SERABI NOTOSUMAN SEBAGAI IDENTITAS SOSIAL PEMBENTUK KEBANGGAAN DAERAH KOTA SOLO

**Abdurrachim Setiawan¹, Katherina Rosseta Retnaningrum², Felisitas Jeinnica Intan Puspitasari³,
Indah Fitria Permatasari⁴**

email: abdursetiawan04@student.uns.ac.id¹, katherinarosseta@student.uns.ac.id²,
jeinnicaintan@student.uns.ac.id³, indahfitriapermata@student.uns.ac.id⁴

Universitas Sebelas Maret

Abstrak: Artikel ini mengkaji peran Serabi Notosuman sebagai simbol kuliner yang merepresentasikan identitas budaya dan kebanggaan daerah Kota Solo. Melalui pendekatan kualitatif, data diperoleh dari observasi langsung terhadap proses pembuatan serabi serta wawancara mendalam dengan pelaku usaha generasi ketiga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Serabi Notosuman tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga telah menjadi ikon budaya yang sarat nilai historis, spiritual, dan sosial. Identitas Serabi Solo terbentuk melalui konstruksi sosial yang terus berkembang seiring dengan dinamika pasar dan globalisasi, sebagaimana dijelaskan oleh teori identitas budaya Stuart Hall. Meskipun mengalami adaptasi dalam aspek pemasaran dan distribusi, serabi tetap mempertahankan teknik produksi tradisional yang menegaskan keasliannya. Kajian ini menegaskan pentingnya pelestarian kuliner lokal sebagai strategi penguatan identitas budaya dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis warisan budaya. Serabi Notosuman, dalam hal ini, menjadi contoh konkret bagaimana tradisi dapat bertahan dan bertransformasi menjadi sumber kebanggaan dan diplomasi budaya.

Kata Kunci: Serabi Notosuman, Identitas Budaya, Kebanggaan Daerah, Kuliner Tradisional, Solo, Pelestarian Budaya.

PENDAHULUAN

Kota Solo, atau yang secara resmi dikenal sebagai Surakarta, telah lama dikenal sebagai pusat kebudayaan Jawa yang kaya akan tradisi, seni, dan warisan leluhur. Salah satu kekayaan budaya yang paling menonjol di kota ini adalah kulinernya. Tradisi kuliner di Solo bukan sekadar pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi sarana pelestarian nilai-nilai historis, filosofis, dan spiritual masyarakat Jawa. Di antara berbagai kuliner khas Solo, serabi atau serabi Solo menempati posisi istimewa sebagai simbol kuliner yang bukan hanya populer di kalangan masyarakat lokal, tetapi juga telah dikenal luas oleh wisatawan domestik maupun mancanegara.

Serabi Solo merupakan makanan tradisional yang terbuat dari adonan tepung beras dan santan, dimasak secara tradisional di atas tungku arang dalam wajan-wajan kecil. Cita rasanya yang gurih, teksturnya yang lembut, dan proses pembuatannya yang khas menjadikan serabi ini tidak hanya digemari sebagai camilan, tetapi juga sebagai simbol budaya dan identitas kota Solo. Popularitas Serabi Solo bahkan telah berkembang dalam wujud produk kuliner terkenal, seperti Serabi Notosuman, yang menjadi oleh-oleh khas kota ini dan telah melewati berbagai transformasi tanpa kehilangan identitasnya.

Serabi bukan hanya menjadi makanan rakyat biasa, tetapi juga memiliki akar yang dalam dalam budaya Keraton Surakarta. Makanan ini dipercaya sebagai bagian dari hidangan sesaji dan upacara adat istana, yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini menunjukkan bahwa serabi memiliki dimensi historis dan budaya yang erat kaitannya dengan perkembangan sosial masyarakat Solo, termasuk pengaruh dari

tradisi keraton dan percampuran budaya lokal dengan Eropa maupun (Mellyani & Kusumaningrum, 2020).

Di sisi lain, penelitian tentang perilaku konsumen yang dilakukan terhadap Serabi Notosuman juga menunjukkan bahwa keberhasilan serabi sebagai produk komersial tidak lepas dari perhatian terhadap faktor-faktor pemasaran seperti kemasan, harga, dan promosi. Faktor-faktor ini terbukti mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli serabi, yang berarti bahwa eksistensi makanan tradisional ini juga sangat bergantung pada adaptasi terhadap dinamika pasar modern (Penelitian Serabi Notosuman, 2008).

