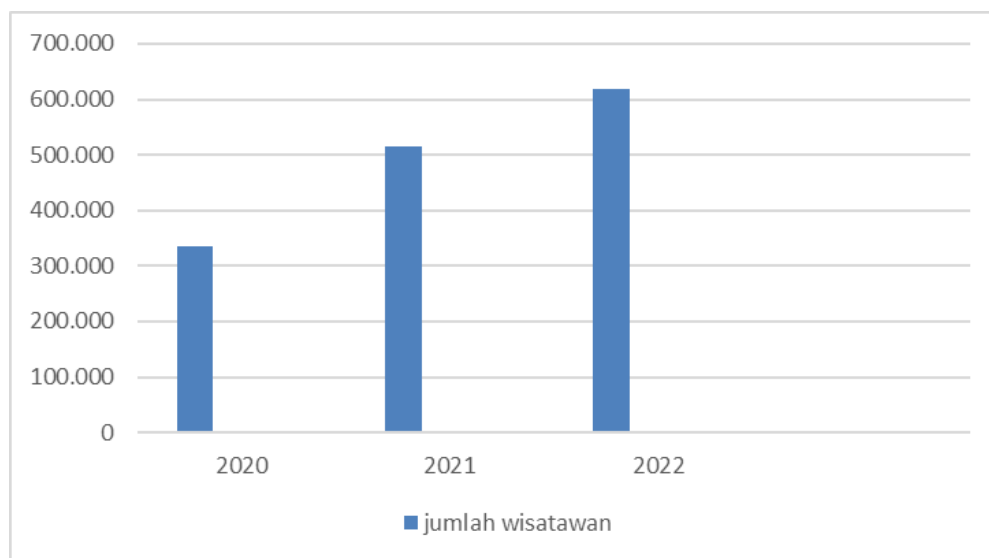


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata semakin hari semakin menampakkan eksistensi dan perkembangannya yang pesat. Pariwisata berasal dari bahasa sanskerta yaitu “pari” yang bermakna berulang-ulang sedangkan “wisata” memiliki makna perjalanan. Berdasarkan dua istilah tersebut dapat disimpulkan bahwa pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan berulang-ulang. Pada tahun 2023, kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia mencapai 11,68 juta kunjungan dan mampu melampaui target yang ingin dicapai oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, yaitu sebesar 8,5 juta kunjungan. Meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan mancanegara disebabkan karena Indonesia memiliki daya tarik wisata yang tidak ada habisnya. Jambi adalah salah satu daerah di Indonesia yang menjadi tujuan wisata. Hal ini terbukti dengan jumlah kunjungan wisatawan dalam grafik dibawah ini :



Gambar 1.1 Data Kunjungan Wisatawan Kota Jambi Tahun 2020-2022

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Jambi, 2023

Melalui grafik diatas, dapat dilihat bahwa kunjungan wisatawan Jambi pada tahun

2020 lebih rendah 53,3% dibandingkan tahun 2021. Hal ini disebabkan oleh pandemi covid-19 yang mengharuskan masyarakat untuk tidak melakukan perjalanan wisata. Kemudian, pada tahun 2022 mulai mengalami peningkatan jumlah kunjungan wisatawan sebesar 20,1% . Saat ini, wisatawan yang melakukan kunjungan wisata bukan lagi sekedar berkunjung ke wisata alam, budaya, maupun sejarah melainkan mereka juga melakukan wisata gastronomi yang menjadi motif lain dari perjalanan wisata.

Gastronomi diadopsi dari bahasa Yunani kuno yakni *gastronomia*. Secara harfiah *gastro* atau *gaster* yang artinya perut kemudian *nomos* yang artinya aturan atau hukum. *Gastro* dapat diartikan sebagai memasak sedangkan *nomi* adalah aturan atau sebuah sistem hukum dalam bidang tertentu. Keterampilan dalam bidang memasak terus berkembang sehingga dijadikan bidang studi yang secara keilmuan dapat digali lebih dalam (Soeroso & Turgarini, 2020). Pada kenyataannya, gastronomi juga dapat dijadikan sebagai identitas suatu bangsa. Beberapa negara di dunia seperti Jepang dan Korea Selatan mulai menerapkan strategi *gastrodiplomasi* yang mengarah kepada diplomasi budaya dengan menggunakan makanan sebagai alat untuk meningkatkan *brand awareness*. Program *Global Washoku Campaign* di Jepang serta *Korean Cuisine to the World* di Korea Selatan merupakan contoh *gastrodiplomasi* yang dapat menjadi potensi dalam memajukan *soft power* karena mengisyaratkan makanan tradisional dijadikan identitas (Utomo, 2021).

