

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pariwisata kini telah banyak berkembang di dunia maupun di Indonesia sendiri. Pariwisata di Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang sangat signifikan dari tiap tahunnya. Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia No.10 pasal 1 tahun 2009 dijelaskan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Bila dilihat dari segi ekonomi pariwisata sungguh sangat potensial dari segi devisa atau sumber pendapatan suatu Negara. Melalui sektor pariwisata ini sangat berpengaruh pada peningkatan perekonomian masyarakat Indonesia sebagai contohnya akan memperbanyak lapangan pekerjaan. Dari segi pariwisata diharapkan bisa mengatasi tingkat pengangguran serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

Indonesia sendiri terdiri dari aneka ragam suku bangsa yang masing-masing memiliki adat istiadat, seni budaya dan bahasa yang khas, yang merupakan sumber untuk tumbuh dan berkembangnya kreatifitas. Kemajuan suatu bangsa ditentukan oleh kreatifitas bangsa itu sendiri dalam mengolah potensi sumber daya yang dimilikinya dan memanfaatkan kesempatan yang tersedia. Kreatifitas yang dimaksud bersumber dari akar budaya bangsa tersebut. Semakin besar keanekaragaman budaya suatu bangsa, akan semakin besar potensi kreatifitas yang terdapat pada bangsa itu, dan semakin besar pula potensinya untuk maju berkembang dalam persaingan global. Salah satu cabang yang tumbuh dan berkembang secara kreatif dan dinamis adalah kuliner. Produk ini dalam perjalanan sejarah bangsa Indonesia selain menampilkan corak budaya yang khas, juga telah berperan secara nyata dalam meningkatkan pertumbuhan perekonomian rakyat secara luas.

Saat ini perkembangan industri kuliner di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi perekonomian,

sosial serta politik di Indonesia sangat baik untuk mengembangkan usaha kuliner. Persaingan di industri makanan dan minuman di Indonesia cukup ketat di karenakan adanya berbagai macam inovasi produk yang disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Pada dasarnya gastronomi sangat berkaitan erat dengan kuliner karena bisa menjadi penunjang dalam melestarikan kuliner khususnya kuliner yang ada di Indonesia.

Menurut Youssef (2014, hlm. 3) dalam dalam Jurnal *Molecular Gastronomy: The culinary Alchemist* memberikan pengertian Gastronomi sebagai berikut:

”Gastronomy is commonly used to describe a style of cuisine in which chefs explore culinary possibilities by borrowing tools from the science lab and ingredients from the food industry. Formally, the term gastronomy refers to the scientific discipline that studies the physical and chemical processes that occur while cooking. gastronomy seeks to investigate and explain the chemical reasons behind the transformation of ingredients, as well as the social, artistic and technical components of culinary and gastronomic phenomena “.

Menurut pendapatnya Gastronomi adalah bidang yang mencakup teknik pengolahan makanan dan minuman dengan mengeksplorasi kuliner melalui penelitian dan pengetahuan makanan dan minuman. Secara formal, Gastronomi merujuk pada disiplin ilmu yang mempelajari proses fisik dan kimia yang terjadi saat memasak. Gastronomi meneliti perubahan kimia dari bahan makanan, aspek sosial dan seni kuliner serta fenomena dari gastronomi itu sendiri. Dengan mempelajari Gastronomi kita tentunya dapat mempelajari cita rasa maupun tekstur kuliner yang ada di Indonesia sehingga bisa menjadi acuan bagi para pelaku usaha dalam memasak produk kuliner. Salah satu daerah yang sedang mengalami peningkatan dalam kegiatan industri kuliner adalah Jawa Barat.

Jawa Barat adalah salah satu provinsi di Pulau Jawa dengan ibukota nya adalah Bandung. Jawa Barat memiliki 18 kabupaten dan 9 kota. Jawa Barat tidak lepas dari suku dan Bahasa Sunda yang biasa dipakai oleh masyarakatnya. Maka dari itu Budaya Sunda sudah melekat dalam penduduk Jawa Barat. Dalam perkembangannya setiap masyarakat akan selalu mengalami perubahan, baik dari segi nilai-nilai sosial, pola-pola kelakuan, lapisan-lapisan masyarakat. Dengan demikiannya masyarakat Sunda. Pandangan hidup bagi orang Sunda adalah “konsep yang dimiliki seseorang atau golongan dalam suatu masyarakat yang

mocnamaa insan Ratnurachman, 2016

TINJAUAN GASTRONOMI TERHADAP MINUMAN TRADISIONAL KHAS JAWA BARAT DALAM RANGKA MELESTARIKAN KULINER DI KOTA BANDUNG

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

bermaksud menanggapi dan menerangkan segala fenomena hidup didalam dunia ini” menurut Suryani (2011, hlm. 116).

