

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Organisasi Pariwisata Dunia (United National World Tourism Organization/UNWTO) menyatakan keberhasilan perkembangan pariwisata menjadi kunci penggerak bagi perbaikan ekonomi global, penyumbang dalam penciptaan lapangan kerja, pengentasan kemiskinan, serta pembentukan budaya damai antarbangsa di dunia. UNWTO mengemukakan bahwa kontribusi pariwisata menyumbang 10 persen *Gross Domestic Product* dunia. Berdasarkan data terbaru tahun 2022, UNWTO menyatakan kedatangan turis internasional global meningkat 130 persen pada Januari 2022 dibandingkan dengan tahun 2021, serta diprediksi jumlah wisatawan internasional akan mencapai 1,8 miliar pada tahun 2030 dengan tingkat pertumbuhan kunjungan diperkirakan 3,3 persen per tahun, sedangkan untuk wilayah Asia dan Pasifik diperkirakan dapat mencapai pertumbuhan yang lebih tinggi yaitu 4,9 persen (United National World Tourism Organization, 2022)

Pariwisata merupakan salah satu sektor industri yang memiliki peranan penting dalam menunjang perekonomian suatu negara. Industri pariwisata saat ini menjadi salah satu sektor unggulan yang memberikan kontribusi besar bagi devisa Indonesia. Melalui pariwisata, suatu negara atau lebih khusus pemerintah daerah tempat objek wisata itu berada akan mendapatkan pemasukan dari pendapatan setiap objek wisata.

Provinsi Jawa Barat menjadi tujuan favorit wisatawan domestik pada tahun 2022. Berdasarkan temuan Badan Pusat Statistik (BPS), Jawa Barat menduduki urutan kedua yang menjadi destinasi utama perjalanan wisata nusantara dengan jumlah perjalanan sebanyak 110,35 juta perjalanan.

Table 1. Data Kunjungan Wisatawan ke Provinsi Jawa Barat

Kabupaten/Kota <i>Regency/Municipality</i>	Wisatawan Mancanegara/ <i>Foreign Tourist</i>	Wisatawan Nusantara/ <i>Domestic Tourist</i>	Jumlah / Total
Kabupaten/Regency			
Bogor	55.223	2.186.409	2.241.632
Sukabumi	536	1.082.335	1.082.871
Cianjur	11.996	687.551	699.547
Bandung	2	558.305	558.307

Garut	31	1.101.476	1.101.507
Tasikmalaya	0	9.931	9.931
Ciamis	1	85.970	85.971
Kuningan	52	424.825	424.877
Cirebon	9.022	248.046	257.068
Majalengka	44	18.880	18.924
Sumedang	19.56	53.741	55.597
Indramayu	3	36.137	36.140
Subang	575	2.653.104	2.653.679
Purwakarta	4.517	170.896	175.413
Karawang	68.459	90.385	158.844
Bekasi	118.056	1.209.475	1.327.531
Bandung Barat	298	607.316	607.614
Pangandaran	5	21.907	21.912
Kota/Municipality			
Bogor	46.991	2.858.087	2.905.078
Sukabumi	4.398	441.574	445.972
Bandung	2.368	4.026.084	4.028.452
Cirebon	79.998	1.008.717	1.088.715
Bekasi	9.678	729.524	739.202
Depok	477	284.359	284.836
Cimahi	63	40.967	41.030
Tasikmalaya	900	409.851	410.751
Banjar	16	26.403	26.419
Jawa Barat	415.665	21.027.255	21.487.920

Sumber : jabar.bps.go.id

Kontribusi terbesar subsektor pariwisata yaitu pada bidang kuliner. Berdasarkan data Kemenparekraf, subsektor kuliner menyumbang Rp455,44 triliun atau sekitar 41 persen dari total PDB ekonomi kreatif sebesar 1.134,9 triliun pada tahun 2020. Besarnya kontribusi sektor tersebut membuat pengelola industri pariwisata menjadikan kuliner sebagai jenis wisata baru, yaitu wisata gastronomi (*gastronomy tourism*). Hjalanger dan G. Richards (2002 dalam Sufa et al., 2020) berpendapat bahwa pengembangan wisata dalam bidang kuliner dikenal dengan istilah gastronomi, “*culinary tourism, also referred to as gastronomic*” Wisata gastronomi merupakan jenis wisata yang banyak diminati oleh wisatawan karena dari sinilah masyarakat mengenal beragam jenis makanan. Wisata gastronomi tidak hanya perjalanan seseorang untuk mencicipi makanan, tetapi juga suatu kegiatan yang didalamnya memiliki unsur untuk mencicipi makanan dan memenuhi rasa ingin tahu akan cita rasa dan keunikan makanan yang terdapat di suatu daerah.

Wisata gastronomi memiliki dampak yang besar bagi perkembangan ekonomi suatu daerah.

Kota Bandung menjadi salah satu destinasi wisata gastronomi unggulan di Indonesia (Kemenpar, 2015). Menurut seorang ahli pariwisata, Andar Danova Goeltom, M.Sc., Kota Bandung telah dikenal sebagai pusat makanan lokal nusantara sejak tahun 1941. Sebagai kota yang kaya akan sejarah serta memiliki penduduk multikultural, Kota Bandung memiliki beragam jenis makanan yang merupakan hasil akulturasi dengan budaya asing, salah satunya akulturasi dengan budaya Belanda.

