sumber: [www.corse.nyc](http://www.corse.nyc)**

Berlatar belakang dari rasa rindu terhadap jajanan masa dulunya yang tidak bisa didapat di Amerika, membuat Nigel berpikir untuk membuat dan menjualnya saja di Amerika. Menu utama dari Moon Man ini yaitu *coconut pancake* atau kue *rangin* dalam Bahasa Inggris, *steamed pandan cake* (kue pandan), *baked cassava cake* (gethuk) dan berbagai jajanan Indonesia lainnya. Kue *rangin* yang ia jual juga mengalami akulturasi sesuai dengan budaya yang ada di sana. Bentuk kue *rangin* diubah menjadi bulat dan tebal seperti *pancake*, serta taburan gula yang di-*torch* sehingga membentuk caramel yang berwarna kecoklatan, lalu ditaburi dengan parutan kelapa dan gula aren yang sudah dilelehkan



**Gambar 6. Penampilan kue *rangin* yang dijual oleh Moon Man**

**Sumber: hellomoonman.com**

### 5W+1H

- *What*

Apa yang dimaksud dengan jajanan tradisional kue *rangin* serta sejarahnya? Kue *rangin* merupakan kue khas Betawi yang terbuat dari tepung beras, santan dan parutan kelapa. Berbentuk loyang setengah lingkaran yang dipanaskan menggunakan kayu bakar (cara tradisional) hingga kulit luarnya berwarna kecoklatan. Dalam bahasa Jawa, *rangin* mempunyai makna “arang-arang kepengen” yang berarti terkadang ingin. Karena kue ini lekat sebagai jajanan tempo dulu sehingga audiens yang melihatnya seketika teringat masa-masa kecilnya (*emotionally nostalgic*). Selain itu filosofi orang Demak dimana kue *rangin* dinamakan demikian karena bentuknya yang menyerupai kipas setengah lingkaran (angin-angin, ilir-ilir).

Apakah kue *rangin* ini disajikan dalam tradisi/adat? Konon katanya kue ini menjadi hidangan wajib saat perayaan Idul Fitri di daerah Wonosalam, desa Lempuyang. Berbeda halnya dengan daerah lain yang menggunakan jajanan lain saat Idul Fitri, seperti di Surabaya sendiri apabila ada hari besar keagamaan, selain menghidangkan jajanan tradisional juga terdapat jajanan modern seperti *macaroni schotel*, puding dan brownies. Sehingga memang banyak adat/tradisi lama yang mengalami pergeseran kearah yang lebih modern.

Apa yang ada dibenak audiens ketika melihat kue *rangin* ini? Jajanan tempo dulu/jajanan waktu kecil dulu (SD,SMP) dan rindu ketika melihat ada yang menjual untuk bernostalgia mengingat saat-saat kecil dulu. Terutama rindu dari segi rasanya yang sudah lama tidak dirasakan, bahkan sudah tidak berjualan lagi di depan sekolah mereka.

Informasi apa yang ingin disampaikan melalui film tersebut? Informasi yang ingin disampaikan melalui film ini yaitu mengenai sejarah dan asal usul serta beberapa pandangan kue *rangin* dari adanya fenomena yang ada sekarang.

- *When*

Kapan audiens biasa membeli jajanan kue *rangin* ini? Audiens membeli kue *rangin* pada saat bepergian dan secara tidak sengaja melihat ada bapak penjual kue *rangin*. Seketika ingin membelinya karena seakan rindu dengan kue tempo dulu ini.

Kapan perancangan film dokumenter tersebut dilakukan? Perancangan film dokumenter ini dilakukan pada Maret 2020 hingga bulan Juni 2020.