Bagi masyarakat Sunda kebersamaan yang paling penting dalam berbagai hal baik suka maupun duka. Ini bisa dilihat dari kehidupan sehari-hari masyarakatnya yang selalu tolong menolong dan ramah terhadap orang asing. Karena pandangan hidup yang mereka pegang adalah *Silih Asah Silih Asih Silih Asuh* menjadi simbol kata khas Jawa Barat (Suryani 2011, hlm. 121). Maka dari itu tak heran masyarakat sunda dijuluki masyarakat yang ramah dan sopan. Demikian hal nya dengan kuliner. Makanan dan minuman tradisional khas sunda memiliki cita rasa yang khas disukai oleh banyak kalangan. Salah satu kota yang menjadi destinasi pariwisata kuliner yang paling dituju adalah kota Bandung.

Bandung salah satu kota tujuan yang menjadi destinasi pariwisata bagi wisatawan yang ingin berlibur dan mencari suasana yang baru, karena Bandung memiliki beragam tempat rekreasi yang menarik baik dari keindahan alam maupun kotanya. Disisi lain kota Bandung memiliki Tingkat kunjungan wisatawan yang cukup tinggi, ini bisa dilihat dari data kunjungan wisatawan yang masuk ke kota Bandung.

Tabel 1.1

Data Kunjungan Wisatawan kota Bandung

Tahun	Wisatawan Manacanegara (orang)	Wisatawan Domestik (orang)	Jumlah Wisatawan (Orang)	Tamu Menginap (orang)
2010	228.449	4.951.439	5.179.888	3.205.269
2011	225.585	6.487.239	6.712.824	4.076.072
2012	176.855	5.080.584	5.257.439	3.513.705
2013	176.432	5.388.292	5.564.724	3.897.429
2014	180.143	5.627.421	5.807.564	4.418.781
2015	210.613	5.843.449	6.054.062	5.749.683

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung 2016

Berdasarkan tabel diatas bisa dilihat bahwa pada tahun 2011 jumlah wisatawan mengalami peningkatan sebesar 22.8% dan di tahun berikutnya

Mochamad Insan Fathurachman, 2016

TINJAUAN GASTRONOMI TERHADAP MINUMAN TRADISIONAL KHAS JAWA BARAT DALAM RANGKA MELESTARIKAN KULINER DI KOTA BANDUNG

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

mengalami penurunan sebesar 27.2%. Sedangkan pada tahun 2013 sampai 2015 rata-rata mengalami peningkatan sebesar 10.3%. Pada sektor tamu menginap tahun 2012 mengalami penurunan 16% akan tetapi pada tahun 2013 sampai 2015 mengalami peningkatan rata-rata sebesar 13.8 %.

Melihat hasil tersebut tentunya ini menjadi suatu potensi besar yang bisa mendongkrak perekonomian kota Bandung di sektor pariwisata. Usaha kulinernyapun tidak dipungkiri menjadi salah satu sarana yang penting dalam mendukung kegiatan pariwisata. Seringkali wisatawan mencari tempat makan yang suasananya nyaman, makanan yang khas dari daerah yang dikunjungi, dan pelayanan yang memuaskan. Ini juga tidak lepas dari berkembangnya para pedagang yang bergerak di usaha Kuliner di kota Bandung. Berdasarkan sumber yang didapat bahwa usaha yang bergerak di bidang kuliner mengalami peningkatan di kota Bandung tahun 2015.

Berbicara tentang kulinernya kota Bandung tidak lepas dari kuliner yang berkaitan erat dengan kuliner Jawa Barat, kita mengenal bahwa Jawa Barat tidak hanya makanan tradisional nya saja yang bisa kita konsumsi, Akan tetapi minuman tradisionalnya pun bisa kita nikmati, karena disetiap daerah memiliki minuman tradisional yang bervariasi baik minuman tradisional hangat maupun dingin.

Minuman tradisional adalah minuman yang diolah secara tradisional dan turun temurun, berdasarkan resep nenek moyang, adat istiadat kepercayaan setempat, baik secara magis atau kepercayaan pengetahuan setempat (Sunaryo 2015, hlm. 12). Adapun minuman yang akan diteliti yaitu minuman tradisional hangat dan dingin. Minuman tradisional hangat diantaranya Bandrek dan Bajigur. Bandrek adalah Minuman asli Jawa Barat yang menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Dilihat dari bahan-bahannya, bisa diketahui bahwa minuman ini kaya manfaat dengan menggunakan rempah-rempah, terdiri dari kayu manis, serai, cengkih, pandan, tambahan gula dan sedikit garam. Selain itu ada Bajigur, Bajigur adalah minuman hangat yang terbuat dari santan, gula aren, garam, dan sedikit jahe. Kadangkala, penyajian bajigur biasanya juga ditambah dengan sedikit kolang-kaling. Sedangkan minuman tradisional dingin yaitu Cendol dan Goyobod.

