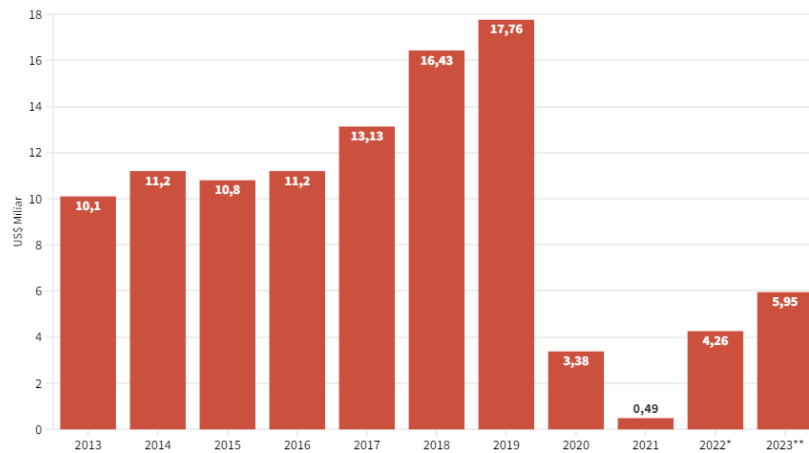


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata pada era *new normal* seperti saat ini semakin berkembang menjadi industri potensial pendorong roda pergerakan ekonomi pada suatu negara. Sektor pariwisata merupakan salah satu industri potensial yang pada saat ini mudah pulih, berkembang dan beradaptasi. (Sandra Carvao *United Nation World Tourism Organization*, 2022). Indonesia adalah salah satu negara yang memasuki fase pertumbuhan kembali seiring dengan perubahan tren wisatawan yang kembali berwisata secara langsung, hal ini ditunjukkan pada data sebagai berikut:



Gambar 1. 1 Data Pendapatan Devisa Pariwisata 2023

Sumber : Kemenparekraf, 2023

Berdasarkan grafik pendapatan devisa pada saat pandemi terjadi di tahun 2020 tercatat pendapatan devisa pariwisata Indonesia hanya sebesar 3,38% lalu berangsur pulih dan berkembang kembali di tahun 2023 dengan angka 5,95% angka ini meningkat dari tahun 2022 dan 2021 dengan presentase 1,69 % dan 5,46% dengan meningkatnya devisa pariwisata membawa dampak positif bagian kegiatan pariwisata di Indonesia.

Pemulihan ini berdampak positif bagi kegiatan pariwisata di Indonesia, salah satunya adalah wisata minat khusus seperti wisata gastronomi. Pada wisata gastronomi makanan, minuman dan tradisi yang terkandung didalamnya adalah daya tarik utama dalam berwisata. Dalam gastronomi wisatawan diberikan

pengetahuan mengenai kekayaan, dan atraksi budaya dari tempat berasalnya suatu makanan dan minuman. Makanan dan minuman sama halnya seperti kerajinan, kesenian atau tradisi yang memiliki peran dalam membentuk karakter suatu wilayah yang memiliki perbedaan antara wilayah satu dan lainnya. Dengan mengenal gastronomi kita tidak hanya belajar mengenai makanan dan minuman namun kita dapat mengetahui perbedaan tradisi, ciri khas dan perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman di berbagai daerah negara dengan kekayaan budaya yang berbeda, (Turgarini, 2020).

Salah satu konsep gastronomi mengenai perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman serta proses modifikasinya adalah *Tex-Mex cuisine*. *Tex-Mex Cuisine* adalah makanan yang lahir dari pengaruh akulturasi antara makanan Meksiko dengan Amerika pada abad ke -19 yang populer hingga saat ini. *Tacos* adalah salah satu produk makanan hasil dari akulturasi ini yang dimodifikasi agar dapat menyesuaikan dengan karakteristik selera masyarakat lokal Amerika Serikat. dengan adanya modifikasi tersebut, kini *tacos* makin diminati oleh masyarakat lokal dan wisatawan diseluruh mancanegara (Martynuska, 2017).

Seperti halnya *tacos* di Amerika Serikat, Indonesia memiliki produk oleh-oleh makanan (*food souvenirs*) yang kini telah banyak dimodifikasi untuk menyesuaikan perkembangan zaman dan selera pasar. sehingga masih sangat diminati hingga saat ini, salah satunya adalah rempeyek. Dalam tulisan “Mataram Islam” karya Dee Graaf dalam (Mulyani, 2021). Rempeyek sudah ada sejak abad ke 16 dan memiliki makna yang berarti rempah-rempah dan jiyek diambil dari proses pembuatan peyek dengan cara jiyek atau digepengkan dan lebar, sehingga rempeyek diartikan sebagai yang olahan adonan bumbu dan rempah lalu digoreng dengan jiyek atau gepeng dan lebar. Saat ini rempeyek bukan hanya cemilan tradisional biasa namun telah menjadi produk modifikasi dari cemilan tradisional dengan cita rasa dan topping yang beragam tidak hanya berisi kacang-kacangan atau biji-bijian namun diberi topping produk hewani seperti ikan teri, udang, bahkan varian rasa pedas untuk beradaptasi dengan zaman dan kebutuhan pasar. Sehingga dapat disimpulkan bahwa dengan melakukan proses modifikasi makanan secara produk atau kemasan dapat meningkatkan nilai dan daya tarik makanan tradisional khususnya sebagai oleh-oleh makanan (Bridha et al., 2023).

