

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sarana strategis dalam memperkenalkan serta memaksimalkan pemanfaatan kekayaan budaya Indonesia. Lebih dari sekadar aktivitas rekreasi, pariwisata berperan penting dalam mendukung pembangunan sosial dan ekonomi masyarakat. Keberadaannya tidak hanya memberikan pengalaman budaya kepada wisatawan, tetapi juga membuka peluang untuk meningkatkan kesejahteraan melalui pelestarian nilai-nilai lokal dan penciptaan lapangan kerja (Chaniago, 2024). Tujuan utama dari pembangunan pariwisata adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, yang pada akhirnya akan menciptakan kesejahteraan dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Pengembangan pariwisata juga mempercepat pertumbuhan ekonomi dengan menciptakan permintaan terhadap konsumsi dan investasi, yang pada gilirannya akan mendorong produksi barang dan jasa (Rijal dkk., 2020).

Indonesia dikenal dengan keberagaman kulinernya yang membentang dari Sabang hingga Merauke. Kuliner menjadi sarana yang efektif untuk mempromosikan pariwisata (Kemenparekraf, 2020). Kuliner memiliki potensi besar untuk menarik perhatian wisatawan dan mendorong mereka berkunjung ke Indonesia. Terdapat 38 provinsi yang kaya akan keberagaman suku dan budaya, setiap daerah memiliki kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan budayanya. Makanan tradisional tidak hanya memenuhi kebutuhan dasar manusia, tetapi juga menjadi identitas budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Kuliner ini mencakup berbagai jenis makanan dan jajanan khas yang menggunakan bahan-bahan lokal, termasuk bumbu, kemasan, dan cara penyajian yang unik, yang semuanya dibuat oleh masyarakat setempat dan mencerminkan karakter khas daerah tersebut (Angeline dkk., 2021).

Pariwisata dan kuliner memiliki hubungan yang sangat erat, termasuk juga berdampak pada ekonomi lokal dan budaya di daerah akan mempengaruhi rasa

memiliki budaya setempat karena wisatawan mencicipi makanan asli daerah setempat secara langsung (Cejudo dkk., 2019). Wisata kuliner memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena wisatawan cenderung tertarik mencicipi hidangan khas dari suatu daerah. Saat ini, banyak wisatawan yang bersedia mengeluarkan biaya tinggi untuk menikmati makanan yang mereka inginkan, terutama yang menjadi ciri khas daerah tertentu.

Salah satu dari 38 provinsi yang mempunyai destinasi wisata tujuan terbanyak di Indonesia adalah Jawa Barat dengan 458 Destinasi Tujuan Wisata (DTW) menurut data BPS, menjadikannya salah satu provinsi dengan jumlah DTW terbanyak di Indonesia. Berikut merupakan tabel jumlah kunjungan wisatawan domestik dan mancanegara di Jawa Barat dari tahun 2021-2023.

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Wisatawan Domestik ke Jawa Barat Tahun 2021-2023

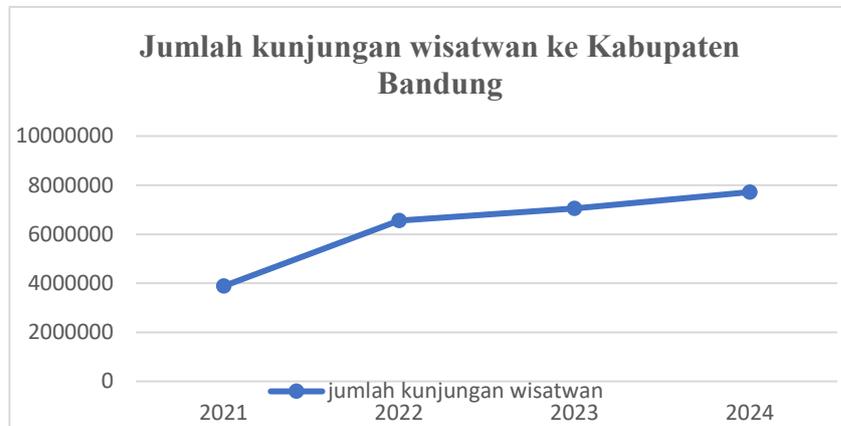
No.	Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah	Pertumbuhan (%)
1.	2021	4207	28.536.869	28.541.076	-
2.	2022	148451	52.983.321	53.131.772	86%
3.	2023	293.856	59.038.244	59.332.100	11,6%

