

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan suatu kegiatan yang dilakukan seseorang atau kelompok yang melakukan rekreasi untuk memenuhi kepuasan yang beraneka ragam. Menurut pengertiannya berdasarkan undang-undang RI No. 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah :

“Berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”.

Sementara menurut Suwanto (2008: hlm, 3) pada hakikatnya berpariwisata adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman atau pun untuk belajar.

Salah satu Provinsi yang kaya akan pariwisatanya adalah Sumatera Barat. Sumatera Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang kaya akan wisatanya, baik wisata alam, bahari maupun budayanya dengan Padang sebagai ibu kotanya.

Berdasarkan data Badan Statistik Sumatera Barat pada tahun 2010 wisatawan yang terdiri dari wisatawan mancanegara dan domestik tercatat sebanyak 4.602.692 orang dengan sebagian besar wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Barat merupakan wisatawan domestik, yaitu tercatat sebanyak 4.575.601 orang dan hanya sebanyak 27.091 orang merupakan wisatawan mancanegara. Dengan kata lain sebanyak 99,41 persen adalah wisatawan domestik dan sisanya 0,59 persen yang merupakan wisatawan mancanegara.

Dalam periode tahun 2010 -2014 wisatawan mancanegara yang datang ke Sumatera Barat mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Pada tahun 2011, 2012, dan 2013 wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Sumatera Barat makin mengalami peningkatan berturut-turut menjadi 29.638, 36.953, dan 48,583 orang dan pada tahun 2014 peningkatan itu terus berlanjut menjadi 56.111 orang.

Hal ini berarti dalam kurun waktu lima tahun terakhir ini telah terjadi peningkatan

Maulana Rahmad Sani, 2016

SATE PADANG SUMATERA BARAT SEBAGAI GASTRONOMI UNGGULAN DI INDONESIA

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

jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Sumatera Barat lebih dua kali lipat atau tepatnya sebanyak 107,12 persen.

Sedangkan di tahun 2015 yang dihitung berdasarkan jumlah wisatawan mancanegara (wisman) yang datang ke Sumatera Barat melalui Bandara Internasional Minangkabau (BIM) dan Pelabuhan Teluk Bayur bulan Desember 2015 mencapai 5.302 orang, mengalami peningkatan 10,21 persen dibanding wisman November 2015 yang tercatat sebanyak 4.811 orang (Sumbar.bps, 2016).

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah
1	2	3	4
2010	27.091	4.575.601	Rp4.602.692
2011	29.638	*)	*)
2012	36.953	*)	*)
2013	48.583	*)	*)
2014	56.111	*)	*)
Sumber :	BPS Provinsi Sumatera Barat		
Keterangan :	*) Data tidak tersedia		

Sumber : <http://sumbar.bps.go.id/>

(Gambar 1.1 Wisman yang Berkunjung Ke Sumatera Barat)

Tabel.1.1

Wisman yang Berkunjung ke Sumatera Barat Menurut Kebangsaan

No	Kebangsaan	Des	Nov	Des	Jan-Des	Jan-Des	Perubahan	Perubahan	Perubahan	Peran thd
		2014	2015	2015	2014	2015	Des 2015 thd	Des 2015 thd	Jan-Des 2015	Total Wisman
		(orang)	(orang)	(orang)	(orang)	(orang)	Nov 2015	Des 2014	thd 2014	Des 2015
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Malaysia	6219	3914	4519	43588	36262	15,46	-27,34	-16,81	85,23
2	Australia	79	108	80	2344	1734	-25,93	1,27	-26,02	1,51
3	Thailand	20	58	44	144	243	-24,14	120,00	68,75	0,83
4	Tiongkok	24	28	21	285	346	-25,00	-12,50	21,40	0,40
5	Jepang	19	16	13	283	214	-18,75	-31,58	-24,38	0,25
6	Amerika	5	26	12	338	264	-53,85	140,00	-21,89	0,23
7	Singapura	28	15	11	405	203	-26,67	-60,71	-49,88	0,21
8	Inggris	23	31	8	248	334	-74,19	-65,22	34,68	0,15
9	Rusia	5	3	8	195	43	166,67	60,00	-77,95	0,15
10	Jerman	9	16	7	334	167	-56,25	-22,22	-50,00	0,13
	Total 10 Negara	6431	4215	4723	48164	39810	12,05	-26,56	-17,34	89,08
	Lainnya	564	596	579	7947	8945	-2,85	2,66	12,56	10,92
	Total	6995	4811	5302	56111	48755	10,21	-24,20	-13,11	100,00

