

BAB I

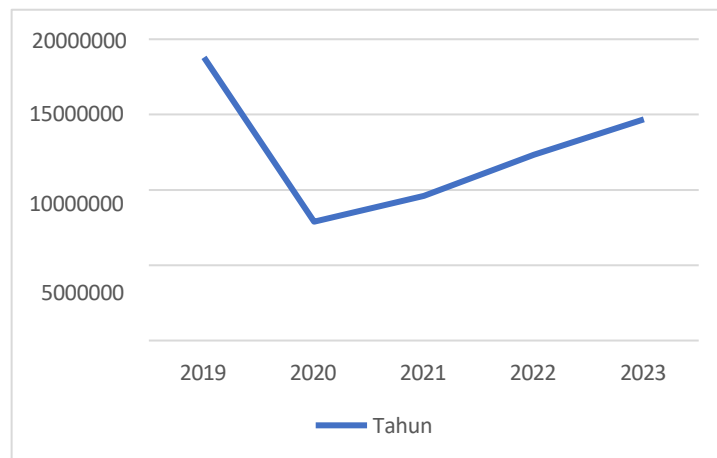
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pariwisata didefinisikan sebagai perjalanan seseorang atau sekelompok orang ke tempat lain untuk rekreasi dan hiburan (Prayogo & Febrianita, 2018). Pariwisata tersebut sangat dipengaruhi oleh keberadaan sumber daya alam seperti pantai, pegunungan, dan hutan tropis yang memikat wisatawan dari dalam maupun luar negeri. Dengan ribuan pulau yang membentang dari Sabang sampai Merauke, Indonesia memiliki keunggulan lebih dalam menarik minat wisatawan. Potensi ini menjadikan sektor pariwisata sebagai pilar utama perekonomian nasional sekaligus kontributor devisa terbesar.

Salah satu aspek yang memberikan kontribusi besar dalam pariwisata adalah wisata kuliner. Banyak wisatawan tidak hanya mencari tempat yang indah, tetapi juga pengalaman budaya melalui makanan. Kuliner, seperti rendang dari Sumatera Barat, gudeg dari Yogyakarta, atau pempek dari Palembang, bukan hanya menawarkan rasa yang khas tetapi juga mencerminkan identitas budaya suatu daerah. Menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, sebanyak 63% pergerakan wisatawan domestik dan mancanegara dipengaruhi oleh daya tarik wisata kuliner. Dengan mempromosikan kuliner sebagai daya tarik wisata, tidak hanya perekonomian yang diuntungkan, tetapi juga kelestarian tradisi memasak yang diwariskan lintas generasi.

Daerah Sumatera Barat seperti yang kita ketahui, merupakan salah satu pusat kuliner yang terkenal di Indonesia. Dikenal dengan wisata alam serta kekayaan budaya seperti seni tari, musik tradisional, dan Berbagai macam kuliner populer, Sumatera Barat memiliki daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah kunjungan wisatawan Nusantara ke Sumatera Barat pada tahun 2023 diperkirakan mencapai 14,69 juta orang, menunjukkan peningkatan signifikan dibandingkan tahun sebelumnya.



Gambar 1.1 Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara ke Sumatera Barat
Sumber : BPS Provinsi Sumatera Barat 2024

Grafik ini mencerminkan daya tarik Sumatera Barat yang terus tumbuh dari tahun ke tahun. Meskipun jumlah wisatawan belum sepenuhnya kembali ke tingkat sebelum pandemi COVID-19, data tahun 2023 menunjukkan tren pemulihan yang positif dari sebelumnya yaitu sebanyak 12.339.263 pada tahun 2022 bertumbuh menjadi 14.692.245 pada tahun 2023. Jumlah kunjungan wisatawan terus meningkat secara bertahap, didukung oleh pembukaan kembali destinasi wisata, pelaksanaan berbagai event budaya, dan promosi yang semakin gencar.

Pertumbuhan jumlah wisatawan di Sumatera Barat sebagian besar dipengaruhi oleh daya tarik kuliner yang dimilikinya. Restoran Padang yang menyajikan masakan khas Minangkabau dapat ditemukan hampir di seluruh penjuru Indonesia, menunjukkan kepopuleran kuliner Sumatera Barat di tingkat nasional. Penelitian yang dilakukan oleh Verinita dkk (2022) menunjukkan bahwa 43% wisatawan domestik mengunjungi Sumatera Barat terutama daerah Padang dan Bukittinggi, dengan alasan utama yaitu daya tarik kulinernya. Namun, kuliner berupa kudapan manis khas Sumatera Barat belum dikenal secara luas. Meskipun kudapan ini memiliki potensi besar untuk dikembangkan, kudapan ini umumnya hanya terkenal dikalangan masyarakat lokal, dan tidak terlalu dikenal secara Nasional.

