

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara etimologis, istilah 'gastro' berasal dari bahasa Yunani, yaitu 'gastros' yang berarti perut, dan 'gnomos' yang bermakna ilmu pengetahuan atau hukum. Gastronomi tidak hanya dimaknai sebagai keahlian dalam menikmati makanan yang lezat, melainkan juga sebagai suatu sistem budaya yang merefleksikan aspek sejarah, jati diri, serta konteks geografis suatu masyarakat. Ditinjau dari segi etimologi, gastronomi berarti 'aturan mengenai perut', yaitu suatu cabang ilmu yang membahas mengenai apa yang dimakan, cara makan, serta alasan di balik kebiasaan makan seseorang (Fumey, 2021). Lebih lanjut, gastronomi dapat dipahami sebagai pemahaman yang lebih luas mengenai konsumsi makanan dan minuman, khususnya ketika hidangan lezat dinikmati sebagai sebuah bentuk karya seni (Suryanto, 2021).

Menurut Soeroso & Turgarini (2020), gastronomi merupakan kajian yang menelusuri keterkaitan antara makanan dan budaya. Kajian ini mencakup sembilan elemen penting, yaitu bahan dasar makanan, teknik memasak, proses mencicipi, cara penyajian, studi tentang makanan, pencarian pengalaman kuliner yang berbeda, pengetahuan mengenai gizi, aspek filosofis serta historis, dan juga norma serta tata krama dalam makan. Mereka menegaskan bahwa gastronomi tidak hanya terbatas pada kegiatan memasak, tetapi juga melibatkan unsur budaya, praktik sosial, dan pendekatan ilmiah (Wibowo & Kartikasari, 2022). Faktor-faktor yang dimaksud mencakup karakteristik bahan baku, teknik persiapan, metode memasak, latar belakang historis, serta nilai-nilai budaya yang melekat pada makanan tersebut. Selain itu, cara penyajian dan tata cara dalam mengonsumsinya juga menjadi bagian integral dari konsep gastronomi.

Banyak peneliti sepakat bahwa keberhasilan suatu destinasi wisata sangat bergantung pada kapasitasnya untuk membentuk dan mengelola permintaan (*demand*) serta penawaran (*supply*) dalam aktivitas pariwisata (Pratama & Yuliana, 2021). Dalam penawaran pariwisata, terdapat empat sektor utama yang berkontribusi, yaitu transportasi, atraksi, jasa, informasi, dan promosi. Atraksi

merupakan elemen kunci dalam pengembangan wisata karena berfungsi sebagai daya tarik utama bagi wisatawan untuk mengunjungi sebuah destinasi. Menurut Purnami dan Setyawan (2024), menyatakan bahwa dalam konteks destinasi wisata gastronomi, pengalaman makan sebagai atraksi terdiri dari berbagai elemen, seperti sensasi inderawi, aspek intelektual, respons emosional, mutu sajian makanan, kualitas pelayanan, serta suasana fisik di sekitarnya.

Aktivitas makan telah mengalami perubahan fungsi, di mana pada momen tertentu tidak hanya berperan dalam memenuhi kebutuhan fisiologis, tetapi juga menjadi bagian dari kegiatan pariwisata. Kuliner lokal maupun ragam sajian makanan kini termasuk dalam kategori wisata berbasis pengalaman (*experiential travel*) (Saputra & Handayani, 2021). Menurut Richards (2020), mengemukakan bahwa *experiential travel* merupakan jenis pariwisata yang berfokus pada keterlibatan aktif wisatawan dalam proses perjalanan itu sendiri, di mana makna utama tidak hanya berasal dari destinasi atau atraksi akhir, melainkan dari pengalaman yang dijalani secara langsung selama perjalanan.

