

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Manusia merupakan subek utama pelaku ekonomi yang membutuhkan suasana baru agar terhindar dari kejenuhan. Berkunjung ke tempat wisata merupakan salah satu pilihannya, faktor inilah yang membuat sektor pariwisata tidak pernah sepi dari pengunjung. Pariwisata menurut definisi secara luasnya adalah kegiatan untuk bersenang – senang, mengisi waktu luang, bersantai, kegiatan belajar, kegiatan agama ataupun olahraga. Pelaku perjalanan wisata dapat mendapat keuntungan dari perjalanan tersebut baik berbentuk fisik maupun psikis baik sementara ataupun untuk prospek jangka panjang (Isdarmanto, 2016).

Sektor pariwisata dapat dijadikan peluang baru dalam sektor bisnis dan perdagangan, karena sektor pariwisata mempunyai peranan yang cukup besar dalam mendatangkan devisa bagi negara Indonesia. Hal tersebut sangat berpengaruh pada tingkat kesejahteraan hidup masyarakat dan perkembangan ekonomi negara. Pengembangan kegiatan pariwisata secara umum bertumpu pada kekhasan, keuikan, dan daya tarik wisata alam dan budaya. untuk menjaga kelangsungan pariwisata perlu adanya pengelolaan dan pengembangan potensi daya tarik wisata dengan baik. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Pengembangan daya tarik wisata menurut (Ida Bagus Dwi Setiawan, 2015) harus didukung oleh empat komponen utama, yaitu : atraksi, aksebilitas, amenitas dan *ancillary services* (pelayanan tambahan). Atraksi wisata dalam hal ini berhubungan dengan budaya suatu daerah yang dapat menarik wisatawan datang ke daerah tersebut. Makanan tradisional suatu daerah dapat menjadi atraksi yang menjadi daya tarik wisata karena terdapat keunikan atau kekhasan dalam proses pembuatan makanan tersebut serta makanan tradisional juga merupakan salah satu hal penting dalam sektor pariwisata.

Makanan tradisional merupakan makanan yang berasal dari suatu daerah yang memiliki cita rasa yang khas dari daerah tersebut. Resep dan cara pembuatan makanan tradisional biasanya bersifat turun temurun menggunakan alat yang seadanya dan cara pengolahannya yang masih sederhana. Makanan tradisional yaitu makanan yang biasa dimakan sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang cocok dengan selera, tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan masyarakat setempat serta terbuat dari bahan makanan dan bumbu yang tersedia setempat (Widyartini et al., 2021). Dengan berkembangnya teknologi pada zaman sekarang, para pengusaha makanan saling berlomba untuk membuat menu baru dan berinovasi untuk menciptakan makanan baru yang menarik perhatian publik. Selain rasa, tampilan produk baru ini juga sangat mempengaruhi pola konsumtif konsumen. Konsumen akan cenderung membeli makanan yang menurut mereka menarik, selain untuk memenuhi keinginannya juga untuk kepentingan dalam bersosial media. Hal ini membuat eksistensi makanan tradisional semakin tersingkirkan oleh makanan *kekinian*.

Eksistensi makanan tradisional sangat dipengaruhi oleh kebiasaan konsumsi masyarakat. Banyak masyarakat yang sudah melupakan makanan tradisional dikarenakan citarasa dan tampilannya yang kurang menarik. Ini menjadi masalah baru bagi pengusaha makanan tradisional yang harus bersaing dengan pengusaha makanan modern saat ini. Ini merupakan hal yang harus diperhatikan agar makanan tradisional tidak punah dan tetap dikenal masyarakat terutama anak muda. Pola konsumsi makanan tradisional dikalangan anak muda dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu karena rasa yang cocok dengan selera mereka dan faktor lainnya yaitu karena pengaruh keluarga (Indah Wahyu Utami, 2017).

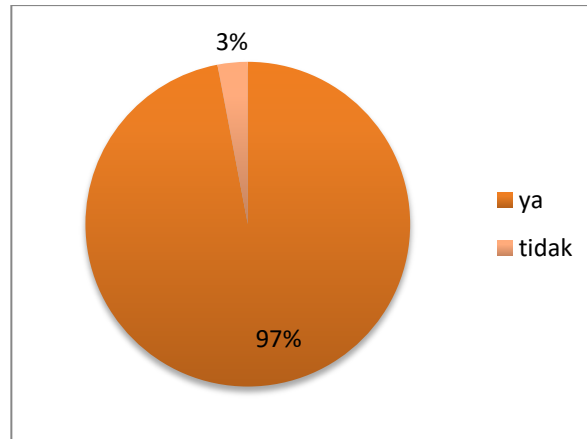
Kabupaten Majalengka merupakan daerah yang berada di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Secara geografis, Kabupaten Majalengka terletak di bagian timur Provinsi Jawa Barat pada posisi 108° 03' - 108° 19' BT di sebelah barat, 108° 12' - 108° 25' BT di sebelah timur, 6° 36' - 6° 58' LS di sebelah utara, dan 6° 43' - 7° 03' LS di sebelah selatan, dengan kepadatan penduduk sebesar 971 orang per km<sup>2</sup>. Kabupaten Majalengka saat ini sedang mengalami