Tidak hanya di Padang dan Bukittinggi sebagai pusat kuliner utama, tetapi wilayah lain seperti Kabupaten Limo Puluah Koto juga semakin dikenal sebagai tujuan wisata kuliner. Luhak Limo Puluah Koto, yang dikenal sebagai salah satu

dari tiga luhak dalam struktur adat Minangkabau. Luhak Limo Puluh Koto terkenal dengan wisata alamnya yang menarik, pusat festival Budaya dan Adat Minangkabau, serta warisan kulinernya yang beragam hingga menjadi ikon Oleh-Oleh yang tak hanya populer di Kabupaten Limo Puluh Koto namun populer di seluruh Sumatera Barat. Oleh-Oleh populer yang berasal dari daerah ini yaitu Rendang Daun, Gulai Itiak Lado Mudo, Galamai, dan Bareh Randang.

Oleh-oleh merupakan salah satu bagian yang tak terpisahkan dari budaya wisata kuliner, di mana wisatawan sering kali membawa pulang produk khas daerah sebagai kenang-kenangan yang memiliki nilai sentimental dan dapat mempresentasikan keunikan daerah aslinya (Mulyanto, 2022). Sumatera Barat , memiliki beragam produk oleh-oleh yang mencerminkan cita rasa khas Minangkabau. Beberapa produk Oleh-Oleh yang selalu dijajakan di setiap toko Oleh-oleh khas Sumatera Barat di antaranya adalah Bareh Randang dan Galamai.

Bareh Randang merupakan tepung beras yang diolah dengan cara disangrai, kemudian diberi manisan kental yang berasal dari santan dan gula sehingga memiliki rasa dan tekstur yang unik. Beras Ketan yang disangrai memiliki kemampuan anti-kanker, menghambat kerusakan DNA, dan memiliki benefit Kesehatan yang lebih baik dari beras ketan biasa (Baba dkk., 2016). Bareh Randang telah lama disajikan sebagai makanan pada pesta adat atau perkawinan. Namun seiring berjalannya waktu, Bareh Randang kini populer diperjual belikan sebagai Oleh-oleh di Sumatera Barat.

Galamai adalah salah satu makanan tradisional khas Sumatera Barat yang terbuat dari ketan, gula merah, dan santan. Proses pembuatannya melalui tahap pemasakan beras ketan yang dicampur dengan gula merah dan santan hingga adonan menjadi kental dan kenyal, kemudian dipadatkandan didalam plastik. Ciri khas Galamai terletak pada rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal sehingga cocok dijadikan sebagai camilan (Murtius dan Hari, 2016). Tekstur Bareh Randang yang berpasir dan Galamai yang kenyal membuat dua produk ini cocok dipadukan dan sering dimakan secara bersamaan.

Menurut Luxita (2019) Tart dapat diartikan sebagai hidangan berbentuk kue kering dengan isian tebal yang tidak meluap keluar. Sementara Tartlet diartikan sebagai versi mini dari tart yang hanya memiliki ketebalan tidak lebih dari 2.5 cm dan dibuat untuk porsi individual (Widyasari dkk., 2022). Pada umumnya Tart dibuat dari kombinasi tepung, mentega dan telur. Kulit Tart memiliki ciri karakteristik yang renyah diluar dan lembut berpasir di dalam, sehingga cocok dengan karakteristik Barih Randang. Bentuk Tartlet yang kecil dan kokoh membuatnya cocok dijadikan produk Oleh-oleh karena tahan lama dan mudah dibawa.