- *Where*

Dimana saja penjual kue *rangin* di kota Surabaya, baik yang tradisional maupun yang modern? Untuk penjual yang tradisional, tempat mereka berjualan sangat variatif. Tetapi sekarang banyak penjual yang cenderung memilih untuk menetap karena kondisi fisiknya yang mulai cepat lelah. Sehingga mereka pun menumpang berjualan di tempat yang ramai baik itu di depan toko, restoran, sekolah, gereja, taman kota, dll. Untuk penjual yang modern semuanya memilih untuk menetap, tempatnya pun bervariasi ada yang masuk di dalam mall seperti Bu Sandra, ada pula yang berjualan di ruko (*rangin* cak bud).

Dimana perancangan film dokumenter tersebut dilakukan? Perancangan film dokumenter dilakukan di kota Surabaya dengan sedikit membahas mengenai keberadaan penjual *rangin* baik yang tradisional maupun yang modern.

- *Who*

Siapa yang menjual kue *rangin*? Secara keseluruhan, penjual kue *rangin* tradisional ini berumur 40 tahun ke atas, Pak Supa’at sendiri genap berumur 60 tahun dan sudah berjualan lebih dari 35 tahun dengan dibantu oleh anaknya Pak Muslimin. Keluarga mereka berasal dari kabupaten kota Pasuruan. Ada pula Pak Ahmad yang berumur 45 tahun, beliau sudah berjualan kue *rangin* selama 20 tahun. Ada pula Bu Sandra yang dulunya pernah berjualan kue *rangin* di dalam *foodcourt*.

Siapa pembeli dari kue *rangin*? Karena yang menjual kue *rangin* biasa berjualan di tempat yang ramai pengunjung seperti Pak Supa’at berjualan di depan toko percetakan Istana dan di dekat restoran Ramayana sehingga pembelinya pun merupakan pelanggan dari toko-toko tersebut. Biasa remajawan sampai bapak/ibu yang sudah berkeluarga.

- *Why*

Mengapa nama kue *rangin* berbeda-beda tiap daerahnya? Pada saat itu perdagangan di Indonesia begitu pesat sehingga perlahan kue *pancong* dari betawi ini mulai menyebar ke daerah lain seperti Bandung, Yogyakarta, Pasuruan, Surabaya dan Bali. Sebutan-sebutannya pun mengalami pencampuran sesuai daerahnya masing-masing, seperti di Yogyakarta dan Solo terkenal dengan kue serabinya, alhasil kue *pancong* ini dinamakan kue *serabi rangin*.

Mengapa penjual ada yang memodifikasi kue *rangin*? Menyesuaikan dengan selera pasar, jaman sekarang terutama anak-anak menyukai rasa yang bervariasi seperti misis, keju, bahkan ada yang menambahkan rasa ovomaltine dan keju mozzarella. Disamping itu, kue *rangin* yang terkesan sudah kuno dibandingkan dengan makanan yang ada sekarang, menjadi lebih terkesan modern dan kekinian.

Mengapa tradisi yang dulu dengan yang sekarang dapat berbeda? Dulu tradisi sangat dipegang erat oleh masyarakatnya, di era modern sekarang terutama kota besar seperti Surabaya yang terpengaruh budaya luar dan serba instan, membuat tradisi yang dipegang mulai luntur dan termodifikasi dengan adanya fenomena di era modern ini.

- **How**

Bagaimana sejarah kue *rangin* serta asal usulnya? Ada beberapa versi dari sejarah dan asal usul kue *rangin*. Pertama, kue *rangin* berasal dari daerah Betawi dimana merupakan kue hasil dari akulturasi saudagar asing yang berlabuh dan berkunjung ke daerah Betawi. Kedua, kue *rangin* berasal dari daerah Demak dan sudah populer sejak tahun 50-an silam. Berkaitan erat dengan filosofi Sunan Kalijaga dan Raden Fattah dimana terkenal dengan lumbung padi serta Kecamatan Wonosalam dengan pohon kelapanya.

Bagaimana pendapat audiens mengenai jajan tradisional terutama ditengah pesatnya modern kota Surabaya? Kue *rangin* sebagai jajanan tempo dulu, di era milenial sekarang merupakan jajanan yang *emotionally nostalgic* bagi orang yang pernah menemui jajanan ini ketika ia masih kecil. Sangat disayangkan sekali apabila jajanan tradisional hilang langka bahkan punah. Karena jajanan tradisional merupakan warisan budaya yang perlu dilestarikan.

