

BAB I

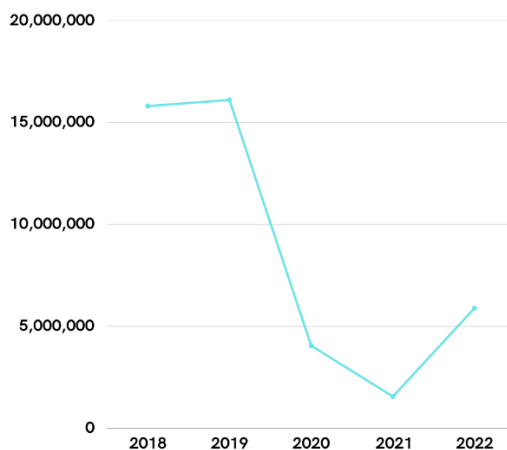
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah sektor yang sangat diunggulkan oleh suatu negara. Sektor ini cepat menghasilkan pendapatan bagi negara dengan modal yang relatif kecil (Reza, 2020). Pariwisata dapat diandalkan sebagai sumber devisa, terutama dari wisatawan asing. Salah satu kebutuhan manusia untuk menghilangkan kelelahan, kebosanan, bahkan stres akibat kesibukan dan padatnya jadwal kerja adalah rekreasi (Reza, 2020)

Budaya dan kuliner memiliki kaitan yang sangat kuat dalam sektor pariwisata. Makanan berperan dalam menjaga dan meningkatkan kesehatan tubuh. Konsumsi dan penyajian makanan berkaitan erat dengan budaya individu, keluarga, dan komunitas lokal. Tradisi makan *Cotechino con lenticchie* di Italia yaitu menyantap hidangan sosis dan sup sentil pada saat malam pergantian tahun secara bersama-sama dan dipercaya membawa keberuntungan (Christina's, 2022). *Patetera* makanan dari petani sederhana dari Spanyol yang menjadi hidangan berbintang *Michelin* serta memiliki festival *Pedida de la Patatera* (Caballero D, 2023). Produk pangan dan gastronomi merupakan bagian integral dari suatu masyarakat, sejarah, tradisi dan budaya mewakili bagian penting dalam perkembangan gastronomi (Sgrio F, 2023). Berbagai negara menjadikan wisata Gastronomi sebagai penarik kunjungan wisatawan, keahlian memasak menjadi minat utama, seperti hidangan di Cordoba Spanyol yang memiliki pengaruh akulturasi dari budaya Arab. Masakan tradisional yang menggunakan pangan lokal berkualitas pada suatu destinasi wisata dapat memberikan kontribusi positif terhadap loyalitas wisatawan terhadap destinasi tersebut (Hernandez-Rojas et al., 2021)

Indonesia memiliki potensi pariwisata yang luar biasa dengan kekayaan alam, budaya, dan warisan sejarahnya. Industri pariwisata telah menjadi salah satu sektor ekonomi utama di Indonesia, memberikan kontribusi besar terhadap produk domestik bruto nasional dan menciptakan banyak lapangan kerja. Namun, pertumbuhan pesat industri ini juga memicu perubahan dalam budaya dan tradisi lokal di berbagai destinasi wisata. Indonesia telah mengalami pertumbuhan signifikan dalam sektor pariwisata selama beberapa dekade terakhir.



Gambar 1. 1 Jumlah Wisatawan Mancanegara

Sumber: Badan Pusat Statistik 2023 (<https://www.bps.go.id/id>)

Pada tahun-tahun terakhir, dinamika pariwisata global sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk kebijakan politik internasional, kondisi ekonomi, serta peristiwa-peristiwa global, seperti pandemi COVID-19 yang menyebabkan pembatasan perjalanan di seluruh dunia. Hal ini terlihat jelas pada grafik Jumlah Wisatawan Mancanegara, yang datanya diperoleh dari Badan Pusat Statistik tahun 2023.