Sumber : BPS Jawa Barat, 2023

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Jawa Barat mengalami peningkatan terutama pada tahun 2022 pasca pandemi covid-19 kunjungan wisatawan meningkat signifikan yakni 86%. Pada tahun 2023 pertumbuhan jumlah kunjungan wisatawan juga naik sekitar 11,6%. Peran pemerintah dalam memfasilitasi pertumbuhan industri pariwisata sangat penting. Kondisi ini pun menjadi sebuah peluang untuk menaikkan ekonomi masyarakat. Salah satu wilayah di Jawa Barat yang memiliki area pariwisata dan kuliner yang cukup berkembang adalah Kabupaten Bandung.

Kabupaten Bandung adalah wilayah pariwisata di Jawa Barat yang memiliki jumlah Objek Daya Tarik Wisata (ODTW) terbanyak, yakni mencapai 313 ODTW pada tahun 2023 . Jumlah tersebut mencakup 175 wisata budaya, 61 wisata buatan,

dan 77 wisata alam (Diskominfo Jawa Barat, 2023). Berikut data kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung :



Gambar 1.1 Grafik kunjungan wisatawan ke Kabupaten Bandung 2021-2024

Sumber : Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Bandung, 2024

Kabupaten Bandung selain terkenal dengan keindahan alam dan kekayaan budaya juga terdapat beragam kuliner yang menggugah selera. Kabupaten Bandung memiliki berbagai destinasi wisata dan kuliner tradisional maupun lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai wisata gastronomi unggulan dan dilestarikan. Gastronomi merupakan ilmu tentang makanan dan budaya makanan, wisata gastronomi memiliki potensi untuk menambah pendapatan daerah dengan menjadikan makanan khas sebagai daya tarik utama bagi wisatawan (Turgarini, 2018). Berikut adalah data produk potensi gastronomi di kabupaten Bandung.

Tabel 1.2 Data Potensi Wisata Gastronomi di Kabupaten Bandung

Potensi Daya Tarik Wisata			
1	Rudjak Ciherang	9	Bandrek Abah
2	Kopi Puntang	10	Gepuk Mahmud
3	RM. Gepuk Ceu Tarmini	11	Borondong Pak Ara
4	Pia Kawitan	12	Peyeum Abbas Sawargi
5	Kalua Jeruk Legit Sari	13	RM. Tangek
6	Opak linggar	14	Tahu bungkeng

Sumber : Data diolah peneliti, 2024

Pemerintah Indonesia memperkenalkan konsep gastronomi yang disebut *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*, yang mencakup tiga aspek utama:

makanan, budaya, dan sejarah (UNWTO, 2017). Ketiga elemen tersebut membangun narasi budaya kuliner yang berfokus pada keaslian, kekhasan lokal, dan inovasi dalam pengalaman wisata. Indonesia dikenal dengan kekayaan sejarah kuliner, tradisi budaya, bahan lokal, dan metode pengolahan yang beragam. Wisata gastronomi menawarkan pengalaman yang memperkaya wawasan melalui eksplorasi budaya yang berbeda. Gastronomi mencakup lebih dari sekadar masakan ia berfokus pada kegiatan menikmati makanan yang diiringi dengan pengalaman mendalam serta pemahaman terhadap sejarah dan budaya di baliknya (Hidayat dan Riyanti, 2021).

Salah satu produk gastronomi yang belum banyak diketahui yang kaya akan nilai warisan budaya tradisional berada di Kabupaten Bandung tepatnya di daerah Kecamatan Cikancung, Desa Cihanyir, Kampung cibiru yaitu kue bibika. Kampung Cihanyir sudah diremikan oleh Bupati Bandung Dadang Naser sebagai Kampung bibika pada tahun 2018 dalam program Kabupaten Seribu Kampung (Tim Portal Bandung Timur ,2024).