Bagaimana fenomena kue *rangin* melihat pesatnya era modern yang terjadi?. Kue *rangin* mengalami modifikasi yang cukup besar dari segi varian rasa, beberapa juga menjual di kedai-kedai modern seperti di dalam *mall* atau pun masuk dalam pengiriman online melalui aplikasi. Bahkan ada pula orang Indonesia yang mempopulerkan kue *rangin* di negara barat yakni di New York dalam sebuah acara bazar *The Marketline* beserta jajanan tradisional Indonesia lainnya.

Bagaimana proses perancangan film dokumenter tersebut? Proses perancangan film dokumenter yang akan dibuat yaitu perancang akan menyusun terlebih dahulu narasi serta urutan atau *storyline* yang tepat berdasarkan data dan fenomena yang perancang dapat (pra produksi), lalu dimulailah pembuatan visualnya menggunakan foto serta animasi yang akan ditampilkan (produksi).

## Judul Program

Judul dari perancangan film dokumenter ini yaitu: Cerita Manis, Di Balik Kue Legendaris (Kue *Rangin*).

## Tujuan Program

Tujuan program perancangan karya ini adalah untuk memberikan informasi mengenai sejarah dari salah satu jajanan tradisional Indonesia yaitu kue *rangin*. Selain itu diharapkan karya ini dapat menambah rasa kecintaan terhadap jajanan asli tradisional Indonesia melalui pemaparan sejarah dan fenomena yang ada.

## Pesan yang Ingin Disampaikan

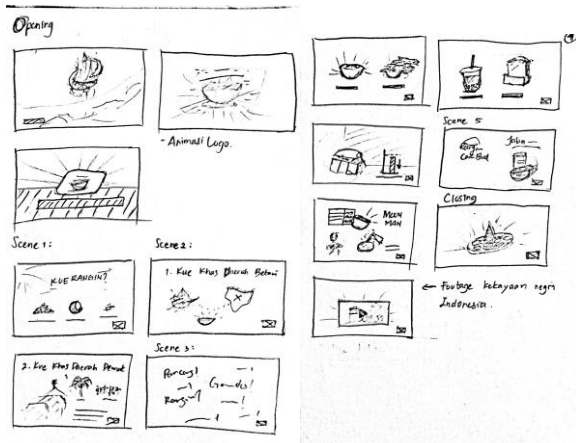
Pesan yang ingin disampaikan dari perancangan film dokumenter ini yakni menjadi referensi audiens dalam mempelajari sejarah jajanan lokal melalui sebuah sejarah kue *rangin*. Budaya Indonesia tidak selamanya stagnan, tetapi juga mengalami modifikasi dan dapat beradaptasi dengan dunia modern sekarang, layaknya kue *rangin*. Dampak globalisasi memang penting untuk Indonesia, tetapi bukan berarti budaya sebagai identitas bangsa hanyut dalam era modern saat ini.

## Target Audiens

- Demografis
  - SES : A-C
  - Umur : 15-25 tahun
  - Pekerjaan : SMA/SMK sederajat, mahasiswa, *fresh graduate*, karyawan, wirausahawan.
- Geografis
  - Wilayah daerah kota Surabaya
- Psikografis:
  - Mempunyai standard dan selera kuliner yang tinggi
  - Individualistis dimana kebutuhan utama menjadi prioritas
  - Mengagungkan kebudayaan luar
  - Serba instan dan digital
- Behavior:
  - Bergaya hidup modern dan kekinian
  - *Up to date* dengan hal-hal yang sedang ramai
  - Cenderung cuek dengan hal-hal disekitarnya
  - Aktif di sosial media seperti: Instagram, Twitter, Youtube