perkembangan dalam berbagai sektor terutama dalam sektor pembangunan sarana dan prasarana, seperti : pembangunan Bandara Internasional Jawa Barat (BIJB), pembangunan jalan tol dan masih banyak yang lainnya yang memudahkan akses untuk menuju Kabupaten Majalengka. Kabupaten Majalengka memiliki kontur alam yang cukup bagus sehingga banyak potensi untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Selain itu, Kabupaten Majalengka juga kaya akan budaya dan memiliki berbagai kudapan tradisional salah satunya gula cakar yang dapat dijadikan sebagai atraksi dalam pengembangan daya tarik wisata gastronomi Kabupaten Majalengka.

Kabupaten Majalengka pada zaman kolonial, merupakan salah satu daerah pengolah gula tebu yang berada di Jawa Barat. Tercatat sebelum tahun 2000 terdapat 5 pabrik gula di Majalengka, yaitu pabrik Gula Jatiwangi 1848, pabrik gula Jatitujuh 1980, pabrik gula Kadipaten 1911, pabrik gula Parungjaya 1848 dan pabrik gula Gempol 1847. Selain penghasil gula tebu, Majalengka juga merupakan penghasil gula cakar. Gula cakar merupakan olahan dari tebu namun berbeda dengan gula tebu. Gula tebu pada umumnya berbentuk butiran pasir sedangkan gula cakar diolah kembali dengan menambahkan warna dan dicetak berbentuk kotak yang berukuran sekitar 3cm x 4cm. Gula cakar memiliki warna yang khas yaitu berwarna merah muda. Kabupaten Majalengka memiliki beberapa daerah penghasil gula cakar yaitu, Kelurahan Tonjong, Cibatu dan Munjul.(Strauss, 2011).

Kudapan tradisional seiring berkembangnya zaman semakin terasingkan, hal ini disebabkan karena banyaknya makanan dan minuman yang berasal dari Negara lain. Masyarakat cenderung banyak mengkonsumsi makanan modern yang berasal dari luar negeri dengan alasan makanan modern lebih menarik dibanding makanan tradisional. Untuk mengetahui lebih lanjut bagaimana pengetahuan dan tanggapan masyarakat mengenai makanan tradisional khususnya khas Kabupaten Majalengka, peneliti melakukan pra penelitian kepada masyarakat Kabupaten Majalengka. Pra penelitian ini dilakukan dengan menyebar kuisioner secara *online* melalui *google form* dengan responden sebanyak 30 orang.

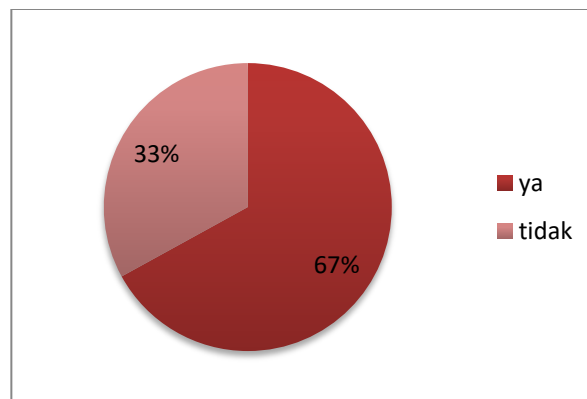
Berikut merupakan hasil dari pra penelitian yang peneliti lakukan :



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

**Gambar 1. 1 Pengetahuan Responden mengenai Makanan khas Kabupaten Majalengka**

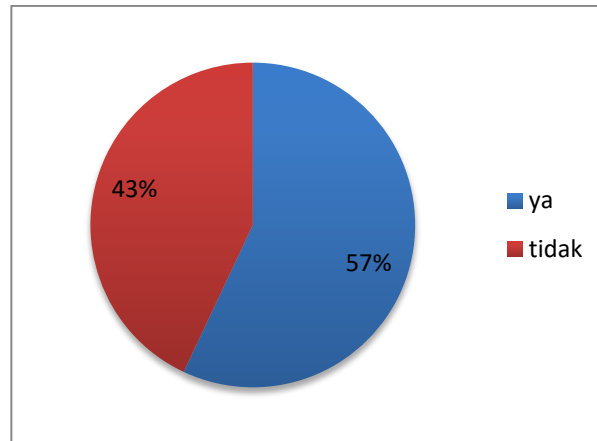
Hasil pra penelitian menyatakan bahwa 97% masyarakat Kabupaten Majalengka mengetahui makanan tradisional Kabupaten Majalengka, dan 3% lainnya belum mengetahui makanan khas tersebut