Grafik tersebut menggambarkan tren jumlah kunjungan wisman yang berfluktuasi selama periode yang ditunjukkan. Penurunan yang signifikan dalam jumlah kunjungan wisman dapat dikaitkan dengan situasi pandemi yang melanda dunia pada tahun 2020 hingga 2021, yang menyebabkan penurunan drastis aktivitas perjalanan internasional. Setelah itu, terdapat sedikit peningkatan pada tahun-tahun berikutnya, sejalan dengan mulai pulihnya sektor pariwisata global dan mulai dilonggarkannya kebijakan pembatasan perjalanan di berbagai negara, termasuk Indonesia.

Namun, kendati ada peningkatan jumlah wisatawan mancanegara pasca-pandemi, angka ini masih belum kembali ke level sebelum pandemi. Fenomena ini menunjukkan bahwa pemulihan sektor pariwisata membutuhkan waktu yang cukup lama, dan sangat bergantung pada berbagai faktor eksternal, seperti stabilitas politik, perkembangan ekonomi global, serta perkembangan industri pariwisata itu sendiri.

Potensi keberagaman di Indonesia memiliki dampak besar terhadap karakteristik makanan yang berasal dari setiap wilayahnya. Keberagaman suku dan budaya di Indonesia menciptakan variasi dalam setiap masakan, mengadaptasikan rasa dan bahan sesuai dengan kondisi geografis serta nilai-nilai kultural yang dipegang oleh masing-masing suku, dan secara khas

mencerminkan keanekaragaman budaya lokal (Syaltut et al., 2023). Dari keberagaman tersebut membuktikan bahwa makanan di Indonesia bukan sekedar untuk mengisi perut namun ada hal yang dapat digali. Hal ini menunjukkan bahwa gastronomi di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan diteliti lebih lanjut.

Jawa Barat merupakan provinsi dengan banyak potensi wisata alam serta budaya. Terdapat 27 kota dan kabupaten yang terdapat di Jawa Barat. Pada tahun 2023 terdapat 113.517.757 orang wisatawan dalam negeri yang berkunjung ke Jawa Barat (Badan Pusat Statistik, 2023). Kota Bandung didukung oleh ketersediaan dan variasi produk wisata perkotaan dalam bentuk berbagai fitur kota, baik elemen primer maupun sekunder. Ini termasuk pengetahuan, sejarah, budaya, warisan, kuliner, belanja, dan lain-lain (Triyadi, 2021). Bandung dikenal memiliki potensi wisata kuliner dan belanja yang sudah maju dan banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Beberapa daerah yang telah ditetapkan sebagai destinasi prioritas untuk kuliner dan belanja adalah Braga, Paskal, China Town, dan Burangrang. Pemerintah Daerah berencana mengembangkan sentra kuliner dan belanja dengan tema khusus di Cibaduyut, Cihampelas, dan Cigadung. Pengembangan ini akan diarahkan menjadi Wisata Kuliner dan Belanja Berkelanjutan dengan lebih memperhatikan kekayaan potensi lokal, baik dari segi sumber daya bahan baku lokal (Amelda Pramezwary 1, 2021)