## Storyboard

*Storyboard* merupakan grafis-grafis yang terorganisir, terdiri dari ilustrasi-ilustrasi atau gambar-gambar yang ditampilkan per-*scene* dengan tujuan sebagai *pre-visualizing* sebuah film, animasi, *motion graphic* atau media interaktif lainnya. Berikut merupakan *storyboard* dari perancangan film ini yang ditampilkan dari sketsa gambar:



**Gambar 9: Storyboard yang ditampilkan berdasarkan storyline dan scene di dalamnya**  
**Sumber: Dokumen pribadi**

**Production Schedule**

Judul : Cerita Manis Dibalik Kue Legendaris  
 Penulis naskah : Yunggy Wibisono  
 Animator : Yunggy Wibisono  
 Waktu : April-Mei  
 Pengisi suara : Irene Yenawan

Subjek	Waktu	Keterangan
Konsep visual	20 April 2020 - 02 Mei 2020	Perancangan konsep visual meliputi: logo, warna, tipografi, elemen grafis, layout.
Animasi logo + opening	02 Mei 2020 - 05 Mei 2020	Revisi beberapa grafis, proses eksekusi di Adobe After Effect, serta pengerjaan scene opening (20%).
Opening, scene 1+2	07 Mei 2020 - 12 Mei 2020	Proses eksekusi di Adobe After Effect.
Scene 3+4, proses voice over	13 Mei 2020 - 19 Mei 2020	Proses eksekusi, menghubungkan pengisi suara dan mengirim narasi audio untuk voice over. <i>Compiling</i> video berdasarkan scene-scene yang sudah dibuat untuk di edit di Premiere Pro serta penambahan background music.
Scene	21 Mei 2020 - 26 Mei	Proses eksekusi, menghubungkan pengisi

5+closing	2020	suara untuk tambahan dan revisi narasi audio. Melanjutkan <i>compiling</i> video di Premiere.
Credit scene +rendering	28 Mei 2020 - 02 Juni 2020	Revisi scene sebelumnya serta penambahan <i>credit scene</i> ke dalam video. <i>Rendering</i> hasil karya jadi.

**Tabel 1. Production Schedule**

**Karya Jadi**

Hasil karya jadi dari perancangan ini berupa:

- Film dokumenter “Cerita Manis Dibalik Kue Legendaris”
- Poster film (1 buah)
- Print Ad (2 buah)
- Buku konsep karya
- Media promosi Instagram

Berikut hasil karya jadi dari perancangan ini yang akan ditampilkan dalam bentuk *screenshot* dan *mockup*:

a. *Opening scene*



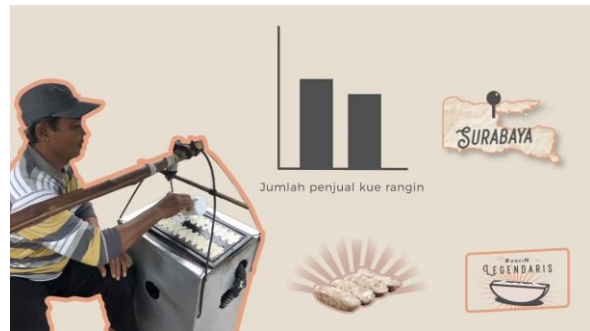
b. *Scene 1*



e. Scene 4



c. Scene 2



f. Scene 5



d. Scene 3







g. Closing scene



Gambar 10. Kumpulan *screenshot* hasil karya jadi  
Sumber: Dokumen pribadi

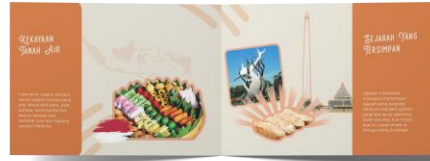
h. Poster film



Gambar 11. Poster film  
Sumber: Dokumen pribadi

i. Print Ad





**Gambar 13. Layout Ibuku konsep**  
**Sumber: Dokumen pribadi**



k. Media promosi Instagram



**Gambar 12. Print Ad**  
**Sumber: Dokumen pribadi**

j. Buku konsep karya



**Gambar 14. Mockup promosi Instagram**  
**Sumber: Dokumen pribadi**

## Kesimpulan

Jajanan tradisional Indonesia merupakan sebuah contoh keberagaman budaya yang ada di tanah air. Ternyata di baliknya menyimpan banyak nilai sejarah serta fenomena unik. Perancangan film ini hanya merupakan sebuah contoh dari salah satu jajanan tradisional yang ada di Indonesia, masih banyak cerita unik lain yang dapat dipelajari sebagai identitas menjadi warga negara Indonesia.