Cendol adalah merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras, disajikan dengan es parut serta gula merah cair dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Lalu ada Goyobod. Goyobod adalah minuman tradisional asli Garut. Minuman ini berbahan dasar santan, hampir mirip dengan es campur. Goyobod dibuat dari es serut yang dicampur dengan jeli dari tepung hunkwe, ditambah alpukat, susu, dan kelapa serut. Bahkan terkadang ditambahkan kolang kaling, mutiara, dan roti tawar.

Seiring perkembangan era modern minuman tradisional kini mulai tersisihkan dengan datangnya minuman dari luar negeri yang lebih praktis dan enak yang sekarang membanjiri pasar Indonesia. Pada saat ini orang Indonesia lebih suka membeli produk minuman luar negeri ketimbang membeli produk lokal. Padahal bila kita teliti lagi produk minuman luar belum tentu bagus untuk tubuh kita karena produk minuman luar negeri banyak mengandung bahan kimia yang tidak bagus untuk tubuh. Untuk lebih jelasnya penulis melakukan pra penelitian untuk mengetahui gambaran minuman tradisional dan pendapat masyarakat mengenai minuman tradisional khas Jawa Barat. Pra penelitian dilakukan dengan cara menyebarkan kuisioner yang berisi 7 pertanyaan sebanyak 50 lembar yang di sebarakan kepada mahasiswa, ibu rumah tangga,serta pegawai swasta.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang dilakukan penulis bisa dilihat bahwa 68% orang mengenal minuman tradisional Jawa Barat lalu 84% orang tidak mengetahui gambaran tentang minuman tradisional dan 72% orang tidak mengetahui upaya dan manfaat melestarikan minuman tradisional serta 100% orang benar-benar tidak mengetahui program pemerintah dalam melestarikan minuman tradisional khas Jawa Barat. Ini menjadi suatu yang ironi ditengah masyarakat kita bahwa seharusnya minuman tradisional perlu dilestarikan oleh kita semua sebagai warga negara. Hasil yang paling jelas bahwa minuman tradisional perlu dilestarikan karena berdasarkan harapan masyarakat.

Melihat hasil pra penelitian ini penulis ingin membuat karya ilmiah yang bisa mengangkat kembali produk minuman tradisional yang berjudul ‘Tinjauan

Gastronomi Terhadap Minuman Tradisional Khas Jawa Barat Dalam Rangka Melestarikan Kuliner di Kota Bandung’.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana gambaran tentang minuman tradisional Jawa Barat?
2. Bagaimana upaya dan peran manfaat dalam melestarikan minuman tradisional khas Jawa Barat di Kota Bandung?
3. Bagaimana peran pemerintah dalam melestarikan minuman tradisional khas Jawa Barat di Kota Bandung?

1.3. Batasan Penelitian

Adapun batasan penelitian yang sudah penulis bataskan mengingat minuman tradisional Jawa Barat bervariasi dan beranekaragam, maka dari itu disini penulis hanya menentukan 4 macam minuman tradisional khas Jawa Barat diantaranya:

1. Bandrek
2. Bajigur
3. Cendol
4. Goyobod

1.4. Lokasi Usaha Penelitian

Lokasi usaha penelitian akan dilakukan di kota Bandung. Adapun lokasi usaha dari masing-masing minuman tradisional sebagai berikut:

1. Untuk Bandrek dan Bajigur akan dilakukan penelitian di jln Cisangkuy Bandung.
2. Untuk Cendol akan dilakukan penelitian di jln Inhoftank Bandung.
3. Untuk Goyobod akan dilakukan penelitian di jln Kliningan Bandung.

1.5. Waktu Penelitian

Adapun waktu penelitian yang akan dilaksanakan di semua lokasi usaha adalah pada april sampai juli 2016.

1.6. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang sudah penulis rumuskan, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui gambaran tentang minuman tradisional jawa barat.
2. Untuk mengetahui peran manfaat melestarikan minuman tradisional khas Jawa Barat di Kota Bandung.
3. Untuk mengetahui peran pemerintah dalam melestarikan minuman tradisional khas Jawa Barat di Kota Bandung.

1.7. Kegunaan penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah:

1. Dengan penelitian ini penulis berharap memberikan manfaat bagi masyarakat tentunya dalam melestarikan minuman tradisional khas jawa barat yang kian tersisihkan dan membuka wawasan kita bahwa minuman tradisional khas Jawa barat tidak kalah dengan produk luar negeri.
2. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan positif yang bermanfaat bagi masyarakat agar lebih mencintai produk dalam negeri dan menjaga warisan kuliner yang ada di Indonesia khususnya minuman tradisional khas jawa barat.