Konsep wisata kreatif telah menjadi tren global dan dapat memberikan nilai tambah signifikan bagi ekonomi lokal dan pertumbuhan ekonomi kreatif. Pemerintah Kota Bandung berusaha mengikuti tren ini dengan merancang Kampung Wisata Kreatif. Janji Walikota Bandung 2019-2023 yang tertuang dalam Program Prioritas Kepala Daerah RPJMD (Perda no 3 Tahun 2019) yaitu terwujudnya Kampung Wisata di setiap wilayah, dalam rangka mewujudkan Bandung Unggul. Salah satu Kampung wisata yang memiliki keunggulan wisata alam yaitu Kampung Wisata Cibiru tepatnya Cisarupan park. Pemerintah melalui DISBUDPAR Kota Bandung melakukan program Pendampingan Kampung Wisata Tersebut. Pendampingan umumnya adalah upaya untuk mengembangkan masyarakat dengan memanfaatkan berbagai potensi yang dimiliki oleh masing-masing komunitas, guna mencapai kehidupan yang lebih baik dan layak. (Alawiyah & Setiawan, 2021). Pengelolaan Kampung Wisata Kreatif yang dilakukan secara mandiri oleh masyarakat lokal merupakan salah satu kunci keberhasilan dalam mempertahankan keunikan budaya dan tradisi, serta menciptakan pengalaman wisata yang autentik dan berkesan (Saputra, 2020). Konsep wisata ini menekankan pentingnya tiga elemen utama dalam menarik minat wisatawan, yaitu; *Something to see* Objek wisata harus memiliki daya tarik visual atau tontonan yang khas, yang dapat menarik minat

Satria Putra Pradana, 2024

TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

wisatawan. *Something to do* Wisatawan perlu terlibat dalam aktivitas yang menyenangkan dan memberikan kepuasan, seperti arena rekreasi, permainan, atau mencicipi kuliner khas setempat. *Something to buy* destinasi wisata harus menyediakan fasilitas untuk berbelanja (Afriza et al., 2017). Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru, ketiga elemen ini hadir dalam bentuk wisata gastronomi, seperti tradisi makan Botram, yang memperkaya pengalaman wisata dengan mengedepankan keaslian budaya kuliner setempat. Wisatawan dapat menikmati hidangan khas Sunda dalam suasana kebersamaan, yang semakin memperkuat daya tarik unik kampung ini sebagai destinasi wisata berbasis budaya.

Gastronomi sering menjadi alasan utama bagi wisatawan untuk mengunjungi tempat-tempat tertentu. Gastronomi (gastronomy) merupakan Seni dan ilmu, serta apresiasi yang melintasi suku, bangsa, ras, kelompok, agama, gender, dan budaya, dengan mempelajari secara mendalam makanan dan minuman untuk berbagai kondisi dan situasi (Turgarini, 2018: 18-20). Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru, kita menemukan sebuah perpaduan yang menarik antara gastronomi dan budaya dalam bentuk tradisi makan *Botram* Sunda. Tradisi makan *Botram* ini adalah cerminan dari identitas lokal dan kekayaan budaya Sunda yang khas. Setiap hidangan *Botram* tidak hanya sekadar hidangan namun terdapat nilai budaya dan sosial didalamnya dan kerendahan. Kita dapat melihat bahwa makanan bukan tidak hanya menjadi kebutuhan fisik, tetapi menjadi jembatan menghubungkan orang dengan interaksi dan nilai-nilai budaya mereka. Mendukung argumen diatas pada penelitian yang dilakukan (Hajiman et al., 2021) Tradisi makan Bendulang menjadi daya tarik wisata karena penggunaan bahan baku lokal pada proses pembuatannya, tidak menggunakan bahan tambahan makanan pada masakan serta nilai Tradisi didalamnya, namun disebutkan juga pengelolaan dari sumber daya manusia pada masyarakat belum maksimal, pengambilan bahan baku yang belum optimal dan pembuatan harga pada paket tidak konsisten. Pengalaman gastronomi merupakan faktor penting yang memengaruhi keputusan wisatawan dalam memilih destinasi, serta berperan signifikan dalam menentukan tingkat kepuasan mereka terhadap keseluruhan pengalaman wisata (Kovalenko et al., 2023).