Sebuah kudapan kecil yang seringkali dianggap biasa oleh masyarakat seperti jajanan tradisional kue *rangin*, menyimpan cerita yang begitu banyak. Mulai dari sejarah, asal usul, sampai kepada fenomena bahwa kue *rangin* mengalami modifikasi bahkan terkenal di negeri barat dengan jajanan tradisional lainnya. Berbagai informasi dan peristiwa yang dialami oleh kue *rangin* ini, divisualkan kedalam satu karya film dokumenter yang dikemas dalam visual animasi.

Kemajuan dibidang teknologi sangat diperlukan terutama di negara berkembang seperti Indonesia, tetapi bukan berarti budaya sebagai identitas bangsa hanyut dalam era modern saat ini. Kue *rangin* berhasil menunjukkan identitasnya sebagai budaya Indonesia yang mampu beradaptasi dengan dunia modern sekarang. Apa yang seharusnya menjadi identitas bangsa, harus selalu dipegang dan ditunjukkan kepada dunia. Layaknya kue *rangin*, kue legendaris dengan sejuta cerita manis.

## Daftar Referensi

Kusumawati, R., Putra, W. S. (2017). 101 Resep Jajan Pasar Tradisional Yang Istimewa. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.

Alamsyah, Yuyun. (2006). Warisan Kuliner Indonesia. Kue Basah dan Jajan Pasar. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.  
Mulyawati, W., Harahap, I. (2007). Warisan Kuliner Indonesia: Hidangan Betawi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Stoller, B. M. (2009). *Filmmaking for Dummies*. Hoboken: Wiley Publishing, Inc.

Cartridge, J. (2015). *Film Studies for Dummies*, A Wiley Brand. Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.

Musberger, R. B., Ogden, M. R. (2014). *Single Camera Video Production*. Burlington: Focal Press.

Saroengallo, T. (2008). Dongeng Sebuah Produksi Film. Jakarta: PT Intisari Mediatama.

Effendi, D. (1993). Berwiraswasta Dengan Kamera Video. Surabaya: Karya Anda

Ellis, J. C., Mc Lane, B. A. (2005). *A New History of Documentary Film*. London: The Continuum International Publishing Group Ltd.

Wahana Komputer. (2008). Video Editing and Video Production. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Limbong, T., Simarmata, J. (2020). Media Dan Multimedia Pembelajaran: Teori Dan Praktik. Yayasan Kita Menulis.

Binanto, I. (2010). Multimedia Digital Dasar Teori + Pengembangannya. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.  
Andryani, R. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Kue *Pancong* di Jakarta. Vol.4, No.1, p. 69-87.

W, Ardriyati., J. A. Wiwaha & B. Hartono. (2014). Dokumentasi Multimedia Jajanan Tradisional Jawa Tengah Menggunakan Bentuk Data XML. Seminar Nasional Ilmu Komputer (SNIK), Semarang.

Nasution, I. (2018). Sejarah dan Cara Membuat Kue *Rangin*. Retrieved December 24<sup>th</sup> 2018. <http://www.hariantemanggung.com/2018/12/sejarah-dan-cara-membuat-kue-rangin.html>.

*Indonesia Market Profile*. (2019). Retrieved November 7<sup>th</sup> 2019. <http://emerging-markets-research.hktdc.com/business-news/article/Asia/Indonesia-Market-Profile/mp/en/1/1X000000/1X00107T.htm>