Secara keseluruhan, sektor pariwisata di kawasan Asia-Pasifik menunjukkan pertumbuhan signifikan hingga akhir tahun 2012, mencapai angka 6,9%, jauh melampaui Eropa yang hanya mencatatkan pertumbuhan sebesar 3,5% (Nugroho & Sugihartono, 2021). Dari sisi pendapatan, wilayah Eropa Selatan (Mediterrania) dan Eropa Barat masih menjadi penyumbang utama, namun Eropa Tengah dan Timur menunjukkan percepatan pertumbuhan yang cukup pesat, yaitu sekitar 7,4% pada akhir tahun 2012, di saat sebagian besar kawasan Eropa lainnya mengalami stagnasi dengan pertumbuhan hanya 2-3%. Selama tahun 2011 hingga 2012, kawasan Asia Timur tumbuh sebesar 6,0%, namun diperkirakan akan melambat menjadi 2,6% menjelang tahun 2013. Sebaliknya, Asia Tenggara menunjukkan kinerja luar biasa dalam periode yang sama, dengan pertumbuhan sebesar 9,1%, menjadikannya kawasan dengan pertumbuhan tertinggi secara global (Setiawan & Lestari, 2022). Angka ini diprediksi terus meningkat menjelang 2013, mengukuhkan Asia Tenggara sebagai salah satu pusat utama pariwisata dunia, termasuk Singapura di dalamnya. Singapura sendiri menghadapi tantangan yang sangat minim di sektor pertanian, yakni hanya sekitar 0,1%.

SESILIA SHERLY ANGELITA, 2025

RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG

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

Indonesia memiliki ketersediaan pangan, baik dari sumber hewani maupun nabati, yang cukup melimpah (Fitriani & Nugroho, 2021). Bahkan, Indonesia dikenal sebagai salah satu negara pengekspor utama hasil-hasil perkebunan seperti minyak sawit mentah (CPO), kakao, teh, kopi, serta berbagai jenis rempah. Namun demikian, permasalahan kerentanan pangan masih menjadi isu krusial di sejumlah wilayah, seperti Papua, Papua Barat, Maluku, Nusa Tenggara Timur, Gorontalo, dan Aceh. Situasi ini diperburuk dengan ketergantungan Indonesia terhadap impor untuk beberapa komoditas pangan seperti susu, gula, garam, gandum, dan kedelai. Menurut Nosratabadi dkk. (2020), ketahanan pangan tidak semata-mata berkaitan dengan jumlah ketersediaan pangan, melainkan juga melibatkan aspek-aspek sistem sosial seperti keberadaan modal sosial, mekanisme distribusi yang efektif, keberlanjutan dalam pengelolaan sumber daya pangan, serta kemampuan masyarakat dalam menghadapi risiko di tingkat komunitas. Ketidaktahanan pangan dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu kronis dan sementara (*transitory*). Menurut Coleman-Jensen dkk. (2021), ketidaktahanan pangan merujuk pada kondisi di mana seseorang mengalami hambatan atau ketidakpastian dalam memperoleh makanan yang memadai akibat keterbatasan sumber daya dan faktor ekonomi.

Upaya mewujudkan ketahanan pangan secara nasional sebaiknya dimulai dari tingkat paling dasar, yaitu pedesaan, karena wilayah ini merupakan pusat utama aktivitas pertanian (Susanto & Lestari, 2021). Namun, mewujudkan ketahanan pangan pada level makro, baik nasional maupun regional, diperkirakan akan semakin menantang di masa mendatang akibat kecenderungan yang menunjukkan adanya ketidakseimbangan antara sisi penawaran dan permintaan pangan (Putra & Maulana, 2022). Ketahanan pangan sendiri merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah dan masyarakat, yang harus diwujudkan melalui berbagai kebijakan strategis dalam rangka mengatasi kerawanan pangan. Kecamatan Padalarang memiliki potensi sumber daya alam yang cukup beragam, ditunjang oleh keberadaan lahan persawahan dan perkebunan yang luas. Meski demikian, tantangan tetap ada, terutama terkait dengan aspek aksesibilitas, di mana jumlah penduduk miskin di wilayah ini berpengaruh terhadap kemampuan untuk

SESILIA SHERLY ANGELITA, 2025

RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG

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

memenuhi kebutuhan pangan. Oleh karena itu, permasalahan aksesibilitas menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat (Hidayat & Ramadhani, 2021).