Beragamnya makanan lokal di Kota Bandung tidak lepas dari pengaruh datangnya bangsa Belanda pada zaman dahulu. Selain dikenal sebagai Paris Van Java, Bandung dijuluki *The Most European City in The East Indies*, sehingga pada zaman kolonial banyak imigran Belanda yang menetap di Kota Bandung (<https://invest.bandung.go.id/id>), hal tersebut mengakibatkan terjadinya percampuran budaya (akulturasi) antara budaya Belanda dengan budaya penduduk lokal, salah satunya interaksi budaya di bidang gastronomi. Melalui interaksi tersebut, terjadi kecocokan dari perpaduan bumbu, perubahan bumbu, perubahan cara masak, penambahan cara masak, pengurangan isian maupun penambahan isian masakan (Hermawan & Winoto, 2022). Melalui komunikasi lintas budaya, maka para imigran Belanda belajar mengenai penggunaan bumbu dan rempah lokal yang belum pernah mereka ketahui sebelumnya, sehingga membuat makanan lokal berkembang dan membentuk banyak pilihan dengan memperluas inovasi gastronomi, serta memadukan multietnis makanan. Hal tersebut turut memperkaya gastronomi nusantara khususnya gastronomi di Kota Bandung. Makanan akulturasi Belanda-Indonesia sangat mudah ditemukan di Kota Bandung. Mulai dari kudapan seperti kue nastar, hingga hidangan utama seperti bistik. Beragam pengaruh makanan Belanda pun dapat terlihat pada beragam menu yang ada di restoran Belanda legendaris di Kota Bandung. Sementara itu, kue balok merupakan makanan akulturasi Belanda-Indonesia khas Kota Bandung.

Penelusuran sejarah tentang eksistensi kue balok secara literatur masih minim, Namun fakta yang diperoleh didapat bahwa kebiasaan konsumsi masyarakat Kota Bandung tidak lepas dari masuknya pengaruh akulturasi budaya

Maulina Dwi Yuniasih, 2023

**AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA - INDONESIA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

makan Belanda, yang memperkenalkan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan roti dan kue. Saat ini, kue balok menjadi salah satu oleh-oleh unggulan di Kota Bandung bahkan menjadi buah tangan bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung (berita.upi.edu, 2020).

Datangnya bangsa Belanda pada zaman dahulu turut memperkaya cita rasa makanan lokal Kota Bandung, hal tersebut berpeluang untuk dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata gastronomi agar menarik para wisatawan lokal maupun mancanegara untuk berkunjung ke Kota Bandung. Namun kenyataannya, masih banyak yang belum mengetahui ragam variasi makanan lokal di Kota Bandung yang dipengaruhi oleh budaya Belanda, hal ini berdasarkan pra-penelitian yang penulis lakukan kepada 30 responden.

Tabel 1.1 Pra Penelitian

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		N	%	N	%
1	Apakah anda setuju bahwa salah satu daya tarik Kota Bandung adalah wisata gastronominya?	30	100%	0	0
2	Apakah anda mengetahui informasi bahwa di Kota Bandung terdapat makanan lokal yang ternyata merupakan hasil percampuran budaya Belanda dan Indonesia?	8	26,7%	22	73,3%
3	Apakah anda tertarik untuk menggali lebih dalam mengenai makanan lokal hasil percampuran budaya Belanda-Indonesia di Kota Bandung?	29	96,7%	1	3,3%

4.	Apakah perlu dilakukan <i>inventory</i> terkait makanan lokal yang merupakan hasil percampuran budaya Belanda - Indonesia di Kota Bandung?	29	96,7%	1	3,3%
5.	Menurut anda, apakah perlu dibuat pola perjalanan dan paket wisata makanan lokal hasil percampuran budaya Belanda - Indonesia di Kota Bandung untuk memudahkan wisatawan ketika akan melakukan wisata gastronomi di Kota Bandung?	28	93,3%	2	6,7%

Sumber : data diolah, 2023

Hasil pra-penelitian menunjukkan bahwa persentase tertinggi yaitu 100% responden menjawab setuju bahwa salah satu daya tarik Kota Bandung adalah wisata gastronominya, namun 73,3% responden tidak mengetahui informasi bahwa di Kota Bandung banyak terdapat makanan lokal yang ternyata merupakan hasil akulturasi budaya Belanda dan Indonesia. Melalui permasalahan tersebut, diperlukan adanya penelitian mendalam mengenai ragam makanan lokal di Kota Bandung hasil akulturasi budaya Belanda dengan Indonesia. Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “*Akulturasi Makanan Lokal Belanda – Indonesia Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kota Bandung*”

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses dan faktor terjadinya akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung?
2. Apa saja makanan lokal di Kota Bandung yang dipengaruhi oleh akulturasi budaya Belanda-Indonesia?
3. Bagaimana komponen gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia di Kota Bandung?
4. Bagaimana peran *Nona Helix (Salapan Cinyusu)* terkait makanan akulturasi Indonesia-Belanda sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung?

Maulina Dwi Yuniasih, 2023

AKULTURASI MAKANAN LOKAL BELANDA - INDONESIA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI DI KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5. Bagaimana perencanaan pola perjalanan dan paket wisata pada wisata gastronomi akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui proses dan faktor terjadinya akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung.
2. Untuk mengetahui makanan lokal di Kota Bandung yang dipengaruhi oleh akulturasi budaya Belanda-Indonesia.
3. Untuk mengetahui komponen gastronomi makanan lokal akulturasi Belanda-Indonesia di Kota Bandung.
4. Untuk mengetahui peran *Nona Helix (Salapan Cinyusu)* terkait makanan akulturasi Indonesia-Belanda sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kota Bandung.
5. Untuk mengetahui perencanaan pola perjalanan dan paket wisata pada wisata gastronomi akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam mengembangkan ilmu pengetahuan tentang pariwisata khususnya dalam bidang ilmu gastronomi.

2. Manfaat Praktis

Penelitian diharapkan dapat menjadi bahan informasi mengenai akulturasi makanan lokal Belanda-Indonesia di Kota Bandung.