Sebagai negara yang terdiri dari banyak provinsi, Indonesia memiliki variasi gastronomi kaya rempah dengan cita rasa khas. Gastronomi dapat menjadi warisan budaya yang harus dijaga agar tidak punah nantinya. Menurut Nadialista Kurniawan (2021) warisan budaya bermakna produk budaya dari tradisi berbeda yang berbentuk nilai-nilai dari zaman dahulu sehingga menjadi identitas bangsa. Banyak sekali produk budaya berupa makanan tradisional dari berbagai atraksi wisata di Indonesia. Seran dkk. (2023) berpendapat bahwa atraksi wisata adalah segala hal yang menarik perhatian seperti warisan sejarah, budaya, tradisi, seni, kekayaan alam, dan hiburan yang menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke daerah wisata. Atraksi wisata dapat melibatkan sejumlah aktivitas seperti menyaksikan pertunjukan budaya,

mengunjungi museum, atau mencicipi kuliner khas dari tradisi suatu wilayah.

Tradisi adalah kebiasaan yang sudah ada sejak lama dan terus menerus dilakukan sehingga menjadi bagian dari kehidupan masyarakat dalam suatu waktu, kebudayaan, agama serta negara yang sama (Sudirana, 2019). Pariwisata mampu dijadikan sarana untuk memperkenalkan tradisi daerah kepada masyarakat sehingga meningkatkan kunjungan wisatawan. Jambi adalah wilayah di Indonesia yang mempertahankan tradisi khas, yaitu Tradisi Makan Berawang yang merupakan bagian dari warisan budaya masyarakat Melayu di Jambi Seberang.

Tradisi Makan Berawang dimulai pada abad ke-19 yang diadakan saat panen padi atau ketika membuka lahan. Tradisi dilakukan di alam terbuka seperti piknik dengan membawa makanan yang sudah dimasak di rumah atau dimasak langsung di lokasi Makan Berawang. Puncak dari acara ini terjadi saat semua orang duduk bersama untuk menikmati makanan di satu nampan dan saling berbagi hidangan mereka sambil bersenang-senang atau berbincang-bincang dalam suasana yang hangat sehingga tercipta keakraban. Makanan yang disajikan umumnya merupakan makanan keseharian masyarakat Jambi Seberang seperti nasi, sambal, lauk-pauk olahan ikan, sambal, dan sayur-sayuran.

Tradisi Makan Berawang didominasi oleh olahan ikan dikarenakan Jambi Seberang terletak di tepi Sungai Batanghari. Namun, seiring perkembangan budaya dan modernitas dengan masuknya budaya-budaya luar maka ikut mempengaruhi variasi makanan masyarakat saat ini sehingga lebih memilih untuk pergi ke restoran daripada melakukan tradisi makan yang sudah ada sejak dahulu. Tradisi Makan Berawang sudah jarang dilakukan di kalangan milenial karena faktor ketidaktahuan dan semakin banyak tempat-tempat makan kekinian dengan menu masakan barat dan mewah (dikutip dari jektv, pada 24/11/2023). Maka dari itu, pemerintah mulai gencar kembali melaksanakan *event* yang menghadirkan Tradisi Makan Berawang sebagai bentuk pelestarian kebudayaan Jambi. Dewan Pengurus Daerah Perempuan Indonesia Mandiri (PIM) Provinsi Jambi melaksanakan *event* perlombaan makan berawang bertempat di Pendopo Rumah Adat Kantor Gubernur Jambi yang diikuti oleh 13 kelompok dari berbagai pelaku UMKM dan organisasi kewanitaan. Diharapkan

kedepannya *event* ini diadakan lebih besar lagi saat Festival Batanghari dan akan menghadirkan ribuan orang serta memecahkan rekor muri (dikutip dari mediator, pada 25/12/2023).

Tradisi Makan Berawang harus tetap dilestarikan agar tidak tergerus oleh zaman khususnya oleh generasi muda. Untuk lebih memperkuat data, penulis melakukan pra penelitian yang dilakukan dengan menyebarkan kuesioner online melalui *google form* berisi 8 butir pertanyaan yang disebar kepada generasi muda Jambi yang sudah pernah berkunjung ke Jambi Seberang. Bisa dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1.1
Hasil Kuesioner Pra Penelitian