Saat ini, makanan tidak lagi hanya dipandang sebagai kebutuhan dasar, tetapi telah berkembang menjadi sarana penting untuk memahami serta mengeksplorasi identitas dan kebudayaan suatu daerah tujuan. Menurut Sunaa & Alvarez (2021), menunjukkan bahwa identitas gastronomi lokal memiliki peran signifikan dalam membentuk persepsi merek suatu destinasi. Elemen gastronomi dianggap sebagai aset strategis dalam proses pembangunan citra destinasi, termasuk dalam memperkuat nilai budaya dan keunikan identitas wilayah tersebut. Dari sisi lingkungan, unsur geografis dan kondisi iklim memiliki peranan besar karena secara langsung menentukan ketersediaan bahan pangan serta memengaruhi kemampuan masyarakat dalam menyesuaikan diri dengan kemunculan produk-produk baru yang mengikuti tren dan perubahan gaya hidup. Sementara itu, dalam dimensi budaya, elemen-elemen seperti agama, sejarah, etnisitas, inovasi, kebiasaan, kepercayaan, serta nilai-nilai sosial yang dianut turut berkontribusi besar dalam membentuk karakter gastronomi (Putri & Kurniawan, 2021). Hal ini terlihat dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan (termasuk cara tradisional), hingga cita rasa dan tekstur makanan yang dihasilkan.

Dalam beberapa waktu terakhir, perhatian terhadap pelestarian sektor kuliner semakin meningkat, ditandai dengan munculnya berbagai tren baru, salah satunya adalah tren gastronomi. Salah satu faktor utama yang mendorong perkembangan ini adalah pemanfaatan produk-produk lokal (Yubianto, 2023). Salah satu aspek penting dalam pengembangan gastronomi kuliner adalah peran signifikan dari kuliner lokal. Di Indonesia, kuliner lokal merepresentasikan identitas budaya yang khas, dengan cita rasa yang otentik dan berbeda dari daerah lain. Meningkatnya permintaan terhadap makanan lokal secara tidak langsung mendorong peningkatan kebutuhan akan bahan pangan lokal, yang pada gilirannya menciptakan peluang kerja bagi masyarakat setempat. Selain itu, sistem rantai pasok pangan berperan dalam menjaga kestabilan harga input dan output, serta menjamin pendapatan yang berkelanjutan, yang berdampak positif terhadap

SESILIA SHERLY ANGELITA, 2025

*RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG*

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

kesejahteraan petani. Nilai tambah lainnya adalah citra kuliner lokal yang menjadi simbol kekayaan budaya, karena menggabungkan unsur warisan makanan tradisional dengan pemanfaatan bahan pangan lokal (Gupta, Roy, & Promsivapallop, 2021).

Dengan mempertimbangkan melimpahnya hasil produksi di berbagai daerah di Indonesia, pengembangan wisata kuliner yang berlandaskan pada pemanfaatan bahan pangan lokal berbasis kearifan lokal patut terus didorong secara berkesinambungan. Potensi ini memberikan peluang untuk menciptakan berbagai olahan makanan dan minuman yang khas dan berbeda. Menurut Riski dkk. (2020), menjelaskan bahwa nilai-nilai kearifan lokal berfungsi sebagai sarana utama dalam mempertahankan dan meneruskan tradisi yang ada di masyarakat.. Pangan lokal dapat diartikan sebagai jenis makanan tradisional yang dihasilkan di suatu daerah tertentu, yang mencakup makanan pokok maupun pangan olahan sebagai pelengkap. Penggunaan pangan lokal tidak hanya bertujuan menjaga hasil produksi daerah, tetapi juga berfungsi dalam pelestarian budaya, khususnya kuliner tradisional. Apabila potensi daerah, termasuk bahan pangan lokalnya, dikelola secara optimal, hal ini dapat berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan, termasuk bagi kas daerah. Pengelolaan bahan baku lokal yang tepat akan menghasilkan produk wisata gastronomi yang memiliki ciri khas dan mencerminkan identitas daerah tersebut (Ardiansyah & Wulandari, 2021).