Gambar 1.2 Peresmian Kampung Bibika oleh Bupati Bandung

Sumber : Serba Bandung, 2018

Bibika adalah kue tradisional yang dibuat dari bahan-bahan sederhana seperti tepung beras, gula merah, dan santan. Meskipun bahan-bahannya sederhana, kue bibika menawarkan rasa manis dan tekstur kenyal yang khas. Perpaduan gula merah yang manis dan aroma santan yang harum menciptakan sensasi rasa yang tak terlupakan bagi setiap penikmatnya. Kampung tempat pembuatan kue bibika adalah sebuah komunitas kecil di pedesaan yang alami dan asri. Tradisi pembuatan kue bibika ini dilestarikan dan diwariskan antar generasi sejak tahun 1965, sehingga menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari masyarakat setempat.

Hidangan tradisional ini merupakan simbol kekayaan budaya dan warisan leluhur masyarakat Kampung Cibiru.



Gambar 1.3 kue bibika

Sumber : Portal Bandung Timur, 2024

Pembuatan kue bibika memerlukan keterampilan khusus, dimulai dengan pemilihan bahan berkualitas seperti gula kawung asli dan beras pilihan yang digiling langsung. Setelah adonan siap, kue ini dipanggang dalam tungku tradisional (hawu) selama sekitar enam jam untuk menghasilkan cita rasa unik. Proses ini memerlukan keahlian khusus dari para pembuat yang berpengalaman. Kue bibika biasanya disajikan pada momen tertentu seperti Idul Fitri, pernikahan, acara syukuran, rapat, atau sebagai oleh-oleh. Berikut adalah data produsen yang berada di Kampung Cibiru pada tahun 2024 (Portal Bandung Timur, 2024)

Tabel 1.3 Data Produsen Bibika di Kampung Cibiru

No	Nama Produsen	Tahun Berdiri
1	Bibika Ma B1	2000 - sekarang
2	Bibka Bu B2	2008 - sekarang
3	Bibika Bi Mpin	2010 - sekarang

Sumber : Data diolah peneliti, 2024

Dari data hasil penelitian tersebut maka dapat dipaparkan bahwa di Kampung Cibiru terdapat tiga produsen kue bibika yang masih aktif hingga sekarang. Dua puluh tahun kebelakang tepatnya awal 2000-an terdapat kurang lebih hampir sepuluh produsen. Namun seiring berjalannya waktu produsen kue bibika mulai berkurang beberapa produsen tidak menjualnya lagi dan hanya membuat untuk konsumsi pribadi saja. Di Kampung Cibiru hanya menyisakan tiga produsen yang aktif menjual dan masih bertahan sampai sekarang. Peneliti

melakukan pra penelitian terkait kue bibika yang diberikan kepada 30 responden yang berasal dari Jawa Barat sebagai berikut:

Tabel 1.4 Hasil Pra Penelitian

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Apakah anda berasal dari Kabupaten/Kota Bandung?	16	53.3%	14	46.6%
2	Apakah Anda mengetahui apa itu Kue Bibika?	3	10%	27	90%
3	Apakah anda tahu bahwa ada Kampung Bibika di Kabupaten Bandung?	3	10%	27	90%
4	Setelah dijelaskan apa itu Kue Bibika, apakah anda tertarik untuk mencicipi dan mengetahui proses pembuatan kue Bibika?	25	83%	5	17%

Sumber : Data diolah peneliti, 2024

Berdasarkan hasil pra penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa 30 responden yang berasal dari Jawa Barat menyatakan bahwa 90% responden tidak mengetahui apa itu kue bibika. Sementara itu 90% responden juga tidak mengetahui adanya kampung bibika di Kabupaten Bandung. 25 dari 30 responden atau sebanyak 83% partisipan tertarik untuk mencicipi dan mengetahui lebih lanjut terkait kue bibika. Meskipun demikian, sejak 2018, Kampung Cibiru telah ditetapkan sebagai “Kampung kue bibika” oleh Pemerintah Kabupaten Bandung. Hal ini menandakan adanya ancaman serius terhadap kelestarian identitas budaya lokal. Jika dibiarkan, bukan hanya produk kulinernya yang hilang, tetapi juga nilai, sejarah, dan kearifan lokal yang menyertainya.

