

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mencakup lebih dari 17.000 pulau yang dihuni oleh sekitar 255 juta penduduk, hal tersebut dijelaskan pada *Indonesia Investment* (2017) bahwa angka ini juga mengimplikasikan bahwa banyak keanekaragaman budaya, etnis, agama maupun linguistik yang dapat ditemukan di dalam negara ini. Budaya tersebut sangat bervariasi, dari ritual Hindu yang dipraktikkan sehari-hari di pulau Bali, sampai pemberlakuan (parsial) hukum syariah di Aceh dan gaya hidup pemburu-pengumpul orang Mentawai. Hal tersebut dapat dijadikan sebuah kesempatan untuk mengembakan ekonomi Indonesia melalui pariwisata diberbagai sektor khususnya pariwisata Makanan.

Pariwisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang bertujuan untuk rekreasi atau liburan. Di lapangan pariwisata dilakukan oleh sekelompok orang dan individu yang dilakukan berulang-ulang dan dalam waktu sementara ke suatu tempat. Hal tersebut menjadikan bahwa pariwisata merupakan suatu kegiatan yang tak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata pada pasal 1 ayat 3, dijelaskan bahwa “pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah”.

Produk pariwisata yang saat ini sedang berkembang yaitu gastronomi. Menurut Turgarini (2018) menjelaskan bahwa “Gastronomi sebagai sumber daya wisata merupakan sebuah pengalaman saat menikmati Makanan dan minuman yang unik kekuatan untuk memikat wisatawan seperti halnya museum, rekreasi dan belanja. Gastronomi sebagai sumber daya wisata, dihargai tidak hanya untuk kepentingan diri sendiri, tapi juga karena kemampuan untuk menghasilkan pembangunan pedesaan dalam meningkatkan pendapatan dan pekerjaan tenaga kerja lokal. Perkembangan gastronomi sebagai objek wisata diakui sebagai cara untuk melakukan budaya kuliner lokal, merangsang permintaan pariwisata, dan meningkatkan daya saing Destinasi sehingga pariwisata gastronomi juga telah muncul sebagai komponen yang semakin penting. Wisatawan akan merasa mendapat pengalaman lebih ke arah budaya lokal, kemudian masyarakat berbagai

budaya lokal mereka dengan wisatawan melalui media ini, penduduk setempat membuat representasi identitas tujuan. Pembentukan identitas dan penciptaan citra tepat berkaitan dengan Makanan lokal, sehingga dapat menarik pasar yang dituju dan bermanfaat pengembangan pariwisata gastronomi”.

Perkembangan pariwisata gastronomi diperlukan adanya keterhubungan antara stakeholder atau pemangku kepentingan di bidang yang terkait dalam kegiatan gastronomi tersebut. Turgarini (2018, hlm. 217) mengembangkan teori yang disebut sebagai Salapan Cinyusu (sembilan mata air), yang terdiri atas Pengusaha, Pemerintah, Pekerja, Pemasok (termasuk petani), Pakar, Pemerhati, Penikmat, Lembaga Swadaya Masyarakat (NGO, *Non Government Organization*) dan Teknologi Informasi.

Salah satu kota di Indonesia yang sedang berkembang dalam bidang pariwisata adalah Kota Tangerang. Tangerang merupakan kota terbesar di Provinsi Banten serta ketiga terbesar di kawasan Jabodetabek setelah Jakarta dan Bekasi di provinsi Jawa Barat. Penduduk Kota Tangerang tercatat sebanyak 2.093.706 jiwa yang terdiri dari 51,05% penduduk laki-laki dan 48,95% penduduk perempuan. Tingkat kepadatan penduduk Kota Tangerang yaitu sebesar 20.073 jiwa/km², hal ini menjadikan Tangerang sebagai kabupaten/kota terpadat di Provinsi Banten (Mulyani, 2020).