Dalam mendukung penelitian ini, salah satu narasumber yang berperan penting adalah pihak Nona Helix, yaitu pelaku usaha di bidang kuliner lokal yang aktif mengembangkan produk makanan dan minuman berbasis bahan pangan lokal. Wawancara dengan Nona Helix memberikan wawasan yang mendalam terkait strategi pemanfaatan bahan baku lokal, pengemasan produk, serta pendekatan kultural yang diterapkan dalam pengembangan usaha mereka. Keterlibatan stakeholder seperti Nona Helix menjadi penting sebagai representasi praktik langsung dari konsep gastronomi lokal, serta memperkuat relevansi data lapangan dalam penelitian ini (Sari, 2022).

Upaya pelestarian dan pengembangan kuliner lokal juga dapat ditemukan di kota Bandung, yang dikenal tidak hanya sebagai pusat budaya, tetapi juga sebagai kota yang kaya akan warisan gastronomi. Kekayaan ini tercermin melalui cara pengolahan, penyajian, hingga cara penyuguhan makanan yang mampu menciptakan suasana khas dan memberikan pengalaman kuliner yang unik, sekaligus mengedepankan penggunaan bahan pangan lokal. Daya tarik cita rasa, aroma, kualitas sajian, serta keberagaman menu menjadi faktor penting dalam menarik perhatian wisatawan. Salah satu contoh pengembangan kuliner lokal tersebut adalah Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja yang terletak di Jl. Pelesiran No. 28, Tamansari, Bandung. Restoran ini mengusung visi dan misi untuk memperkenalkan kembali sajian khas Sunda dalam kemasan modern. Fokus utama restoran ini adalah menghadirkan menu tradisional dari masyarakat Tatar Sunda dengan tampilan serta rasa yang disesuaikan dengan preferensi masyarakat masa kini. Setiap hidangan yang disajikan mengusung ciri khas masing-masing sesuai dengan konsep yang diusung oleh restoran. Adapun beberapa menu andalannya meliputi berbagai varian hidangan khas Sunda yang telah dikreasikan secara inovatif, sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Daftar Pergantian Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

No	Menu	Waktu
1	Cisugar 1.0 (Cianjur, Subang, dan Garut)	Juni-Oktober 2023
2	Betawi	November 2023-Februari 2024
3	Cisugar 2.0 (Cianjur, Subang, dan Garut)	Maret-April 2024
4	Cirebon	Mei-Agustus 2024
5	Betawi	September-Sekarang

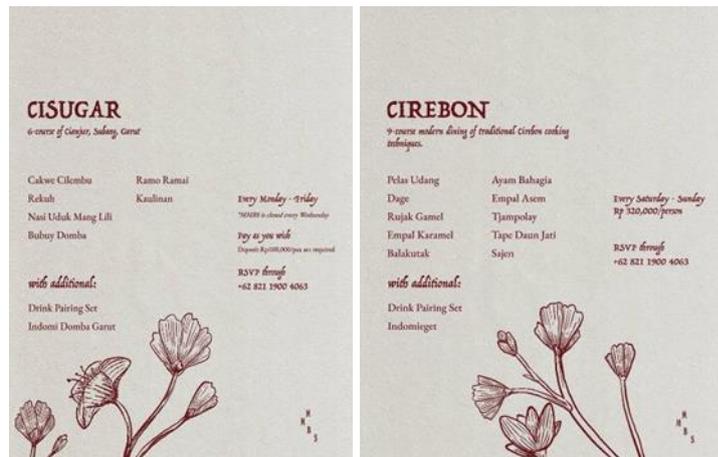
Sumber: Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Berdasarkan data tabel diatas dapat dikatakan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sudah memiliki beberapa menu dan setiap beberapa bulan terjadi pergantian menu. Menu yang digunakan juga termasuk menu daerah Jawa Barat salah satu alasannya karena restoran ini memiliki tema khas tataran Sunda.

