

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan kekayaan yang melimpah. Keindahan alam dan keberagaman budaya, suku bangsa, bahasa, agama, dan kepercayaan di Indonesia diyakini sebagai harta karun negara yang tidak tertandingi nilainya. Selain dari keindahan alam dan keberagaman budayanya, Indonesia juga sangat terkenal dengan rempah dan kulinernya. Keistimewaan dari kuliner tradisional Indonesia adalah filosofi, sejarah, dan kisah budaya dibalik terciptanya suatu makanan yang beragam. Setiap daerah memiliki keunikannya masing-masing ketika menciptakan atau membuat masakan tradisionalnya. Mulai dari pemilihan bahan pangan, penggunaan alat masak, hingga pengolahan makanannya yang merepresentasikan identitas budaya masing-masing (Utami, 2018). Keunikan tersebut yang menjadi daya tarik dari sisi pariwisata yang menarik perhatian wisatawan untuk datang ke suatu daerah tertentu dan mencicipi kuliner khas daerah.



Gambar 1.1

Triangle Concept of Indonesian Gastronomy
Sumber: *World Tourism Organization, 2017*

Berdasarkan Gambar 1.1, perpaduan sejarah, budaya, dan kuliner merupakan faktor-faktor yang membentuk gastronomi di Indonesia. Wisata gastronomi diartikan sebagai alternatif wisata bagi wisatawan dapat menikmati makanan dan minuman sekaligus melakukan upaya pelestarian kebudayaan melalui sajian tradisional (Sormaz et al., 2016). Makanan sebagai komponen terpenting dalam gastronomi merupakan hasil dari budaya dan sejarah yang mempengaruhi proses terciptanya suatu makanan, melalui rempah-rempah yang digunakan (*spices*),

pemilihan bahan-bahan yang merepresentasikan sesuatu yang berhubungan dengan filosofi (*storytelling*), dan kebiasaan atau tata cara makan orang-orang pada zaman dahulu (*ritual/ceremony*) merupakan konsep utama dari gastronomi Indonesia (World Tourism Organization, 2017).

Perkembangan pariwisata di Indonesia didukung oleh beragam jenis wisata, seperti wisata alam, wisata budaya, wisata religi, wisata sejarah, termasuk wisata gastronomi. Wisata gastronomi merupakan langkah yang efektif untuk suatu daerah dapat melakukan upaya pelestarian budaya melalui makanan tradisionalnya. Pengembangan wisata gastronomi membantu suatu daerah dapat mempertahankan kebudayaan dan sejarahnya, serta membantu meningkatkan eksistensinya di kalangan masyarakat (Akwila et al., 2023).

Bandung merupakan salah satu daerah yang banyak dikunjungi wisatawan. Kunjungan wisatawan yang melakukan perjalanan wisata ke Kota Bandung selalu tinggi setiap tahunnya. Pada tahun 2023, kunjungan wisatawan yang berwisata ke Kota Bandung mencapai angka 7.7 juta jiwa (Disbudpar Kota Bandung, 2023). Destinasi wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan, selain dari wisata alamnya yaitu wisata kuliner. Salah satu makanan khas Bandung yang disukai oleh banyak orang yaitu, mie kocok Bandung. Hidangan ini termasuk dalam kuliner lintas generasi yang digemari semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Proses pembuatan mie kocok dibuat dari bahan-bahan yang cukup sederhana, seperti mie gepeng, taugé, dan kikil. Meski bahannya sederhana, mie kocok memiliki cita rasa yang khas yang berasal dari kuah kaldu sapi yang kental, yang jika dicampur dengan sambal, jeruk nipis, dan kecap menghasilkan perpaduan rasa yang menyegarkan.

Sebagai makanan tradisional yang berasal dari Bandung, mie kocok Bandung cukup mudah ditemukan di setiap sudut Kota Bandung. Namun, dari sekian banyak pedagang yang menjual mie kocok, tidak semuanya memberikan rasa yang enak. Salah satu kawasan di Kota Bandung yang menjual mie kocok Bandung dengan rasa yang enak, yaitu di Pasar Baru Trade Center Bandung. Terdapat beberapa mie kocok Bandung yang menjadi kegemaran beberapa masyarakat lokal. Lokasinya yang terletak di area sekitaran pusat perbelanjaan Pasar Baru Trade Center

Bandung, memberikan peluang bagi pedagang untuk mendapatkan konsumen yang cukup banyak yang merupakan pengunjung Pasar Baru Trade Center Bandung. Menyantap makanan seperti mie kocok Bandung setelah berbelanja selalu memberikan kenikmatan yang istimewa.

Keberadaan mie kocok Pasar Baru Trade Center Bandung memberikan peluang untuk mengembangkan kawasan tersebut sebagai destinasi wisata gastronomi. Namun, tidak semua pengunjung yang datang ke Pasar Baru Trade Center Bandung pergi berkuliner setelah berbelanja. Hal tersebut dapat terjadi karena berbagai faktor, seperti lokasi perbelanjaan, parkir kendaraan, dan pusat kuliner yang berbeda dan jaraknya yang berjauhan, atau pengunjung yang belum mengetahui kuliner enak yang wajib dicicipi di sekitaran Pasar Baru Trade Center Bandung.

Tabel 1.1
Pra Penelitian Mie Kocok Pasar Baru

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
1	Selain berbelanja, apakah Anda juga kulineran di Pasar Baru?	10	53%	9	47%
2	Apakah Anda mengetahui kuliner Mie Kocok Bandung di Pasar Baru?	1	8%	11	92%

Sumber: *Polling* Instagram. Rabu, 28 Februari 2024.