Meskipun demikian, perkembangan kuliner modern dan masuknya makanan-makanan global menjadi tantangan tersendiri bagi eksistensi makanan tradisional seperti serabi. Untuk itu, pemahaman menyeluruh mengenai latar belakang sejarah, keunikan produk, serta upaya pelestarian dan pemasaran perlu dilakukan secara terpadu. Oleh sebab itu, kajian mendalam terhadap Serabi Solo sebagai warisan kuliner dan identitas budaya kota sangatlah relevan untuk menjawab kebutuhan pelestarian sekaligus pengembangan ekonomi berbasis budaya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dalam proses pemahaman fenomena secara mendalam melalui eksplorasi makna maupun perspektif subjek penelitian. Penelitian Kualitatif ini berfokus pada sejarah, budaya, dan makna Serabi Solo dalam masyarakat. Penelitian kualitatif memiliki beberapa teknik seperti observasi, wawancara mendalam serta analisis dokumen. Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung suatu objek penelitian, subjek penelitian, fenomena maupun perilaku di dalam suatu lingkungan. Observasi yang dilakukan dalam penelitian ini mengamati langsung proses pembuatan Serabi Notosuman Solo di tempat produksi. Wawancara dilakukan kepada pemilik serabi Notosuman serta konsumen dari wilayah solo dan luar kota. Terdapat analisis deskriptif yang berfungsi untuk memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai sifat dan karakteristik data, sehingga pola serta tren yang muncul dapat dikenali dengan mudah. Dalam penelitian ini analisis yang dilakukan mengenai sejarah dan teknik pembuatan Serabi Notosuman Solo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dengan Ny. Lidia, generasi ketiga pemilik Serabi Notosuman, serta observasi langsung di lokasi produksi serabi, menunjukkan bahwa Serabi Solo bukan sekadar makanan tradisional, tetapi telah berkembang menjadi simbol kebanggaan daerah yang erat kaitannya dengan identitas budaya Solo. Dari perspektif Stuart Hall, identitas tidak bersifat tetap atau bawaan, melainkan terbentuk melalui interaksi sosial dan praktik budaya. Serabi Solo menjadi lebih dari sekadar hidangan berbahan dasar tepung beras dan santan, ia mencerminkan nilai-nilai sosial dan budaya masyarakat Solo. Hall menegaskan bahwa identitas budaya bukan sesuatu yang tetap, melainkan terus dikonstruksi melalui interaksi sosial dan representasi dalam berbagai medium. Hal ini relevan dengan pembentukan identitas Serabi Solo sebagai kuliner khas yang diwariskan secara turun-temurun dan diperkuat melalui promosi dan narasi budaya. Dalam bukunya, Hall menjelaskan konsep identitas sebagai suatu proses yang terus mengalami negosiasi, bukan sebagai sesuatu yang esensial. Identitas Serabi Solo, yang tetap mempertahankan teknik tradisional tetapi beradaptasi dengan tuntutan pasar modern, menunjukkan dinamika ini

dengan jelas.

Proses konstruksi identitas kuliner ini tidak terjadi secara spontan, melainkan melalui representasi dan diskursus yang berkembang dalam berbagai medium. Serabi Solo telah mendapatkan posisi sebagai ikon kuliner yang mewakili Solo, baik melalui narasi sejarah yang menghubungkannya dengan Keraton Surakarta maupun melalui media sosial dan strategi pemasaran. Pengaruh komersial juga berperan penting dalam pembentukan identitasnya. Sebagai salah satu merek paling terkenal, Serabi Notosuman mendominasi citra serabi di pasar dan menjadi standar bagi wisatawan serta masyarakat setempat. Ketika pemerintah daerah mengangkat serabi sebagai bagian dari promosi wisata, hal ini semakin memperkuat pemahaman bahwa kuliner ini tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi sebagai warisan budaya yang perlu dilestarikan.

