

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di Indonesia makin berkembang di dukung dengan seni kuliner yang beraneka ragam. Salah satu tujuan wisatawan berkunjung ke suatu daerah adalah untuk mencoba kuliner dari daerah tersebut. Seiring perkembangan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi memiliki dampak yang sangat mempengaruhi terhadap berbagai bidang, salah satunya adalah bidang kepariwisataan. Pariwisata dapat diartikan sebagai suatu perjalanan dari daerah yang satu ke daerah yang lain dengan tujuan untuk mencari pengalaman baru yang belum pernah dialami sebelumnya.

Jika berbicara mengenai pariwisata tidak akan pernah lepas dengan kulinernya, para wisatawan yang sedang melakukan perjalanan wisata pasti tertarik dengan wisata kuliner daerah yang mereka kunjungi. Pada saat mereka berwisata pasti yang pertama mereka cari adalah makanan atau kuliner. Kuliner adalah olahan makanan atau minuman yang diolah untuk membuat orang yang memakan makanan tersebut merasa senang. Kuliner setiap daerah pasti beraneka ragam, setiap daerah di Indonesia pasti memiliki makanan tradisionalnya, yang sangat kaya akan cita rasanya.

Tiap-tiap suku bangsa atau daerah memiliki kuliner dengan ciri khas tersendiri. Hanya saja kuliner saat ini banyak yang hampir hilang, tidak lagi diketahui dan dirasakan oleh generasi sekarang karena beberapa hal, diantaranya budaya makanan instant yang telah berkembang di masyarakat, maupun kebanggaan tersendiri menyantap kuliner asing dalam diri masyarakat. Kabupaten ini merupakan salah satu daerah yang banyak memiliki makanan khas dan jajanan pasarnya dan Kabupaten Garut merupakan daerah yang strategis di Republik Indonesia untuk dunia pariwisata. Karena disini terdapat hamparan pegunungan indah dengan berbagai situ atau danau yang menjadi alasan Garut dijuluki sebagai Swiss van Java.

Kabupaten Garut memiliki makanan dan minuman, buah-buahan khas. Seperti: Dodol garut, Ladu Malangbong, Kurupuk kulit (dorokdok), Pindang Ikan, Sambal Cibiuk, Es Goyobod, Jeruk Garut, Wajit, Burayot, Getrek, Emplod, Chocodot, Kurupuk RO, Rangginang, Bugis, Lagenar, dll. Semakin banyak inovasi makanan saat ini, membuat makanan tradisional mulai terlupakan. Karena banyak masyarakat yang tertarik dengan cita rasa yang baru. Kebudayaan mempunyai nilai yang penting bagi sejarah, ilmu pengetahuan, agama, pendidikan, dan kuliner. Kita harus melestarikan budaya kuliner yang merupakan ciri dari bangsa ini.

Di desa Bayongbong Kabupaten Garut terdapat makanan tradisional Urab Jagung, makanan ini merupakan makanan yang sudah ada sejak dahulu kala, makanan tradisional ini biasa disantap pagi hari dan sore hari. Urab jagung yang mempunyai nilai gizi yang tinggi, kaya akan nilai kandungan karbohidrat ini membuat masyarakat desa Bayongbong menggemari makanan tradisional ini.

Seiring berkembangnya kuliner pada saat ini, makanan tradisional Urab Jagung pun hampir dilupakan oleh masyarakat desa Bayongbong, karena selain banyaknya bermunculan makanan yang lebih *modern*, para pedagang Urab Jagung yang biasanya berdagang di pinggir jalan sudah susah di temukan. Tanpa perhatian untuk melestarikan makanan tradisional itu, cepat atau lambat kuliner tersebut akan hilang. Dapat saja beberapa generasi yang akan datang, anak-anak Indonesia hanya mengetahui nama-nama kuliner seperti gethuk, ombus-ombus, cimpa, tiwol, klepon tanpa mengetahui bentuk dan rupanya apalagi mencicipinya.

Pentingnya menghargai, melestarikan budaya bangsa untuk memperkokoh jati diri dan kepribadian. Disadari bahwa dunia selalu mengalami perubahan setiap waktu dan bangsa ini tidak mungkin menghindarinya. Di sinilah pentingnya kita mengarahkan perubahan masyarakat pada arah yang tidak menghilangkan kepribadian dan kebudayaan bangsa yang terdapat di seluruh tanah air.

Satu alasan lagi mengapa satu budaya yang menyangkut makanan ini bisa hilang karena ketiadaan generasi muda yang mampu membuat satu jenis makanan selezat yang dibuat oleh para nenek dahulu, juga menyumbang satu alasan mengapa begitu sulit melestarikan satu makanan tradisional. Hal ini juga dipengaruhi oleh lidah-lidah anak muda yang telah rusak oleh makanan tidak sehat yang disajikan oleh berbagai restoran cepat saji.

Berbagai jenis kuliner di Indonesia saat ini sangat beraneka ragam, terutama di daerah Jawa Barat. Salah satunya Urab Jagung merupakan makanan tradisional Garut yang sudah mulai pudar.

Urab Jagung adalah salah satu makanan tradisional Jawa Barat tepatnya di Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut. Makanan tradisional ini banyak disukai oleh kalangan masyarakat pada masanya, selain rasanya yang enak cara mengolah nya pun tidak begitu susah. Jagung yang di kukus lalu di beri taburan kelapa di atasnya, Rasanya yang gurih dan enak membuat makanan ini banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Seiring dengan berkembangnya kreasi kuliner, Urab Jagung kini mulai terlupakan oleh kalangan masyarakat yang lebih memilih kreasi makanan dari jagung seperti Jagung Keju Susu dll.