SESILIA SHERLY ANGELITA, 2025

**RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG**

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



Gambar 1. 1 Daftar Variasi Menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Sumber: Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Menu pertama Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bandung Di Bulan Juni Sampai dengan Oktober yaitu persatuan beberapa daerah yaitu Cianjur, Subang, dan Garut. Setiap konsep resto mereka memiliki ciri khas bunga seroja. Restoran ini hanya menerima konsumen yang sudah melakukan reservasi. Restoran ini buka dari pukul 11.00 – 18.00.



Gambar 1. 2 Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

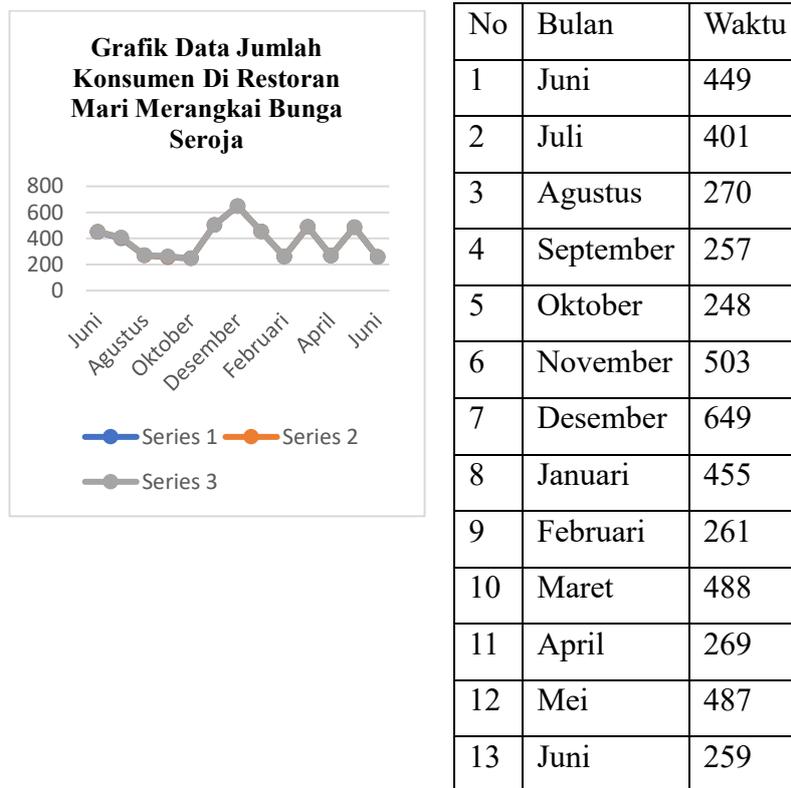
Sumber: Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memiliki lokasi usaha yang awalnya merupakan sebuah rumah tempat tinggal dijadikan sebagai tempat usaha. Restoran ini hanya menyediakan empat sesi untuk setiap harinya. Konsumen yang datang diharuskan untuk melakukan reservasi terlebih dahulu.

SESILIA SHERLY ANGELITA, 2025

RESTORAN MARI MERANGKAI BUNGA SEROJA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI
BERBASIS BAHAN LOKAL DI KOTA BANDUNG

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



Gambar 1. 3 Grafik Data Jumlah Konsumen Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Sumber: Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

Berdasarkan grafik dan tabel dapat dikatakan, jumlah konsumen mengalami fluktuasi dari bulan Juni hingga Juni tahun berikutnya. Pada bulan Juni tercatat sebanyak 449 konsumen, kemudian mengalami penurunan menjadi 401 konsumen di bulan Juli, 270 konsumen di bulan Agustus, 257 konsumen di bulan September, dan 248 konsumen di bulan Oktober. Selanjutnya, jumlah konsumen meningkat tajam pada bulan November menjadi 503 konsumen, dan kembali naik menjadi 649 konsumen di bulan Desember. Namun, di bulan Februari terjadi penurunan menjadi 261 konsumen, lalu meningkat lagi pada bulan Maret menjadi 488 konsumen. Penurunan kembali terjadi pada bulan April dengan 269 konsumen, disusul kenaikan pada bulan Mei menjadi 487 konsumen, dan akhirnya mengalami penurunan kembali pada bulan Juni dengan jumlah 259 konsumen. Terlihat siklus grafik juga kurang stabil karna terjadi kenaikan dan juga terjadi penurunan pada bulan tertentu. Penulis meakukan pra-penelitian mengenai Restoran Mari