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

**Gambar 1. 2 Pengetahuan Responden mengenai Gula Cakar**

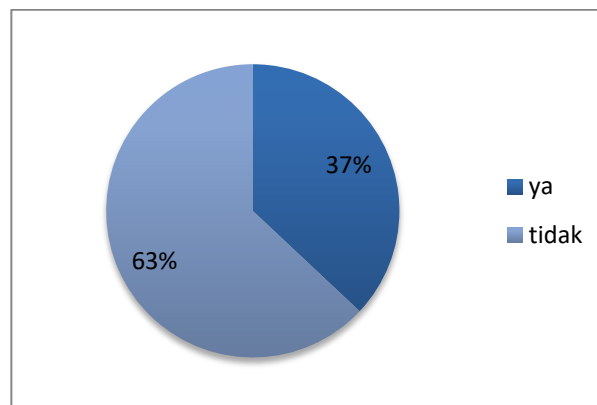
Sebesar 67% responden telah mengetahui kudapan gula cakar itu sendiri. Namun, masih ada 33% responden yang masih belum mengetahui apa itu gula cakar.



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

### **Gambar 1. 3 Pengetahuan Responden mengenai Rasa dari Gula Cakar**

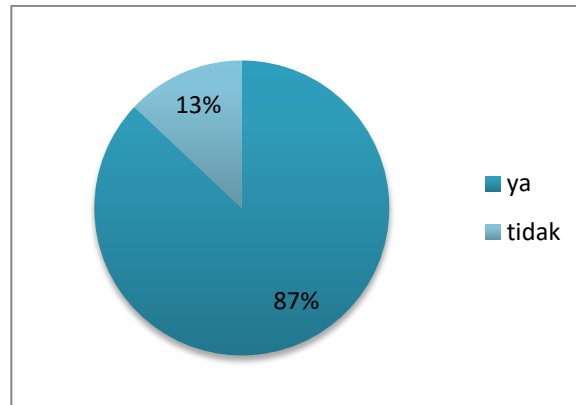
Hasil dari 67% yang mengetahui gula cakar, hanya terdapat 57% responden yang mungkin sudah mencobanya sehingga mengetahui rasa dari gula cakar tersebut. Sementara 43% responden lainnya belum mengetahui rasa dari gula cakar.



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

### **Gambar 1. 4 Pengetahuan Responden mengenai Cara Mengonsumsi Gula Cakar**

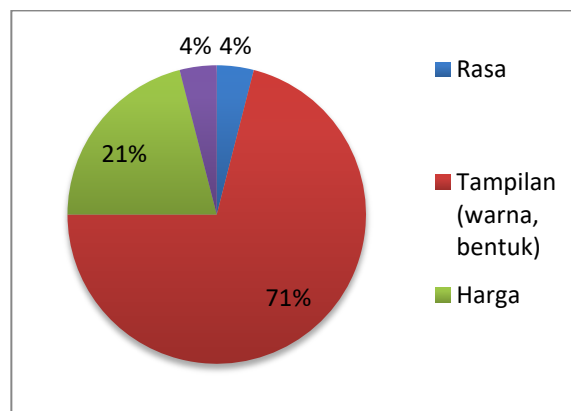
Gula cakar dapat dikonsumsi dengan cara menambahkannya kedalam minuman seperti teh atau kopi ataupun diseduh secara tersendiri. Dari pra penelitian terlihat bahwa hanya 37% responden yang mengetahui cara mengonsumsi gula cakar.



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

**Gambar 1. 5 Tanggapan Responden mengenai Ketertarikan untuk Mengonsumsi Gula Cakar**

Hasil pra penelitian sebanyak 87% responden menyatakan bahwa gula cakar menarik untuk dikonsumsi, ini menggambarkan bahwa masyarakat masih tertarik dengan makanan/minuman tradisional



*Sumber: diolah oleh penulis, 2022*

**Gambar 1. 6 Tanggapan Responden mengenai Faktor Penyebab Makanan Modern lebih Diminati**

Mereka berpendapat bahwa makanan modern tidak lebih enak dari makanan tradisional tetapi makanan modern/ kekinian lebih menarik dibanding makanan tradisional dilihat dari beberapa aspek diantaranya :

- 71% melihat dari tampilan yaitu warna dan bentuk
- 21% dari segi rasa
- 4% dari segi harga, dan

- 4% dengan beberapa alasan lain seperti :
  - Rasanya lebih enak, tampilan tidak monoton atau bervariasi walaupun harganya terkadang jauh lebih mahal.
  - Rasa,tampilan,bentuk,warna dan harga
  - Rasa dari makanan modern lebih bervariasi dan lebih tampilannya lebih menarik

Hasil tersebut secara umum menunjukkan bahwa masyarakat Kabupaten Majalengka telah banyak yang mengetahui makanan/minuman tradisional termasuk gula cakar, namun masih terdapat masyarakat yang hanya mengetahui tetapi belum pernah mengkonsumsinya. Dari hasil pra penelitian tersebut juga diketahui alasan masyarakat lebih memilih makanan/minuman modern dibandingkan dengan makanan/minuman tradisional yaitu persentase yang paling besar menunjukkan bahwa dari segi tampilan (bentuk, warna) makanan modern lebih menarik dibanding makanan tradisional, kemudian rasa dari makanan modern lebih beragam sehingga banyak diminati masyarakat.