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah anda pernah berkunjung ke Jambi Seberang?	100 %	-
2	Apakah anda pernah mencicipi Tradisi Makan Berawang?	82,8%	17,2%
3	Menurut anda apakah para stakeholder sudah berperan dalam menjaga Tradisi Makan Berawang di Jambi Seberang?	56,7 %	43,3%
4	Menurut anda, apakah Tradisi Makan Berawang dapat menjadi atraksi wisata warisan gastronomi yang menarik wisatawan berkunjung ke Jambi Seberang?	100%	-
5	Setelah anda mencicipi apakah anda menyukai makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang?	87,5%	12,5%
6	Apakah perlu diterapkan model pengelolaan gastronomi agar makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang tetap terjaga preferensi nya sebagai atraksi wisata warisan gastronomi?	100%	-

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban	Persentase
7	Makanan apa yang pernah kamu cicipi pada Tradisi Makan Berawang?	Nasi Minyak	83,3%
		Gulai Tepek	79,2%
		Gulai Terjun	41,7%
8	Jika dihadapkan pada dua pilihan, manakah yang akan anda pilih?	Makan di Restoran	70%
		Menyantap Makanan Tradisional	30%

Sumber : Data diolah penulis, 2023

Melalui tabel diatas dapat dilihat bahwa setelah dicicipi, sebanyak 87,5% responden menyukai makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang. Makanan tradisional memiliki definisi berbagai jenis makanan, minuman, camilan dan campuran bahan yang dihasilkan dengan cara tradisional dan telah mengalami perkembangan khas di suatu daerah (Soh dkk., 2021). Makanan tradisional semakin digemari oleh generasi muda Indonesia. Hal ini sejalan dengan survei preferensi kuliner yang telah dilakukan *Goodstats*, yaitu media yang berfokus menyajikan informasi dengan pendekatan data dan angka. Hasilnya menunjukkan bahwa 71,4% responden menggemari makanan tradisional dibandingkan makanan modern karena mereka berpendapat makanan tradisional lebih murah dan rasanya yang memiliki variasi (Naurah, 2022). Pada penelitian lainnya, preferensi mencerminkan kecenderungan konsumen dan menggambarkan situasi dimana mereka lebih menyukai suatu hal dibandingkan dengan hal yang lainnya (Kosanke, 2019). Tabel 1.1 menunjukkan bahwa tingkat preferensi makanan tradisional nasi minyak pada Tradisi Makan Berawang tergolong cukup tinggi sebesar 83,3% dibanding jenis makanan yang lain.

Preferensi makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang harus terus dijaga kelestariannya agar tidak tergerus oleh zaman dan tidak tergantikan oleh makanan modern sehingga menjadi atraksi wisata warisan gastronomi bagi masyarakat Jambi Seberang.

Penelitian terdahulu tentang Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi oleh Yasin dkk. (2022) hanya menginventarisasi wisata kuliner dan belum berfokus kepada Tradisi Makan Berawang. Berdasarkan pencarian jurnal, penelitian yang membahas tentang tradisi Makan Berawang juga belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai “Preferensi Wisatawan Terhadap Makanan Tradisional Pada Tradisi Makan Berawang sebagai Atraksi Wisata Warisan Gastronomi di Jambi Seberang Provinsi Jambi”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan diatas, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana inventarisasi dan komponen gastronomi dalam Tradisi Makan Berawang?
2. Bagaimana preferensi wisatawan terhadap jenis makanan tradisional yang disajikan dalam Tradisi Makan Berawang di Jambi Seberang?
3. Bagaimana *positioning* Tradisi Makan Berawang diukur dari sudut pandang *nona helix*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk menginventarisasi dan menganalisis komponen gastronomi dalam Tradisi Makan Berawang di Jambi Seberang
2. Untuk mengetahui preferensi wisatawan terhadap jenis makanan tradisional yang disajikan dalam Tradisi Makan Berawang di Jambi Seberang
3. Untuk mengidentifikasi *positioning* Tradisi Makan Berawang diukur dari sudut pandang *nona helix*

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi dua yaitu :

1.4.1 Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk mempertahankan preferensi makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang sebagai atraksi wisata warisan gastronomi Jambi Seberang dan harus dijaga kelestarian tradisi serta budayanya karena gastronomi menjadi salah satu penanda dari suatu daerah.

1.4.2 Manfaat Keilmuan

Selain memiliki manfaat akademis, penelitian ini juga bermanfaat bagi keilmuan, antara lain :

- a. Membantu upaya meningkatkan preferensi makanan tradisional pada Tradisi Makan Berawang sebagai wisata warisan gastronomi unggulan Jambi Seberang Provinsi Jambi dengan membuat rancangan strategi untuk melestarikannya
- b. Ikut serta membuat dokumentasi salah satu atraksi wisata gastronomi