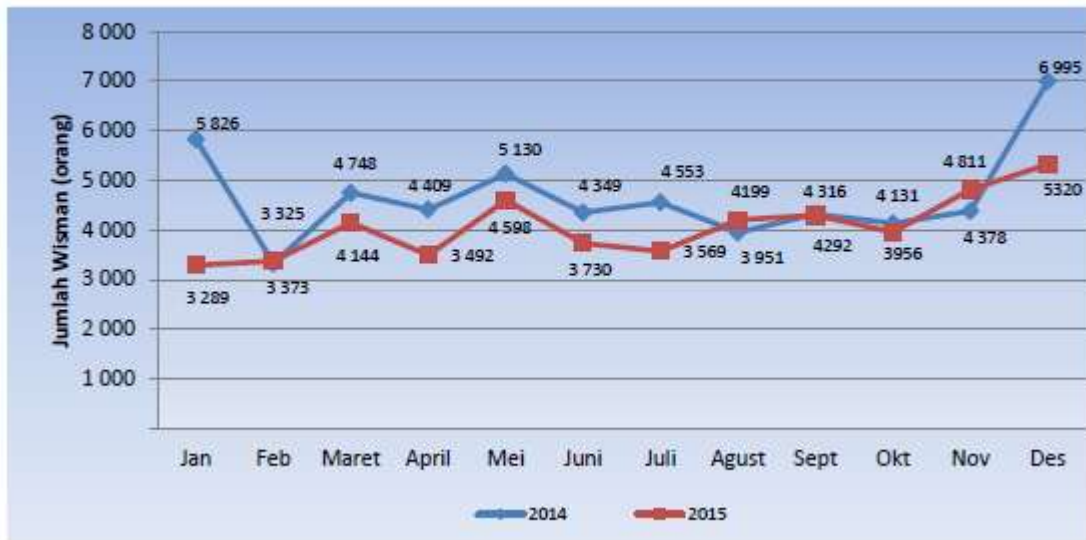
Sumber: <http://sumbar.bps.go.id/>

Maulana Rahmad Sani, 2016

SATE PADANG SUMATERA BARAT SEBAGAI GASTRONOMI UNGGULAN DI INDONESIA

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

Grafik 1
Perkembangan Jumlah Wisman yang Berkunjung Melalui BIM dan Pelabuhan Teluk Bayur
Januari 2014 – Desember 2015



Sumber : <http://sumbar.bps.go.id/>

(Grafik 1.1 Jumlah Wisman yang Berkunjung Ke Sumatera Barat)

Dapat disimpulkan berdasarkan data Badan Statistik Sumatera Barat, di tahun 2010-2015 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Barat mengalami peningkatan, yang membuat provinsi ini banyak dikunjungi wisatawan. Para wisatawan selain berekreasi menikmati tempat wisata, mereka juga berkunjung untuk mencari makanan khas yang ada di provinsi tersebut.

Banyak wisatawan domestik yang berkunjung ke Sumatera Barat ketika hari raya khususnya Iedul Fitri atau Idul Adha untuk berwisata kuliner dan menikmati makanan-makanan khas Sumatera Barat. Salah satu makanan yang banyak digemari wisatawan adalah Sate Padang. Banyak pedagang Sate Padang yang omset penjualannya naik secara signifikan, rata-rata bisa menghabiskan seribu tusuk sate atau lebih per-harinya, karena banyaknya wisatawan yang ingin menikmati Sate Padang.

Sate Padang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang mempunyai keanekaragaman jenisnya dan memiliki racikan bumbu yang berbeda pada masing-masing produsen. Sate Padang merupakan salah satu makanan warisan Indonesia yang tradisinya perlu dijaga. Sate Padang juga mewakili salah satu

Maulana Rahmad Sani, 2016

SATE PADANG SUMATERA BARAT SEBAGAI GASTRONOMI UNGGULAN DI INDONESIA

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

karakteristik umum hidangan tradisional Minangkabau yang merupakan bagian penting dari gastronomi Indonesia.

“Sate Padang cukup dapat merepresentasikan karakteristik umum hidangan tradisional Minangkabau. Aroma rempah yang kuat pada kuah sate Padang mencerminkan kelihaihan orang Minang dalam mengolah bumbu. Meskipun pedas, cita rasa khas dari sate Padang pun terbukti mampu menembus batas geografis, sehingga disukai pula oleh masyarakat di daerah lain. Tak salah jika kemudian Sate Padang dan kuliner khas Minangkabau lainnya dianggap sebagai salah satu penghuni kasta tertinggi dalam khasanah gastronomi Nusantara” (Indonesiakaya, 2016).

Dengan kata lain Sate Padang ini merupakan makanan khas yang penting bagi gastronomi Nusantara dan juga merupakan warisan kuliner Indonesia.