Tabel 1. 1 Wawancara Pra-Penelitian Dengan Tenaga Pendamping Kampung Wisata Kreatif
2023

No.	Pertanyaan	Tanggapan
1.	Bagaimana tradisi makan <i>Botram</i> di kawasan Kampung Wisata Kreatif Cibiru Cisurupan Park?	Tradisi makan <i>Botram</i> menjadi budaya/tradisi Masyarakat disini, mereka sudah menjadikan hal tersebut sebuah kebanggaan.
2.	Bagaimana Upaya yang dilakukan untuk menjadikan daya tarik bagi wisatawan?	Upaya yang dilakukan Masyarakat sana dengan melakukan ajakan seperti “hayu atuh ngaliwet” sebagai ajakan untuk bersosialisasi.
3.	Promosi apa yang dilakukan ?	Promosi menggunakan Instagram, Youtube dan Website.
4.	Apakah Masyarakat sudah aware tentang tradisi makan <i>Botram</i> ini?	Sudah, Masyarakat sudah aware hal ini dapat menjadi daya tarik wisata.
5.	Apakah disetiap kegiatan disana terdapat tradisi makan <i>Botram</i> ?	Disetiap kegiatan selalu disisipkan untuk makan <i>Botram</i> .
6.	Apakah disediakan oleh pihak pengelola untuk setiap hidangan?	Pengunjung dapat membeli atau membawa sendiri hidangan termasuk alas daun pisang.
7.	Untuk saat musim kemarau apakah terdapat perbedaan dilokasi?	Karena Wetland memang fungsinya sebagai tempat resapan air, pada saat musim kemarau terdapat penyusutan debit air.
8.	Kapan biasanya wisatawan berkunjung ke tempat tersebut?	Biasanya wisatawan datang di weekend pagi sampai ke siang. Wisatawan juga bisa menginap/camping dan terdapat fasilitas untuk makan yaitu <i>Botram</i> itu sendiri.
9.	Upaya yang belum terlaksana atau belum dilakukan secara umumnya?	Pengembangan Wetland Cisurupan Park masih belum maksimal dalam pengembangannya.

Sumber : Data Diolah Penulis, September 2023

Satria Putra Pradana, 2024

TRADISI MAKAN BOTRAM SUNDA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KREATIF GASTRONOMI DI KAMPUNG WISATA KREATIF CIBIRU CISURUPAN PARK KOTA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel diatas berisi data pra-penelitian yang telah dilakukan oleh penulis melalui wawancara kepada pendamping Kampung Wisata Kreatif Cibiru 2023. Hasilnya menunjukkan Masyarakat sudah sudah sadar bahwa hal tersebut dapat menjadikan daya tarik wisata bagi daerahnya. Masyarakat disana juga sudah melakukan pelestarian tradisi budaya tersebut seperti seruan ajakan dan disetiap kegiatan selalu disisipkan tradisi makan *Botram*, selain karena nilai sosial yang tinggi hal tersebut menjadi sebuah kebanggaan.

Penelitian yang dilakukan (Putra Mandradhitya Kusuma, 2021) menggunakan pendekatan kualitatif menggunakan wawancara mendalam menyimpulkan gastronomi memiliki potensi yang besar dalam membangun perkonomian lokal serta mendukung kelestarian lingkungan dan upaya pelestarian budaya setempat.

Kota Bandung dikenal sebagai pusat kebudayaan Sunda. Salah satu tradisi makan bersama dalam budaya Sunda adalah "*Botram*" dan "*Bancakan*". Kedua tradisi ini memiliki perbedaan dalam hal penyediaan makanan. Pada "*Botram*", setiap peserta membawa makanan sendiri yang kemudian dinikmati bersama-sama. Sementara itu, dalam "*Bancakan*", makanan disediakan oleh tuan rumah atau penyelenggara acara. *Botram* bisa dilakukan dimana saja, oleh siapa saja alasan mengapa *Botram* sangat lekat dengan kehidupan orang Sunda. Kebiasaan ini melibatkan persiapan dan konsumsi hidangan tradisional Sunda secara bersama-sama dalam konteks kebersamaan. Tradisi ini bukan hanya mengenai makanan, tetapi juga tentang interaksi sosial, nilai-nilai, dan makna budaya yang terkait. (Firdaus et al., 2023)