Selain gula cakar, ada beberapa makanan tradisional lain yang berasal dari Kabupaten Majalengka, diantaranya :

**Tabel 1. 1 Makanan dan Minuman Tradisional Kabupaten Majalengka**

No	Nama Makanan dan Minuman Tradisional	Alamat
1	Gula Cakar	Majalengka Kulon
2	Surabi Oncom	Majalengka Kulon
3	Oncom goreng	Majalengka Kulon
4	Pepes jeroan	jl. Cicurug Majalengka
5	Lotek	Jl. Siti Armilah
6	kripik Ubi	Sukahaji
7	Bawang goreng Terasi	Salagedang
8	Tutut	Maja
9	Jalakotek	Majalengka
10	Opak ketan	Sindangwangi

11	simeut goring	Cibolerang Jatiwangi
12	kripik Kulit melinjo	Tonjong Majalengka
13	Raginang	Jatiwangi
14	Telur Asin	Kasokandel
15	Nasi lengko	Majalengka Wetan
16	Kicimpring	Ciomas Sukahaji
17	Simping	Jatiwangi
18	Oncom Bubuk	Jatiwangi
19	kiripik Tempe	Banjaran
20	kalua Jeruk	Malausma
21	Sistik Mangga	Sidamukti
22	Duwet	Majalengka
23	Mangga Gedong gincu	Panyingkiran
24	Durian	Sindangwangi

*Sumber : tokodigitalUMKM.majalengkakab.go.id*

Gula cakar merupakan salah satu pemanis minuman khas Kabupaten Majalengka yang biasa ditambahkan pada air teh atau kopi. Selain dijadikan tambahan untuk minuman gula cakar juga biasanya dikonsumsi sebagai camilan dan pemanfaatan gula cakar juga dianggap dapat digunakan sebagai obat batuk untuk anak. Selain untuk dikonsumsi, gula cakar juga biasa digunakan untuk kegiatan ritual, yaitu sebagai salah satu sesaji yang diberikan untuk leluhur.

Melihat dari pra penelitian yang sudah dilakukan, peneliti akan melakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana potensi gula cakar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi Kabupaten Majalengka serta untuk mengangkat kembali makanan tradisional dan memperkenalkannya kepada para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Majalengka. Peneliti menjadikan uraian ini sebagai latar belakang penelitian untuk penyusunan skripsi dengan judul :

**“ Pelestarian Gula Cakar sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kabupaten Majalengka ”.**



## **1.2 Rumusan masalah**

1. Bagaimana potensi gula cakar sebagai wisata gastronomi di Kabupaten Majalengka?
2. Bagaimana daya tarik makanan tradisional gula cakar bagi wisatawan?
3. Bagaimana cara melestarikan gula cakar agar tetap dikenal oleh masyarakat dan para wisatawan?

## **1.3 Tujuan penelitian**

Sesuai dengan yang telah diuraikan pada latar belakang dan rumusan masalah dapat dikemukakan tujuan dari penelitian ini diantaranya yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimana pengetahuan dan pandangan masyarakat terhadap makanan tradisional khas dari Kabupaten Majalengka ,
2. Untuk mengetahui bagaimana eksistensi makanan tradisional gula cakar khas Kabupaten Majalengka di kalangan wisatawan
3. Menemukan cara untuk melestarikan makanan tradisional yang dapat diterima oleh masyarakat ataupun wisatawan dari luar daerah Kabupaten Majalengka

## **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat penelitian yang hendak dicapai peneliti yaitu :

1. Manfaat teoritis

Manfaat untuk peneliti yaitu untuk mengembangkan ilmu dan pengetahuan serta menambah wawasan mengenai makanan tradisional terutama yang terdapat di Kabupaten Majalengka serta mengetahui bagaimana upaya pelestarian makanan tradisional agar tetap dikenal baik oleh masyarakat setempat maupun para wisatawan

2. Manfaat praktis

Untuk mengenalkan makanan tradisional khas Kabupaten Majalengka kepada para wisatawan yang berkunjung serta sebagai upaya untuk melestarikan dan mengembangkan makanan tradisional agar dikenal disemua kalangan.