Kabupaten Sukabumi adalah salah satu daerah kegiatan pariwisata di Provinsi Jawa Barat. Hal ini karena Kabupaten Sukabumi memiliki berbagai destinasi wisata yang menarik salah satunya adalah kawasan *Geopark* Ciletuh yang berada dekat dengan pusat Ibu Kota Kabupaten Sukabumi yaitu Palabuhanratu dengan karakteristik daerah yang dikelilingi oleh keindahan alam antara pegunungan dan pesisir pantai dalam satu wilayah, hal ini menjadikan salah satu daya tarik bagi wisatawan untuk berkunjung. Dari banyaknya destinasi wisata unggulan yang menarik di kawasan *Geopark* Ciletuh. Desa wisata gastronomi hanjeli merupakan salah satu destinasi favorit bagi wisatawan.

Desa wisata gastronomi merupakan salah satu jenis dari beberapa konsep desa wisata, desa wisata gastronomi adalah desa wisata yang berbasis keunikan sumber budaya lokal dengan menyediakan pengalaman menikmati citarasa makanan, minuman khas dan budaya serta merasakan suasana pemandangan alam yang indah, desa wisata gastronomi berkaitan dengan kemampuan untuk menjaga kelestarian lingkungan, menjaga kualitas (higienis, produk perbaikan berkelanjutan, pelayanan prima, mengelola kegiatan dengan benar (melibatkan pemangku kepentingan, solid dan tahan terhadap ketidakpastian situasi dalam bisnis dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat (Turgarini, 2022).

Desa wisata hanjeli merupakan desa wisata berbasis gastronomi dari tanaman hanjeli pertama di Indonesia yang diresmikan oleh H. Sandiaga Uno sebagai Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif sebagai desa wisata dengan daya tarik pangan lokal dari tanaman hanjeli atau dalam Bahasa Indonesia dikenal dengan Jali/Jali-jali yang merupakan tanaman keluarga serelia dengan nama ilmiah *coix lacryma-jobi*. Desa ini berlokasi di Kampung Cekdam Desa Waluran Mandiri Kecamatan Waluran Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Desa hanjeli pertama kali dirintis oleh Asep Hidayat M. yang dirintis sebagai desa wisata yang mengkhususkan tentang pangan lokal hanjeli dimana wisatawan yang berkunjung dapat mempelajari, mencicipi dan merasakan pengalaman gastronomi dari tanaman hanjeli seperti pengenalan atraksi panen hanjeli dengan ani-ani, lalu menumbuk hanjeli diatas lisung, menampi hanjeli diatas tampah, mengolah olahan oleh-oleh khas desa wisata hanjeli serta menikmati hidangan dari olahan hanjeli.

Tanaman hanjeli sendiri merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi yang sangat baik, pada 100 gram biji hanjeli mengandung 65% karbohidrat, 14% protein 5% lemak 3% kalsium 0,54% serat dan fosfor 0,1% (Liu et al., 2016). Selain itu hanjeli kaya akan senyawa fenol, flavonoid dan tannin serta mengandung senyawa anti oksidan yang tinggi (Chhabra et al., 2015). Umumnya hanjeli dimanfaatkan sebagai sumber bahan makanan pokok, namun saat ini melalui desa wisata hanjeli, tanaman ini sudah di inovasikan menjadi aneka produk makanan yang dapat dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan ketika berkunjung. Saat ini Desa Wisata Hanjeli telah memiliki beberapa oleh-oleh khas. Oleh-oleh pada desa hanjeli sendiri didominasi oleh makanan dengan cita rasa manis seperti bubur manis, tape, brownies dan dodol dan beberapa produk kosmetika seperti sabun dengan bahan dasar hanjeli.