Tradisi *Botram* mewujudkan nilai-nilai kesederhanaan dan kebersamaan dalam budaya Sunda. Hal ini tercermin dari cara masyarakat berkumpul dan menyantap makanan dari wadah yang sama, seperti alas daun pisang. Dalam acara ini, peserta saling berbagi hidangan favorit mereka. Hidangan yang disajikan umumnya adalah masakan khas Sunda dengan cita rasa rumahan, seperti sambal, lalapan, dan ikan asin. Kegiatan ini mencerminkan kehangatan dan keakraban dalam budaya Sunda.

Kata 'Sunda' sendiri berakar dari kata 'Su' yang berarti 'baik'. Masyarakat Sunda dikenal dengan keramahan dan kesopanan mereka. Hal ini sejalan dengan filosofi hidup mereka yang disebut 'Someah Hade ka Semah'. Filosofi ini mengajarkan untuk bersikap ramah, baik hati, menjaga, melayani, dan membahagiakan tamu atau orang lain, bahkan yang belum dikenal. Filosofi ini juga tercermin dalam makan *Botram*, yang merupakan sarana bagi orang Sunda untuk berbagi kebaikan dan kegembiraan dengan sesama dalam suasana yang penuh kehangatan dan keramahan. (Muhammad Fairuziko Nurrajab et al., 2021).

Setelah penulis melaksanakan studi pendahuluan maka penulis menyimpulkan bahwa masyarakat disana sudah sadar akan *Botram* di Cisurupan Park dapat menjadi daya tarik wisata. Meskipun tradisi *Botram* memiliki potensi besar, pengembangannya sebagai daya tarik wisata masih belum optimal. Dengan kekayaan budaya dan keunikan yang dimilikinya, *Botram* sebenarnya dapat menjadi magnet yang kuat untuk menarik wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, untuk berkunjung dan mengalami langsung kebudayaan Sunda.

Upaya peneliti ingin lakukan adalah menjadikan tradisi tersebut menjadi daya tarik wisata gastronomi yang tentunya akan menjadikan tradisi tersebut makin dikenal dan terdapat pembeda dari daerah lain, selain tentunya berdampak juga pada perekonomian Masyarakat sekitar. Maka dari itu, peneliti mengambil judul penelitian “Tradisi Makan *Botram* Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru Cisurupan Park Kota Bandung”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Kajian Komponen Gastronomi Tradisi Makan *Botram* Sunda di Kampung Wisata Kreatif Cibiru?
2. Bagaimana Implementasi Makan *Botram* Menjadi Daya Tarik Wisata Gastronomi Kreatif Di Kampung Wisata Kreatif Cibiru?
3. Bagaimana Pengembangan Wisata Gastronomi Kreatif di Kampung Wisata Kreatif Cibiru?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis Kajian Komponen Gastronomi Tradisi Makan *Botram* Sunda di Kampung Wisata Kreatif Cibiru.
2. Mengidentifikasi Implementasi Makan *Botram* Menjadi Daya Tarik Wisata Gastronomi Kreatif di Kampung Wisata Kreatif Cibiru.
3. Merumuskan Pengembangan Wisata Gastronomi Kreatif di Kampung Wisata Kreatif Cibiru.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademis Menambah ilmu dan pengetahuan bagi mahasiswa Manajemen Industri Katering tentang perkembangan wisata kuliner di Kota Bandung melalui Kampung Wisata Kreatif
2. Manfaat Teoritis
 - Meningkatkan ekonomi kreatif bidang Gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru

- Meningkatkan eksistensi wisata Gastronomi di Kampung Wisata Kreatif Cibiru

3. Manfaat Literatur

Penelitian ini dapat memberikan ilmu baru dan pengalaman untuk melaksanakan penelitian lainya mengenai daya tarik wisata Gastronomi di Kampung Wisata Cibiru bagi Penulis.