Pelestarian budaya telah diatur dalam Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan yang mencakup strategi perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan (Ardiwidjaja, 2018). Di sisi lain, identitas nasional adalah pilar fundamental bagi keberlangsungan suatu bangsa, karena di

dalamnya tercermin nilai, norma, dan jati diri kolektif yang menyatukan masyarakat dalam bingkai kebangsaan (Tanesi & Konradus, 2024). Apabila identitas ini tidak dijaga dan diwariskan dengan baik, terutama melalui warisan budaya seperti kuliner tradisional, maka dikhawatirkan generasi muda akan kehilangan arah dalam memahami jati dirinya sebagai bagian dari bangsa Indonesia. Hal ini dapat memicu terjadinya krisis identitas, yakni kondisi di mana generasi muda mengalami keterasingan terhadap budayanya sendiri dan lebih memilih mengadopsi budaya luar secara berlebihan (Manurung dkk., 2022).

Penelitian ini bertujuan mengkaji pelestarian kue bibika dalam kerangka warisan gastronomi lokal melalui kolaborasi berbagai pihak yang menjaga keberlanjutan kue bibika serta menggambarkan kekayaan gastronomi pada kue bibika melalui pendekatan *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy* (UNWTO, 2017) yang mencakup aspek makanan, budaya, dan sejarah. Selain itu, dampaknya dianalisis melalui pendekatan *Triple Bottom Line (TBL) Profit, People, and Planet* untuk melihat kontribusinya tidak hanya secara budaya, tetapi juga secara ekonomi dan lingkungan (Banyubiru dkk., 2024). Penelitian ini diharapkan mampu menjadi pijakan awal dalam mengenalkan kembali kue bibika kepada masyarakat luas, menjadikannya bagian dari identitas gastronomi daerah, sekaligus mengangkatnya sebagai daya tarik wisata yang berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana gambaran kue bibika ditinjau dari perspektif *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*?
2. Bagaimana peran pentahelix dalam upaya pelestarian kue bibika di kampung cibiru Kabupaten Bandung?
3. Bagaimana gambaran pelestarian kue bibika ditinjau dari *Triple Bottom Line Concept (people, profit, planet)*

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Mengetahui gambaran aspek *food* kue bibika ditinjau dari perspektif *The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy*.
2. Mengetahui peran pentahelix dalam upaya pelestarian kue bibika di kampung cibiru Kabupaten Bandung.
3. Mengetahui gambaran pelestarian kue bibika ditinjau dari *Triple bottom line concept (people, profit, planet)*

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dari Segi Teoritis

Penelitian ini bertujuan untuk memahami lebih dalam tentang pelestarian kue Bibika sebagai bagian dari warisan gastronomi di Kampung Cibiru, Kecamatan Cikancung, Kabupaten Bandung. Penelitian ini juga bertujuan untuk menemukan cara yang tepat untuk melestarikan kue bibika agar tetap menjadi elemen budaya kuliner yang dapat diwariskan kepada generasi mendatang.

2. Dari Segi Praktis

1. Bagi Penulis: Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan penulis mengenai pentingnya pelestarian warisan kuliner, khususnya kue bibika, serta memberikan pengalaman dalam mengkaji upaya-upaya pelestarian dan keberlanjutan warisan gastronomi tersebut.
2. Bagi Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Bandung: Penelitian ini dapat menjadi referensi dalam merumuskan kebijakan pelestarian dan pengembangan kue bibika sebagai bagian dari warisan budaya yang dapat mendukung pariwisata dan meningkatkan daya tarik Kabupaten Bandung sebagai destinasi wisata budaya.
3. Bagi Pengusaha kue bibika di Kampung Cibiru: Penelitian ini diharapkan memberikan panduan dalam mengelola produksi kue bibika secara berkelanjutan dengan tetap mempertahankan nilai-nilai tradisional, agar kue bibika dapat menjadi produk yang tidak hanya dikenal, tetapi juga

dilestarikan sebagai bagian dari identitas budaya lokal yang memberikan manfaat ekonomi jangka panjang.