Sehubungan dengan hal tersebut maka perlu diteliti lebih jauh ke khasanah dan perkembangan kuliner Sate Padang. Hasil penelitian ini dapat mendukung pelestarian masakan khas daerah dan menjadi bagian penting bagi pengembangan kepariwisataan di Indonesia. Oleh sebab itu penelitian ini berjudul **“Sate Padang Sumatera Barat Sebagai Gastronomi Unggulan di Indonesia”**.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian di atas, maka masalah yang akan muncul pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana keanekaragaman Sate Padang di lihat berdasarkan daerah asalnya ?
2. Apa yang membedakan rempah-rempah dan bumbu-bumbu Sate Padang pada masing-masing daerahnya ?
3. Bagaimana peran Pemerintah Daerah dalam melestarikan Sate Padang di Sumatera Barat ?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Adapun maksud tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui keanekaragaman Sate Padang di lihat berdasarkan daerah asalnya.
2. Untuk mengetahui yang membedakan rempah-rempah dan bumbu-bumbu Sate Padang pada masing-masing daerahnya.
3. Untuk mengetahui peran Pemerintah Daerah dalam melestarikan sate padang di Sumatera Barat.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi dua yaitu :

1.4.1 MANFAAT AKADEMIS

Manfaat akademis penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu :

1. Secara Teoritis

Untuk mempertahankan kuliner tradisional Indonesia yaitu Sate Padang yang merupakan warisan makanan asli Indonesia dan Sate Padang perlu dijaga tradisinya dan budayanya karena makanan ini menjadi salah satu kuliner khas Minangkabau, yang pada dasarnya penelitian ini dapat bermanfaat bagi keilmuan di Manajemen Industri Katering.

2. Secara Praktek

Penelitian ini dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian dengan mengetahui keanekaragaman asal daerah, perbedaan dalam rempah dan bumbu, serta peran Pemerintah daerah dalam melestarikan Sate Padang dan juga melestarikan salah satu makanan khas Minangkabau.

1.4.1 MANFAAT KEILMUAN

Melestarikan kembali makanan tradisional yaitu Sate Padang yang merupakan salah satu makanan gastronomi Nusantara dan ikut serta menjaga tradisi dan budaya makanan khas Minangkabau.

1.7 SRUKTUR ORGANISASI PENULISAN

Agar skripsi ini dapat dipahami oleh berbagai pihak, maka skripsi ini disajikan ke dalam 5 bab yang disusun berdasarkan struktur penulisan skripsi dengan pedomannya sebagai berikut :

Bab I merupakan bagian awal dari struktur organisasi skripsi yang didalamnya menjelaskan mengenai, pertama latar belakang penelitian yang menjelaskan mengapa penelitian ini perlu diteliti, kedua rumusan masalah penelitian, ketiga tujuan penelitian, keempat manfaat penelitian dan diakhiri mengenai struktur organisasi.

Kemudian bab II diuraikan data-data yang berkaitan dengan fokus penelitian dan teori-teori yang mendukung penelitian, penelitian terdahulu yang

berhubungan dengan bidang yang diteliti, serta kerangka berpikir peneliti yang berkaitan dengan masalah penelitian.

Bab III peneliti menjelaskan tentang desain penelitian, subjek dan lokasi penelitian, metode penelitian, instrumen penelitian, proses pengembangan instrumen, teknik pengumpulan data dan analisis data yang digunakan dalam penelitian mengenai Sate Padang Sumatera Barat sebagai gastronomi unggulan di Indonesia.

Selanjutnya bab IV peneliti menjelaskan mengenai gambaran secara umum mengenai Sate Padang berdasarkan daerah-daerahnya dan upaya dalam pelestariannya, dengan pembahasannya sebagai berikut :

1. Keanekaragaman Sate Padang di lihat berdasarkan daerah asalnya.
2. Perbedaan rempah-rempah dan bumbu-bumbu Sate Padang pada masing-masing daerahnya.
3. Peran Pemerintah Daerah dalam melestarikan Sate Padang di Sumatera Barat.

Terakhir bab V peneliti berusaha untuk memberikan kesimpulan dan saran mengenai hasil penelitian dan permasalahan yang telah dibahas dan dikaji didalam skripsi.

Tidak lupa penulis pun mencantumkan daftar pustaka yang menyajikan sumber-sumber penulisan skripsi, baik, dari buku, jurnal, skripsi, internet dan sumber lainnya.

Kemudian terdapat pula lampiran yang menjelaskan mengenai lampiran dokumentasi dalam penelitian, surat izin penelitian, data diri pribadi, dan lampiran-lampiran lainnya yang mendukung penelitian.