

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata mengambil andil penting untuk meningkatkan pendapatan sebuah negara atau daerah. Selain dari sisi ekonomi, industri ini berperan sebagai salah satu wadah melestarikan dan memperkenalkan budaya suatu daerah pada daerah lainnya. Pariwisata mendorong terjadinya pembangunan sosial serta ekonomi yang berkelanjutan.

Makanan berperan cukup besar dalam pengembangan wisata karena memiliki 30% atau lebih bagian dari keseluruhan pengeluaran wisatawan (Tovmasyan, 2019). Seni memasak dan makanan, berkaitan erat dengan daerah, identitas, dan warisan budaya merupakan definisi dari gastronomi (T. Prasetyo, 2020). Wisata gastronomi membantu pengenalan budaya melalui makanan yang menjadi pengalaman berharga bagi wisatawan seperti *beer tourism* di Canada dan kebab di Turki (Sormaz *et al.*, 2016). Penting bagi sebuah daerah untuk mengevaluasi kekhasan gastronominya masing-masing. Negara-negara harus memiliki rencana pengembangan wisata gastronomi berkaitan dengan tercapainya *sustainable development goals* melalui percepatan pembangunan ekonomi, terciptanya lapangan kerja baru, peningkatan pendapatan bagi para pihak yang terlibat (Tovmasyan, 2019). Satu hal penting yang turut menjadi fokus adalah wisata gastronomi membantu masyarakat melindungi dan memastikan keberlanjutan produk lokal (Sormaz *et al.*, 2016).

Konsep wisata gastronomi sesuai untuk diterapkan di Indonesia karena banyak dan beragamnya produk kuliner lokal. Makanan tersebut disesuaikan dengan kondisi alam, kebutuhan gizi masyarakat, serta wujud budaya dari masyarakat setempat. Hal ini sangat menarik bagi para pegiat gastronomi yang ingin membuktikan bahwa makananan tidak hanya sekedar kebutuhan fisik namun juga kebutuhan akan pengalaman, argumen tersebut ditambahkan oleh Wachyuni (2023) bahwa mayoritas wisatawan milenial dan generasi Z menjadikan kuliner lokal sebagai motivasi utama untuk berkunjung ke sebuah destinasi. Penjelasan tersebut menunjukkan bahwa gastronomi berperan penting menjadi daya tarik wisata di suatu daerah.

Jawa Tengah merupakan sebuah provinsi yang menaungi 35 kota dan kabupaten di dalamnya. Sepanjang tahun 2022, tercatat 1.300 daya tarik wisata di Jawa Tengah yang

berhasil mendatangkan 28.441.688 orang wisatawan domestik (Dinas Kepemudaan, 2022). Kabupaten Blora merupakan salah satu kabupaten yang termasuk dalam Wilayah Administratif Provinsi Jawa Tengah. Dijuluki sebagai Kota Seribu Pohon Jati, kabupaten dengan luas sebesar 1.804,60 km<sup>2</sup> ini terkenal akan hutan jati dan berbagai olahannya. Selain hasil hutan, Kabupaten Blora memiliki bermacam-macam destinasi wisata seperti; wisata sejarah, wisata air, wisata buatan, wisata alam, dan sebagainya.



**Gambar 1. 1 Grafik Kunjungan Wisatawan Ke Kabupaten Blora 2018-2022**

*Sumber : Dinas Kepemudaan, Olahraga, dan Pariwisata, 2022*

Gambar 1.1 berisi data kunjungan wisatawan nusantara di Kabupaten Blora selama 5 tahun terakhir. Penurunan jumlah wisatawan kembali terjadi pasca pandemi pada tahun 2022 dengan wisatawan sebanyak 208.780 orang, berkurang sebanyak 14.922 orang dari tahun 2021. Hal ini sangat memprihatinkan mengingat bahwa Blora memiliki 23 destinasi wisata dengan keragaman budaya dan kuliner yang khas (Dinas Kepemudaan, 2022). Salah satu kuliner khas yang berbeda dari daerah lain adalah sate ayam khas Blora. Gambar 1.2 menunjukkan ragam sate di Indonesia dan sate ayam khas Blora memiliki ciri khas atau keunikan yang berbeda sehingga sepatutnya dikembangkan untuk mendorong peningkatan kunjungan wisatawan.