Berbagai studi mengungkapkan bahwa modifikasi makanan tradisional melalui pengembangan rasa, desain kemasan, dan strategi merek yang lebih modern dapat meningkatkan relevansi produk di mata generasi muda (Pinandoyo & Khubber, 2023). Kebaruan penelitian ini terletak pada pengembangan tartlet berbahan Barih Randang dan Galamai yang biasanya hanya dikenal sebagai kudapan tradisional terpisah di Sumatera Barat. Inovasi ini mengubah kuliner lokal menjadi produk modern yang praktis, tahan lama, serta sesuai tren generasi muda, sekaligus memperkuat posisinya sebagai oleh-oleh khas daerah. UMKM kuliner oleh-oleh merupakan salah satu pilar penting dalam ekosistem pariwisata (Kemenparekraf, 2023), hal ini dikarenakan UMKM berperan dalam memperkaya pengalaman wisatawan sekaligus memperkuat daya saing destinasi. Penulis melakukan pra-penelitian mengenai ketertarikan terhadap Tartlet Barih Randang dan Galamai sebagai Oleh-Oleh dari Sumatera Barat kepada 42 Responden sehingga menghasilkan data dalam tabel berikut:

Tabel 1.1 Kuesioner Pra-Penelitian

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Apakah anda pernah mengunjungi Sumatera Barat?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 35 Responden - Tidak, 7 Responden
2	Pernahkah anda mendengar Barih Randang sebelumnya?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 37 Responden - Tidak, 5 Responden
3	Pernahkah anda mendengar Galamai sebelumnya?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 42 Responden - Tidak, 0 Responden

No	Pertanyaan	Tanggapan
4	Pernahkah anda mendengar Tartlet sebelumnya?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 34 Responden - Tidak, 8 Responden
5	Apakah anda tertarik mencoba inovasi tartlet Bareh Randang dengan isian Galamai?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 41 Responden - Tidak, 1 Responden
6	Menurut anda, apakah inovasi tartlet Bareh Randang dan Galamai ini berpotensi menjadi oleh-oleh kekinian dari Sumatera Barat?	Dari 42 Responden, mereka menjawab: - Ya, 41 Responden - Tidak, 1 Responden

Sumber: Data diolah oleh penulis

Berdasarkan tabel data hasil pra-penelitian yang dilakukan kepada 42 responden, menunjukkan hasil sebanyak 41 responden mengatakan bahwa mereka tertarik mencoba inovasi Tartlet Bareh Randang dan Galamai dan berpotensi menjadi Oleh-Oleh kekinian dari Sumatera Barat . Berdasarkan uraian yang telah penulis sampaikan, penulis tertarik untuk membuat inovasi dalam memodifikasi Bareh Randang dan Galamai menjadi Tartlet.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana formulasi resep Tartlet Bareh Randang dengan isian galamai sebagai Oleh-oleh khas Sumatera Barat?
2. Bagaimana menentukan kemasan dan label pada produk Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai yang tepat?
3. Bagaimana menentukan harga jual pada produk Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai?
4. Bagaimana menentukan strategi pemasaran Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai sebagai oleh-oleh dari Sumatera Barat?
5. Bagaimana menentukan daya terima konsumen terhadap Tartlet Bareh Randang dengan Tambahan Galamai sebagai oleh-oleh dari Sumatera Barat.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Mengembangkan formulasi resep Tartlet berbahan dasar Bareh Randang dengan tambahan galamai yang inovatif dan sesuai dengan selera konsumen.
2. Merancang kemasan dan label yang menarik dan fungsional untuk produk Tartlet berbahan dasar Bareh Randang dengan tambahan Galamai yang inovatif.
3. Menentukan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan bagi produk Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai.
4. Merumuskan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai sebagai oleh-oleh khas dari Sumatera Barat.
5. Untuk mendeskripsikan daya terima konsumen terhadap produk Tartlet Bareh Randang dengan tambahan Galamai.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan kontribusi pada ilmu manajemen industri katering, khususnya dalam pengembangan produk makanan tradisional.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat menjaga keberlanjutan Bareh Randang dan Galamai sebagai oleh-oleh dari Sumatera Barat.
- c. Untuk menambah pengetahuan bagi para pelaku industri, khususnya di bidang kuliner dan pariwisata, mengenai teknik pengolahan bahan lokal menjadi produk makanan yang inovatif, menarik, dan kreatif.
- d. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pengembangan teori pemasaran produk lokal, dengan fokus pada strategi pemasaran yang efektif untuk produk oleh-oleh khas daerah.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan praktis kepada para pelaku usaha, khususnya yang bergerak di bidang kuliner, tentang cara mengolah bahan lokal seperti Bareh Randang dan galamai menjadi

produk yang unik dan menarik, serta strategi pemasaran produk tersebut sebagai oleh-oleh.

b. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan panduan bagi wirausahawan dan produsen makanan mengenai penerapan teknik inovasi dalam produk berbasis Barih Randang dan galamai, yang dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk tersebut.