Gastronomi dan kuliner Kota Tangerang menjadi salah satu tujuan wisata yang paling diminati. Sebab, selain sebagai salah satu kebutuhan wisata, pertumbuhan wisata kuliner di kota Tangerang yang dinamis selalu menghadirkan tren kuliner terkini. Apa yang menarik wisatawan. Wisata kuliner ini meliputi wisata kuliner jalanan, wisata kuliner ekstrim, wisata kuliner tradisional, dan wisata kuliner modern. Tabel di bawah ini memuat data kunjungan wisatawan ke kota Tangerang

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Tangerang

Tahun	Wisatawan Domestik (Orang)	Wisatawan Mancanegara (Orang)	Jumlah Wisatawan (Orang)
2015	319.239	18.439	337.678
2016	469.173	85.126	554.299
2017	793.502	295.245	1.088.747
2018	1.360.154	237.996	1.598.150
2019	2.901.669	254.478	3.156.147

Sumber: *Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tangerang, 2020*

Tabel 1.1 di atas menunjukkan data kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara ke Kota Tangerang selama 5 tahun terakhir. Data di atas menunjukkan bahwa jumlah kunjungan wisatawan terendah terjadi pada tahun 2015 sebanyak 337.678 wisatawan, dan jumlah kunjungan wisatawan tertinggi terjadi pada tahun 2019 yakni sebanyak 3.156.147 wisatawan.

Berdasarkan data kunjungan wisatawan dan melihat peluang industri pariwisata di Kota Tangerang, hal ini mendorong kuliner menjadi suatu daya tarik wisata. Adanya wisata kuliner bukanlah sebagai penunjang dalam pariwisata, melainkan menjadi tujuan utama wisatawan melakukan kegiatan wisata. Kuliner yang terdapat di Kota Tangerang banyak dipengaruhi oleh beberapa suku yang dominan di Kota Tangerang, seperti suku Sunda, Betawi, dan Tionghoa. Hal ini menyebabkan beberapa kuliner khas di Kota Tangerang mirip dengan kuliner khas di daerah sekitarnya (Kristiana, 2018).

Pada tahun 1970-an, Laksa mulai dijajakan oleh banyak pedagang keliling di Kota Tangerang. Mereka menjualnya dengan berkeliling dari kampung ke kampung. Namun, 20 tahun setelahnya, laksa nyaris tak terdengar lagi di Tangerang. Makanan ini seolah tidak dijajakan lagi. Namun pada tahun 2000, Makanan ini kembali muncul di banyak tempat, apalagi setelah keberadaannya ternyata mulai mendapat tempat di hati masyarakat. Bukan itu saja, bahkan Pemerintah Kota Tangerang juga memberikan dukungannya hingga saat ini. Kini pedagang laksa dapat ditemui dengan mudah dan banyak berjajar di Jl. Muhammad Yamin, tepatnya di depan LP Wanita Kota Tangerang (Rohmitriasih, 2019).

Tabel 1.2 Data Penjual Laksa di Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang

No	Nama	Alamat	Tahun
1	Laksa Bang Awing	Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	2010
2	Laksa Bang Suro Brewok	Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	2010
3	Laksa Kang Didin (Bang Kumis Surya)	Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	2010
4	Laksa Bang Lepay	Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	2010
5	Laksa Bang UU	Jl. Mochammad Yamin No.113, RT.001/RW.004, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	2010

Sumber: Data Diolah Peneliti, Tahun 2023

Pada tabel 1.2 di atas, dapat dilihat bahwa terdapat satu kawasan wisata kuliner yang berhasil peneliti temukan di Kawasan Kuliner Laksa Khas Tangerang. Makanan yang satu ini berpotensi untuk bersaing dengan cita rasa yang dimiliki. Selain itu, makna filosofis serta nilai budaya yang terkandung pada Laksa dapat dijadikan sebagai daya tarik yang kuat sehingga perlu adanya langkah pelestarian dari semua elemen masyarakat. Masyarakat juga harus dapat lebih mengenal serta memperkenalkan Laksa ke orang lain karena Makanan ini merupakan identitas dari Kota Tangerang.