Identitas Serabi Solo terus mengalami negosiasi dan evolusi sesuai dengan dinamika sosial. Keberadaannya sebagai oleh-oleh khas menunjukkan bahwa identitas kuliner ini tidak statis, tetapi terus beradaptasi dengan kebutuhan pasar. Wisatawan yang membeli serabi dan membawanya ke luar Solo turut berperan dalam penyebaran identitas budaya ini, sehingga Serabi Solo semakin dikenal sebagai bagian dari warisan kuliner Jawa. Adaptasi dalam bentuk kemasan dan distribusi bukanlah sekadar strategi bisnis, tetapi juga proses transformasi budaya yang memungkinkan serabi bertahan di tengah globalisasi tanpa kehilangan nilai tradisionalnya.

Dalam konteks perubahan dan hibriditas budaya, Serabi Solo menunjukkan bagaimana tradisi dapat beradaptasi dengan elemen modern tanpa kehilangan esensinya. Meski cara pemasaran dan distribusi telah mengikuti perkembangan zaman, teknik produksi serabi tetap mempertahankan metode tradisional dengan penggunaan tungku arang. Aroma khas yang dihasilkan dari proses ini menjadi elemen penting dalam menjaga keautentikan rasa yang sulit direplikasi dengan metode produksi modern. Pemilihan bahan alami seperti tepung beras lokal dan santan segar semakin mempertegas kualitas rasa yang membedakan Serabi Solo dari variasi serabi lainnya di Indonesia.

Data yang diperoleh melalui wawancara dengan Ny. Lidia, generasi ketiga pemilik Serabi Notosuman, pada tanggal 15 April 2025, serta observasi langsung di lokasi produksi serabi, telah direduksi untuk mengeliminasi informasi yang kurang relevan. Beberapa poin penting yang berhasil dirangkum antara lain sejarahnya, serabi Notosuman pertama kali diperkenalkan oleh generasi pendahulu sebagai makanan sederhana yang memiliki keterkaitan dengan tradisi Keraton Surakarta. Ny. Lidia menjelaskan bahwa resep tradisional serabi ini tetap dipertahankan hingga kini dengan sedikit modifikasi untuk mengikuti perkembangan selera konsumen. Selanjutnya mengenai keunggulan produk, Menurut Ny. Lidia, keunikan Serabi Notosuman dibandingkan dengan serabi dari daerah lain terletak pada teksturnya yang sangat lembut, cita rasa gurih yang khas, serta penggunaan santan segar dan tepung beras berkualitas. Teknik pembuatan yang masih menggunakan tungku arang turut memberikan aroma yang autentik, membuat serabi ini berbeda dari variasi serabi modern yang lebih banyak menggunakan metode otomatis.

Data tersebut kemudian dikumpulkan dan diolah menjadi beberapa kategori utama seperti sejarah dan perkembangan serabi, informasi menunjukkan bahwa serabi awalnya merupakan bagian dari tradisi sesaji Keraton. Seiring waktu, produk ini berkembang menjadi ikon kuliner Solo yang populer di kalangan wisatawan lokal dan menjadi oleh-oleh khas. Kemudian observasi langsung kami mengungkap bahwa proses pembuatan serabi tetap mempertahankan penggunaan tungku arang kecil, di mana adonan dituangkan secara manual dan tradisional untuk memastikan tekstur yang merata dan rasa yang konsisten.

Melalui wawancara dan observasi langsung tersebut, dapat disimpulkan bahwa Serabi Solo bukan hanya sebuah kuliner khas, tetapi juga sebuah identitas budaya yang berkembang melalui representasi, interaksi sosial, dan adaptasi ekonomi. Keberadaannya sebagai makanan tradisional yang mampu bertahan dalam arus globalisasi menunjukkan bagaimana budaya lokal dapat bertransformasi tanpa kehilangan akar sejarahnya. Dengan mempertahankan teknik tradisional sambil menyesuaikan diri dengan pasar yang semakin luas, Serabi Solo tetap menjadi simbol kebanggaan masyarakat Solo dan bagian tak terpisahkan dari warisan budaya kota.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Serabi Solo bukan hanya sebagai makanan tradisional, tetapi juga bagian penting dari identitas budaya yang membentuk kebanggaan tersendiri untuk masyarakat Kota Solo. Keunikan cita rasa dan teknik pembuatannya yang masih mempertahankan metode tradisional menunjukkan bahwa kuliner bukan hanya sekedar kebutuhan konsumsi, tetapi juga merupakan ekspresi budaya yang mengandung nilai historis dan filosofi kehidupan masyarakat Jawa.