**Gambar 1. 2 Infografis Ragam Sate Nusantara**  
*Sumber : Data diolah peneliti, 2024*

Dibandingkan dengan sate ayam dari daerah lain seperti yang tampak pada Gambar 1.2, sate ayam khas Blora memiliki perbedaan dari jenis ayam hingga sambal kacang yang digunakan. Daging ayam kampung dimarinasi terlebih dahulu dengan bawang merah, bawang putih, dan kemiri kemudian dibakar di atas bara api. Satu tusuk sate padat dengan empat hingga lima potong daging ayam tidak dicampur dengan kulit. Sambal kacang melalui proses penggilingan berkali-kali sampai teksturnya halus, kemudian dipadukan dengan berbagai rempah dan santan cair yang membuat rasa sambal kacangnya gurih, manis, sedikit pedas, dan berwarna keemasan. Sate ayam khas Blora disajikan dengan pincuk daun jati yang mengeluarkan aroma khas serta mengandung filosofi kemesraan dari kedekatan jarak antara mulut dan makanan (Setiono, 2011). Dibandingkan dengan pengusaha makanan khas lain seperti soto klethuk, lontong opor ngloram, dan kopi santan, pengusaha sate ayam khas Blora memiliki kuantitas lebih banyak.

**Tabel 1. 1 Data Jumlah Pedagang Makanan Khas Blora**

No	Nama Makanan	Jumlah Pedagang
1	Soto Klethuk	20
2	Kopi Santan	2
3	Lontong Opor	8

4	Sate Ayam khas Blora	30

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Berdasarkan data jumlah pedagang makanan khas Blora pada tabel 1.1, terdapat 30 usaha sate ayam mendominasi kuliner di Kabupaten Blora.

*One Village One Product* (OVOP) memungkinkan sebuah daerah memanfaatkan potensi lokalnya menjadi sebuah produk yang dapat dikembangkan sehingga berdampak positif bagi daerah tersebut. Konsep OVOP mendukung perkembangan potensi lokal hingga dapat dipasarkan secara global. Secara umum, OVOP memiliki dua tujuan utama, yaitu; peningkatan pendapatan per kapita warga lokal dan membentuk rasa bangga warga lokal terhadap gaya hidup, budaya, serta kemampuan di komunitasnya masing-masing (Ndione & Suzuki, 2019). Program OVOP di Indonesia diwadahi oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia menggunakan kriteria yang sama dengan produk unggulan daerah.

Sebuah barang atau jasa yang dimiliki serta dikendalikan oleh suatu wilayah, bernilai ekonomi tinggi, berkontribusi pada lapangan pekerjaan, memanfaatkan bahan baku lokal, serta kondisi sosial budaya suatu daerah dapat disebut sebagai produk unggulan daerah (Setiajatnika & Dwi Astuti, 2022). Menurut Yufit (2017), beberapa indikator strategis untuk mengukur sebuah produk dikatakan sebagai unggulan daerah ialah; ekspor, kandungan lokal sebuah produk, penyerapan tenaga kerja, pertumbuhan nilai tambah, keterkaitan antar sektor, konservasi lingkungan, dan jangkauan pemasaran. Produk unggulan daerah berperan terhadap peningkatan pendapatan dan eksistensi pariwisata daerah.