Berdasarkan Tabel 1.1, beberapa responden pergi berkuliner setelah berbelanja di Pasar Baru Trade Center Bandung. Namun, dari responden yang sering mengunjungi Pasar Baru Trade Center Bandung, mayoritas tidak mengetahui tentang keberadaan para penjual mie kocok pasar baru tersebut. Sehubungan dengan hal tersebut, untuk mengetahui potensi yang dimiliki kuliner mie kocok pasar baru untuk dapat dikembangkan menjadi destinasi wisata gastronomi, perlu dilakukannya penelitian terkait kriteria dan kesiapan mie kocok pasar baru untuk ikut berkontribusi dalam pengembangan wisata gastronomi di Kota Bandung. Mie kocok pasar baru dipilih karena jumlah penjual mie kocok pasar baru yang cukup banyak dapat dimanfaatkan Kota Bandung untuk memperkenalkan wisata gastronomi. Selain itu, lokasinya yang berdekatan dengan Pasar Baru Trade Center Bandung yang jumlah pengunjungnya sangat banyak dapat dimanfaatkan juga sebagai pengunjung wisata gastronomi mie kocok pasar baru. Strategi dan

perencanaan dibentuk secara matang dan terstruktur agar seluruh aspek-aspek yang berkaitan dengan pariwisata dapat berkontribusi dengan maksimal (Kumar, 2019).

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi informasi terkait potensi kuliner mie kocok pasar baru untuk dapat dikembangkan sebagai destinasi wisata gastronomi dan memperkenalkan wisata gastronomi kepada masyarakat luas dengan memanfaatkan eksistensi kuliner mie kocok Bandung yang merupakan makanan tradisional khas Bandung. Penelitian ini dilakukan sebagai tindakan *advance* untuk mengajak wisatawan mengenal lebih dekat dengan sejarah dan filosofi dari bagaimana suatu makanan dapat tercipta, sehingga wisatawan tidak hanya menikmati rasanya saja. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Mie Kocok Pasar Baru sebagai Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Bandung**”.

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan yang menjadi pedoman peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Bagaimana potensi Mie Kocok Pasar Baru menurut *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*?
- 2) Bagaimana strategi pengembangan Mie Kocok Pasar Baru sebagai destinasi wisata gastronomi di Kota Bandung?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan yang peneliti capai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Mengetahui potensi yang dimiliki kuliner mie kocok pasar baru menurut *Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*.
- 2) Mengetahui strategi pengembangan mie kocok pasar baru sebagai destinasi wisata gastronomi di Kota Bandung.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dari dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat, antara lain:

1) Manfaat teoretis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa referensi atau ide bagi para peneliti di masa depan yang akan melakukan penelitian berkelanjutan yang berhubungan dengan pengembangan wisata gastronomi melalui kuliner tradisional khas setiap daerah.

2) Manfaat praktis

Manfaat praktis yang diharapkan dapat diberikan dari penelitian ini, antara lain:

a. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini, bermanfaat bagi peneliti untuk dapat menambah wawasan terkait wisata kuliner dan wisata gastronomi di Kota Bandung, serta pengetahuan dalam perencanaan pengembangan kuliner tradisional sebagai wisata gastronomi di Kota Bandung.

b. Bagi wisatawan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi kuliner dan fasilitas daya tarik wisata gastronomi yang lebih kreatif dalam memberikan pelayanan kuliner dan pengalaman berwisata yang lebih menarik.

c. Bagi pemerintah,

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat menjadi informasi dan bahan masukan untuk pemerintah dalam mengembangkan potensi mie kocok pasar baru dan kuliner tradisional khas Bandung lainnya sebagai destinasi wisata gastronomi dengan membuat inovasi dalam memperkenalkan sejarah dan budaya melalui santapan kuliner tradisional di Kota Bandung.

d. Bagi pengelola kuliner

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat menjadi referensi bagi para pengelola kuliner dalam memberikan pelayanan yang menarik, kreatif, dan selalu inovatif untuk menarik minat dan kepuasan berkunjung serta menumbuhkan loyalitas dari konsumennya.

1.5. Struktur Organisasi

Sistematika penulisan skripsi berperan sebagai pedoman penulisan agar penulisan skripsi ini lebih terarah, dan terorganisir. Maka, penelitian dengan judul

“Mie Kocok Pasar Baru sebagai Destinasi Wisata Gastronomi di Kota Bandung” ini terdiri dari 5 (lima) bab. Penjelasan terkait 5 (lima) bab tersebut dijelaskan sebagai berikut:

1) Bab I Pendahuluan

Pada bab I (satu) menerangkan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2) Bab II Kajian Pustaka

Pada bab II (dua) menerangkan tentang kajian pustaka atau teori dari pariwisata, industri pariwisata, gastronomi, mie kocok, pasar baru Bandung, penelitian terdahulu, dan kerangka pemikiran.

3) Bab III Metode Penelitian

Pada bab III (tiga) menerangkan terkait penjelasan metode penelitian yang diterapkan, yang meliputi desain penelitian, partisipan atau subjek penelitian, batasan penelitian, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

4) Bab IV Temuan dan Pembahasan

Pada bab IV (empat) menjabarkan profil, serta hasil dan pembahasan penelitian yang mengacu pada rumusan masalah penelitian.

5) Bab V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi

Pada bab V (lima) menerangkan tentang kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dan implikasi. Penyajian rekomendasi sebagai bahan pertimbangan dari hasil penelitian juga dipaparkan.