Pada kegiatan pra-survei yang telah dilaksanakan oleh penulis dalam kunjungan ke Desa Wisata Hanjeli di dapatkan informasi dari pengelola desa hanjeli Asep Hidayat bahwa saat ini variasi varian dari oleh-oleh pada desa hanjeli masih belum optimal terutama dari segi ragam varian jenis oleh-oleh makanan sejenis *snack* ringan. Saat ini untuk oleh-oleh dengan jenis tersebut masih hanya sebatas berupa satu jenis yaitu rengginang hanjeli dan belum ada inovasi variasi oleh-oleh lain sejenis seperti rempeyek, keripik atau kerupuk dengan cita rasa gurih yang berbahan dasar dari hanjeli. Lalu penulis melakukan pra-penelitian mengenai oleh-oleh desa wisata hanjeli kepada 30 responden diantaranya 15 orang berjenis kelamin laki-laki dan 15 orang berjenis kelamin perempuan sehingga menghasilkan data dalam tabel dibawah sebagai berikut:

Tabel 1. 1
Kuesioner Pra-Penelitian

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Apakah Anda Pernah Mengunjungi Desa Wisata Hanjeli?	Dari 30 Responden, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> • Ya, 16 responden • Tidak, 14 responden
2	Makanan Tradisional Khas Desa Wisata Hanjeli Apakah yang Anda Sukai atau ketahui?	Dari 30 Responden, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> • Rengginang hanjeli, 13 responden • Dodol hanjeli, 9 responden • Beras hanjeli, 8 responden
3	Apakah Anda Mengetahui Sejarah Hanjeli?	Dari 30 Responden, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> • Ya, 10 responden • Tidak, 20 responden
4	Menurut anda, apakah hanjeli yang sudah diproses menjadi tepung cocok untuk dijadikan rempeyek?	Dari 30 Responden, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> • Ya, 26 responden • Tidak, 4 responden
5	Menurut Anda, Apakah Rempeyek Hanjeli Potensial Untuk Menjadi Oleh-oleh Unggulan Desa Wisata Gastronomi Hanjeli?	Dari 30 Responden, mereka menjawab: <ul style="list-style-type: none"> • Ya, 29 responden • Tidak, 1 responden

Sumber : Diolah Peneliti, 2024

Berdasarkan tabel data hasil pra-penelitian yang dilakukan kepada 30 responden wisatawan dari luar daerah Kabupaten Sukabumi, menunjukkan hasil sebanyak 29 responden mengatakan bahwa rempeyek hanjeli potensial untuk menjadi oleh-oleh unggulan desa wisata gastronomi. Selain itu berdasarkan uraian yang telah penulis sampaikan, penulis tertarik untuk melakukan inovasi baru dalam memodifikasi olahan rempeyek dengan penambahan olahan tepung dari tanaman hanjeli yang diproduksi dari desa wisata hanjeli Kabupaten Sukabumi. Tepung hanjeli dipilih sebagai bahan baku rempeyek selain karena keunikannya dimana masih jarang olahan pangan sejenis yang memanfaatkan tepung ini, juga karena kandungan gizi yang dimiliki hanjeli sangat bermanfaat sebagai produk bahan baku pangan olahan seperti tinggi kalsium, serat dan protein selain itu hanjeli juga sudah bebas gluten/ gluten free dimana dapat menjadi pengganti tepung terigu. diharapkan dengan penelitian produk ini dapat menjadi produk oleh-oleh yang memiliki keunikan karena tepung yang digunakan berbeda dan bernilai gizi lebih dibanding dengan rempeyek pada umumnya dengan bahan yang digunakan berupa tanaman hanjeli. Oleh karena itu penulis tertarik untuk membuat penelitian ini dengan judul “Modifikasi. Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-oleh Unggulan Desa Wisata Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis dapat menyimpulkan mengenai rumusan masalah pada penelitian ini. Adapun rumusan masalahnya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana komponen gastronomi yang terdapat pada bahan baku pembuatan rempeyek hanjeli?
2. Bagaimana proses modifikasi produk yang dilakukan pada rempeyek hanjeli?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang digunakan produk rempeyek hanjeli sebagai oleh-oleh makanan atau *food souvenir*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan hasil rumusan masalah diatas, maka tujuan penulisan dari penelitian ilmiah ini adalah:

1. Untuk mengetahui komponen gastronomi pada bahan baku pembuatan rempeyek hanjeli
2. Untuk mengetahui proses modifikasi produk yang dilakukan pada rempeyek hanjeli
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang digunakan untuk produk rempeyek hanjeli sebagai *food souvenir*?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan kedepannya dapat menjadi dasar teori atau acuan sehingga ada pembaruan pada penelitian selanjutnya mengenai “Modifikasi Rempeyek Hanjeli Sebagai Oleh-oleh Unggulan Desa Wisata Hanjeli Waluran Kabupaten Sukabumi”

Manfaat Praktis

Adanya penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan wawasan kepada pembaca selain itu dapat membantu desa hanjeli dalam mengembangkan produk oleh-oleh khasnya dan bagi penulis sebagai sarana menambah wawasan dan menuntaskan masa studi lewat tugas akhir ini.