**Tabel 1. 2 Berita Produk Unggulan Kabupaten Blora**

No	Judul Berita	Produk Unggulan Kabupaten Blora	Tautan Berita
1	5 Julukan Unik Blora, Daerah Penghasil Kayu Jati Terbaik di Dunia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kayu jati</li> <li>2. Minyak</li> <li>3. Tradisi tari barongan</li> </ol>	<a href="https://travel.okezone.com/read/2023/01/31/406/2756514/5-julukan-unik-Blora-daerah-penghasil-kayu-jati-terbaik-di-dunia?page=2">https://travel.okezone.com/read/2023/01/31/406/2756514/5-julukan-unik-Blora-daerah-penghasil-kayu-jati-terbaik-di-dunia?page=2</a>
2	Bupati Blora Kenalkan Produk Unggulan Kayu Jati ke Presiden Timor Leste	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kayu jati</li> </ol>	<a href="https://kumparan.com/kumparannews/bupati-Blora-kenalkan-produk-">https://kumparan.com/kumparannews/bupati-Blora-kenalkan-produk-</a>

			<a href="https://www.suaramerdeka.com/jawa-tengah/pr-04111913/Blora-pamer-produk-unggulan-pertanian">unggulan-kayu-jati-ke-presiden-timor-leste-1yVuQ9A6c09/2</a>
3	Promosi Potensi Daerah Lewat Seni Budaya dan Pameran Produk Unggulan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tradisi tari barongan</li> <li>2. Kayu jati</li> <li>3. Kerajinan batik</li> </ol>	<a href="https://jatengprov.go.id/beritadaerah/promosi-potensi-daerah-lewat-seni-budaya-dan-pameran-produk-unggulan/">https://jatengprov.go.id/beritadaerah/promosi-potensi-daerah-lewat-seni-budaya-dan-pameran-produk-unggulan/</a>
4	Stand DP4 Blora Juara Terbaik I SAF 2023	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produk pangan organik</li> </ol>	<a href="https://www.Bloranews.com/stand-dp4-Blora-juara-terbaik-i-saf-2023/">https://www.Bloranews.com/stand-dp4-Blora-juara-terbaik-i-saf-2023/</a>
5	Blora Pamer Produk Unggulan Pertanian	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hasil pertanian</li> </ol>	<a href="https://www.suaramerdeka.com/jawa-tengah/pr-04111913/Blora-pamer-produk-unggulan-pertanian">https://www.suaramerdeka.com/jawa-tengah/pr-04111913/Blora-pamer-produk-unggulan-pertanian</a>

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Tabel 1.2 di atas, menunjukkan berita-berita yang diangkat mengenai keunikan dan keunggulan produk di Kabupaten Blora. Namun, belum ada tercatat produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora yang menjadi *top of mind* wisatawan saat berkunjung maupun mendengar informasi tentang Kabupaten Blora.

Potensi dapat diartikan sebagai pemanfaatan sumber daya alam dan keanekaragaman hayati yang didukung oleh sumber daya manusia dengan tingkat pendidikan memadai, kekayaan budaya, kecanggihan teknologi, serta modal yang cukup untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Rahayu *et al.*, 2022). Sate ayam khas Blora dengan keunikannya memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan gastronomi daerah sehingga berkontribusi pada peningkatan kunjungan wisatawan serta memberi efek domino yang positif bagi pembangunan daerah. Penulis melakukan pra-penelitian mengenai Sate Ayam Blora kepada 22 orang partisipan, diantaranya 3 orang laki-laki dan 18 orang perempuan dengan rentang usia 20-21 tahun, sehingga menghasilkan data sebagai berikut :

**Tabel 1. 3 Hasil Pra-Penelitian**

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Apakah Anda pernah mengunjungi Kabupaten Blora?	Dari 22 Partisipan, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ya, 9 partisipan</li> <li>- Tidak, 13 partisipan</li> </ul>
2	Makanan tradisional khas Blora manakah yang Anda sukai atau ketahui?	Dari 22 Partisipan, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soto klethuk, 0 partisipan</li> <li>- Lontong opor, 8 partisipan</li> </ul>