Berdasarkan hasil wawancara di Novotel Tangerang Selatan pada hari Jumat, 25 Februari 2022, *Executive Chef* Benvi Oskarino menjelaskan bahwa bahan pembeda antara Laksa Tangerang dengan yang lainnya terletak pada bumbu utama. Laksa Tangerang biasanya menggunakan campuran oncom pada kuahnya, sedangkan laksa Betawi mengganti oncom dengan campuran kacang hijau. Bagaimana dengan Laksa Tangerang? Menurut Chef Benvi, ciri khas Laksa Tangerang terletak pada kuah kuning yang kental. Aroma rempahnya juga kuat. Tampilannya sekilas mengingatkan pada gulai ayam. "Kuahnya juga lebih gurih,

karena proses menggodok kuahnya berbarengan dengan merebus ayam kampung, jadi gurihnya dari ayam kampung". (Tristiawati, 2022).

Tabel 1.3 Hasil Survey Pra Penelitian

NO	PERTANYAAN	JAWABAN			
		YA		TIDAK	
		n	%	n	%
1.	Apakah anda mengetahui Makanan Laksa Tangerang?	48	49%	50	51%
2.	Apakah Anda mengetahui perbedaan antara Laksa Tangerang dengan Laksa lainnya?	11	12%	81	88%

Sumber : Data Diolah Penulis, Tahun 2023

Tabel 1.3 menunjukkan hasil pra penelitian yang dilakukan peneliti secara acak. Hasil dari pra penelitian tersebut yaitu sebanyak 48 responden (49%) mengetahui Makanan Laksa dan 50 responden (51%) tidak mengetahui Makanan Laksa. Kemudian, sebanyak 11 responden (12%) mengetahui perbedaan antara Laksa Tangerang dengan Laksa lainnya, sedangkan 81 responden (88%) tidak mengetahui perbedaan antara Laksa Tangerang dengan Laksa lainnya,

Hal tersebut sangat disayangkan mengingat Laksa merupakan salah satu Makanan Khas dari Kota Tangerang dan berpotensi bagus untuk dapat lebih dikenal oleh masyarakat yang tinggal di luar Kota Tangerang. Berikut ini merupakan tabel yang menunjukkan data penjual Laksa yang ada di Kota Tangerang.

Penelitian ini diperlukan untuk mengenalkan Makanan laksa Tangerang kepada wisatawan dari luar Kota Tangerang agar dapat dilestarikan sebagai sebuah warisan Makanan gastronomi nusantara. Makanan ini masih perlu diteliti mengenai filosofi, maupun keunikan yang dimilikinya agar dapat meningkatkan peminatnya. Oleh karena itu diperlukan langkah lebih lanjut dalam melestarikan kuliner Laksa sebagai salah satu kekayaan budaya di Kota Tangerang ini.

Berdasarkan latar belakang yang kuat dari apa yang telah dipaparkan, Laksa berpotensi menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Kota Tangerang karena karakteristik budayanya yang kuat dan perlu dipertahankan keberadaannya. Melalui pemaparan tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian

mengenai “Potensi Laksa Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Warisan Gastronomi di Kota Tangerang”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana *attraction* Laksa di kawasan laksa Tangerang ?
2. Bagaimana *amenity* yang ada pada kawasan laksa Tangerang?
3. Bagaimana *accessibility* pada kawasan laksa Tangerang?
4. Bagaimana *ancillary* pada kawasan laksa Tangerang?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis daya tarik yang diberikan Makanan laksa di kawasan kuliner laksa Tangerang
2. Meninjau fasilitas yang tersedia di kawasan kuliner laksa Tangerang
3. Meninjau Aksesibilitas yang dapat menjangkau kawasan kuliner laksa Tangerang
4. Menganalisis peran institusi maupun organisasi terkait untuk mengembangkan kawasan laksa Tangerang.

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian kali ini, peneliti memiliki harapan agar penelitian yang dilakukan dapat memberikan manfaat bagi diri sendiri dan orang lain.

Antara lain :

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai Makanan tradisional Laksa baik secara filosofi, budaya, sejarah, tradisi, serta upaya untuk melestarikannya.

2. Bagi pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi bagi pembaca mengenai Makanan Tradisional Laksa dan juga latar budaya di dalamnya sehingga pembaca juga dapat ikut menerapkan hasil dari penelitian ini dalam pelestarian Laksa