Merangkai Bunga Seroja kepada 22 orang partisipan, diantaranya 3 orang laki-laki dan 19 orang Perempuan dengan rentang usia 22-26 tahun, sehingga menghasilkan data sebagai berikut:

Tabel 1. 2 Hasil Pra-Penelitian Skripsi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Apakah anda pernah mengunjungi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bandung?	Dari 22 Partisipan,mereka menjawab: -Ya, 20 partisipan -Tidak, 2 partisipan
2	Apakah anda mengetahui Sejarah menu yang ada Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bandung?	Dari 22 partisipan mereka menjawab: -Ya, 18 partisipan -Tidak, 4 partisipan
3	Apakah anda dapat melihat proses pembuatan makanan Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bandung?	Dari 22 partisipan, mereka menjawab: -Ya, 20 partisipan -Tidak, 2 partisipan
4	Apakah proses pembuatan sampai proses penyajian hidangan Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja merupakan pengalaman berkesan bagi anda?	Dari 22 partisipan,mereka menjawab: -Ya, 20 partisipan -Tidak, 2 partisipan
5	Menurut anda,apakah Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memiliki potensial sebagai daya tarik wisata gastronomi?	Dari 22 partisipan,mereka menjawab: -Ya, 20 partisipan -Tidak, 2 partisipan

Sumber:Data dolah peneliti,2025

Table 1.2 berisi hasil pra-penelitian yang dilakukan oleh penulis kepada 22 partisipan yaitu wisatawan dari luar daerah Bandung. Terdapat 20 partisipan (90,9%) menjawab iya, pernah mengunjungi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja, sebanyak 2 partisipan (9,1%) menjawab tidak, pernah mengunjungi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja. Sebanyak 18 partisipan (81,8%) menjawab iya, mengetahui sejarah menu Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja,

4 partisipan (18,2%) menjawab tidak, mengetahui sejarah menu restoran. Selanjutnya sebanyak 20 partisipan (90,9%) menjawab iya, dapat melihat proses pembuatan makanan, terdapat 2 partisipan (9,1%) menjawab tidak. Hasilnya menunjukkan, sebanyak 20 partisipan (90,9%) mengatakan Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja memiliki potensi sebagai daya tarik wisata gastronomi, terdapat 2 partisipan (9,1%) menjawab tidak berpotensi.

Berdasarkan penjabaran sebelumnya, peneliti memandang pentingnya dilakukan studi mengenai Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Bandung sebagai salah satu daya tarik wisata gastronomi yang memanfaatkan bahan lokal di Kota Bandung. Melalui penelitian ini, diharapkan penulis dapat memberikan kontribusi dalam mengungkap potensi daya tarik gastronomi lokal yang berperan sebagai salah satu magnet pariwisata di wilayah tersebut. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Berbasis Bahan Lokal Di Kota Bandung”**.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana identifikasi komponen gastronomi Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja?
2. Bagaimana bentang pangan lokal Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja?
3. Bagaimana peran Nona Helix terhadap atraksi wisata gastronomi berbasis bahan lokal Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja?
4. Bagaimana upaya Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai daya tarik wisata berbasis bahan lokal Di Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi komponen-komponen gastronomi Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.
2. Mengetahui bentang pangan lokal yang digunakan di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.
3. Mengetahui peran Nona Helix terhadap atraksi wisata gastronomi Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.
4. Mengetahui upaya Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai daya tarik wisata gastronomi berbasis bahan lokal Di Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman mengenai daya tarik wisata gastronomi berbasis bahan lokal di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis, hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman Di Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja sebagai daya Tarik wisata berbasis bahan lokal Di Kota Bandung.
- b. Bagi pengusaha Restoran Mari Merangkai Bunga Seroja, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menjadi rekomendasi untuk pengembangan daya tarik wisata berbasis bahan lokal.

3. Manfaat Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi tambahan untuk akademisi lain terutama pada penelitian – penelitian selanjutnya yang masih bersinggungan topik yang dibahas pada penelitian ini.