		- Kopi santan, 1 partisipan - Sate ayam khas Blora, 13 partisipan
3	Apakah Anda mengetahui sejarah sate ayam khas Kabupaten Blora?	Dari 22 Partisipan, mereka menjawab: - Ya, 2 partisipan - Tidak, 20 partisipan
4	Apakah Anda mengetahui proses pembuatan sate ayam khas Kabupaten Blora?	Dari 22 Partisipan, mereka menjawab: - Ya, 2 partisipan - Tidak, 20 partisipan
5	Menurut Anda, apakah sate ayam khas Kabupaten Blora potensial untuk menjadi produk unggulan gastronomi khas daerah?	Dari 22 Partisipan, mereka menjawab: - Ya, 21 partisipan - Tidak, 1 partisipan

Sumber : Data diolah peneliti, 2023

Table 1.3 berisi hasil pra-penelitian yang dilakukan oleh penulis kepada 22 partisipan yaitu wisatawan dari luar daerah Kabupaten Blora. Hasilnya menunjukkan, sebanyak 21 orang partisipan mengatakan bahwa sate ayam khas Blora potensial untuk menjadi produk unggulan gastronomi khas daerah karena keunikannya.

Berdasarkan uraian di atas, peneliti merasa perlu adanya penelitian mengenai potensi sate ayam khas Kabupaten Blora. Keunikan sate ayam khas Kabupaten Blora dari berbagai komponen gastronomi perlu diperhatikan secara khusus agar dapat didorong menjadi produk unggulan daerah sehingga Kabupaten Blora memiliki *top of mind* gastronomi bagi wisatawan. Diharapkan dengan adanya penelitian ini, penulis dapat membantu mengungkapkan potensi sate ayam sebagai produk unggulan gastronomi daerah yang menjadi magnet pariwisata di Kabupaten Blora, Jawa Tengah. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul *Potensi Sate Ayam Blora sebagai Produk Unggulan Gastronomi Khas Kabupaten Blora Jawa Tengah*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana identifikasi komponen gastronomi sate ayam khas Kabupaten Blora?
2. Bagaimana pemenuhan kriteria produk unggulan daerah pada sate ayam khas Kabupaten Blora?
3. Bagaimana peran *Nona Helix* dalam pengembangan potensi sate ayam Blora sebagai produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora?
4. Bagaimana analisis potensi sate ayam Blora sebagai destinasi wisata gastronomi Kabupaten Blora menggunakan prinsip *One Village One Product*?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam melakukan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui komponen-komponen gastronomi sate ayam khas Kabupaten Blora.
2. Mengetahui dan mencari solusi untuk pemenuhan kriteria produk unggulan daerah pada produk sate ayam khas Kabupaten Blora.
3. Mengetahui peran *Nona Helix* dalam pengembangan potensi sate ayam sebagai produk unggulan gastronomi khas Kabupaten Blora.
4. Mengetahui hasil analisis potensi sate ayam Blora sebagai destinasi wisata gastronomi Kabupaten Blora menggunakan prinsip *One Village One Product*.

### 1.4 Manfaat dan Luaran Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dari segi teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengungkap dan menambah pengetahuan mengenai potensi sate ayam sebagai gastronomi khas Kabupaten Blora dan potensinya menjadi produk unggulan daerah.

2. Dari Segi Praktis

- a) Bagi penulis, hasil penelitian ini menambah wawasan dan pengalaman dalam potensi sate ayam khas Kabupaten Blora sebagai produk unggulan daerah.
- b) Bagi Dinas Kepemudaan Keolahragaan Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Blora, hasil penelitian ini diharapkan berkontribusi dalam pengembangan potensi sate ayam khas Blora sebagai produk unggulan gastronomi daerah Kabupaten Blora sehingga menjadi sumber pemasukan dari sektor pariwisata.
- c) Bagi Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kabupaten Blora, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rekomendasi dalam pengembangan potensi sate ayam khas Blora sehingga dapat didaftarkan pada program *One Village One Product* Indonesia.

- d) Bagi pengusaha sate ayam khas Blora, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi bantuan untuk peningkatan kualitas dan maksimalisasi nilai produk sehingga memenuhi kriteria produk unggulan daerah.