Keberadaan Serabi Solo, khususnya Serabi Notosuman telah berkembang pesat, yang awalnya hanya warisan budaya saat ini menjadi ikon kuliner yang dikenal khalayak ramai mulai dari wisatawan lokal maupun mancanegara. Kemampuannya untuk beradaptasi dengan tuntutan pasar modern tanpa menghilangkan identitas tradisional merupakan contoh nyata bagaimana warisan budaya dapat bertahan di tengah-tengah perubahan zaman. Kombinasi antara pelestarian tradisi dan inovasi dalam pengemasan serta distribusi telah menjadikan Serabi Solo sebagai produk budaya yang mampu menghadapi tantangan globalisasi.

Selain sebagai camilan khas, Serabi Solo juga memiliki nilai simbolis dalam kehidupan masyarakat Solo. Keterkaitannya dengan tradisi Keraton Surakarta menegaskan pentingnya peran kuliner sebagai bagian dari ritual adat dan ekspresi kebudayaan. Teknik pembuatan yang masih menggunakan tungku arang dan bahan alami seperti tepung beras serta santan segar menunjukkan adanya perhatian terhadap kualitas dan keaslian rasa yang menjadikan serabi sebagai warisan kuliner yang sulit untuk ditiru. Hal ini memperkuat posisi serabi sebagai salah satu aset budaya yang perlu dilestarikan dan dikembangkan lebih lanjut.

Penelitian ini juga mengungkap bahwa eksistensi Serabi Solo bergantung pada keterlibatan berbagai pihak, mulai dari produsen, pemerintah daerah, hingga wisatawan yang turut mempopulerkan produk ini sebagai bagian dari pengalaman kuliner mereka. Dengan adanya strategi pelestarian dan promosi yang efektif, Serabi Solo berpotensi menjadi lebih dari sekedar makanan tradisional, ia bisa menjadi simbol keberlanjutan ekonomi kreatif berbasis budaya, serta alat diplomasi kuliner yang memperkenalkan kekayaan budaya Indonesia ke dunia internasional.

Harapannya, kesadaran terhadap nilai budaya yang ada di dalam Serabi Solo dapat terus ditanamkan di masyarakat, sehingga keberadaan kuliner khas ini tidak hanya tetap dikenal, tetapi juga diwariskan kepada generasi mendatang sebagai bagian dari identitas budaya yang tidak tergantikan. Pelestarian serabi bukan hanya tentang menjaga resep dan teknik pembuatannya, tetapi juga tentang mempertahankan kebanggaan daerah yang menjadikannya lebih dari sekedar makanan, tetapi juga sebagai sebuah cerita tentang warisan, sejarah, dan jati diri Kota Solo.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Mellyani, & Dewi Ayu Kusumaningrum. (2020). Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302–312. Retrieved from <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/154>
- Hall, S., & du Gay, P. (1996). *Questions of Cultural Identity*. London: Sage Publications.
- Hall, S. (1997). *Cultural Identity and Diaspora*. In K. Woodward (Ed.), *Identity and Difference*. Sage Publications, (pp. 51-59).
- Nabilatunnisa, S. A., & Salsabilah, A. (2022). KESENIAN SEBAGAI CERMIN IDENTITAS BUDAYA. *TANDA: Jurnal Kajian Budaya, Bahasa dan Sastra* (e-ISSN: 2797-0477), 2(04), 21-26.
- Putra, F. I., Haziroh, A. L., Aqmala, D., Al Zami, F., Rizqa, I., Salam, A., & Kristina, E. (2024). Pemberdayaan Pelaku UMKM Oleh-Oleh Solo Raya Melalui Pelatihan Digital Marketing. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(4), 59-69.
- Wekaputra, A. (2015). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Serabi Pada Serabi Notosuman Di Solo* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Abdussamad, H. Z., & Sik, M. S. (2021). *Metode penelitian kualitatif*. CV. Syakir Media Press.