Di dalam Skripsi ini, penulis memfokuskan tempat penelitian di Desa Bayongbong Kabupaten Garut Jawa Barat. Urab Jagung sudah ditemukan sejak tahun ± 1950 an. Menurut keterangan Bi Entas salah satu penjual Urab Jagung di daerah Bayongbong Kabupaten Garut, yang sudah berjualan kurang lebih dari tahun 1970 an, Urab Jagung adalah makanan berbahan dasar yang sederhana yaitu Jagung Tua, dan Kelapa Parut. Urab Jagung biasa di konsumsi oleh masyarakat Bayongbong pada pagi hari, selain sebagai pengganti sarapan juga bisa untuk menemani secangkir kopi

Pada zaman dahulu kehidupan belum se-modern sekarang dan makanan pun masih sederhana namun tidak kalah gizinya dengan makanan sekarang. Menurut Bi Entas yang berjualan makanan ini, beliau mengolah Urab Jagung karena selain kaya akan gizi juga pada saat itu banyak pertanian jagung dan mudah untuk memperoleh bahan makanan tersebut. Urab Jagung yang banyak digemari masyarakat di Desa Bayongbong, sekarang sudah mulai susah ditemukan karena para penjual termasuk Bi Entas pun sekarang sudah berhenti mengolah makanan tradisional ini. Beliau membuat makanan ini jika ada pesanan saja, masyarakat sekarang sudah mulai melupakan makanan tradisional, hal ini disebabkan karena banyaknya makanan yang lebih bervariasi dan menarik.

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh penulis melalui pendekatan kualitatif, menggunakan metode wawancara disertai dengan dokumenter yang dilakukan kepada masyarakat desa Bayongbong Kabupaten Garut Jawa Barat. Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui latar belakang eksistensi Urab Jagung di Desa Bayongbong saat ini. Hasil penelitian yang dilakukan penulis membuktikan bahwa masyarakat Bayongbong sebagian besar mengetahui Urab Jagung.

Menurut survei yang dilakukan oleh penulis melalui lima pertanyaan yang diajukan kepada setiap responden yang dibagi ke dalam lima tingkatan umur, yaitu antara <20, 20-30, 30-40, 40-50, >50 bahwa masyarakat mengetahui Urab Jagung. Namun pada saat ini Urab Jagung mulai terlupakan oleh masyarakat karena sekarang sudah jarang yang berjualan Urab Jagung. Sebagian besar para penjual Urab Jagung adalah Nenek-nenek.

Urab Jagung adalah salah satu makanan yang kaya akan gizi, makanan ini juga bisa sebagai pengganti makanan utama seperti nasi. Makanan ini merupakan makanan tradisional yang sebaiknya harus kita lestarikan karena agar anak cucu kita mengetahui dan dapat merasakan makanan tradisional daerahnya.

Eksistensi Urab Jagung pada saat ini mulai terlupakan seiring dengan bermunculannya makanan yang baru. Jagung sendiri banyak variasi olahan makanannya seperti : Jagung Susu Keju, Jagung Bakar, Puding Jagung dan lain-lain. Masyarakat saat ini umumnya lebih menyukai makanan *Fastfood* padahal sering mengonsumsi makanan cepat saji seperti itu sangat tidak baik bagi kesehatan.

Penulis melakukan wawancara di daerah Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut dengan salah satu penjual Urab Jagung yaitu Ibu Entas beliau sekarang berumur 75 tahun, kira-kira beliau memulai berjualan pada tahun 1989, menurut cerita dari beliau sejarah makanan tradisional Urab Jagung ada pada kebiasaan masyarakat kecamatan Bayongbong yang banyak bertani jagung, hal itu membuat jagung di daerah ini menjadi banyak. Dan pekerjaan sampingan Ibu Entas dan Alm Suaminya menjual burung dan makanan ternak untuk burung, dari awal inilah beliau berfikir untuk memanfaatkan jagung yang berlimpah, selain menjadi makanan burung, jagung juga bisa dijadikan sebagai makanan pengganti nasi.

Urab Jagung ini merupakan makanan tradisional yang kaya akan nilai gizinya. Urab Jagung di makan biasanya pada waktu sore hari sambil menemani santai nya orang-orang yang sudah pulang bekerja. Ibu Entas memiliki resep sendiri untuk membuat Urab Jagung yang beda dari yang lain, beliau menggunakan tungku untuk membuat Urab Jagung agar rasanya enak dan harga produksinya tidak terlalu mahal. Dulu beliau menjual satu piring dengan kisaran harga 200 rupiah pada tahun 1989, hingga beliau sekarang menjual Urab Jagung dengan harga 3000 rupiah untuk satu piringnya.

Usaha ini di teruskan oleh Teh Ai generasi kedua dari keluarga Bi Entas, namun karena kesibukan mengurus anaknya yang masih kecil, Teh Ai pun hanya melakukan produksi Urab Jagung jika ada pemesanan saja.

Cara membuat Urab Jagung:

1. Jagung tua yang sudah di jemur lalu di pipil
2. Kemudian rebus jagung itu sampai setengah matang menggunakan apu berbanding 3kg Jagung 1butir apu

3. Setelah itu ditiriskan dan bersihkan dari lapisan cangkang yang paling luar, kembali direbus sampai mengembang kira-kira 5 jam
4. Sediakan parutan kelapa

Urab Jagung di makan dengan parutan kelapa, untuk rasa nya hanya ada 2 rasa yaitu rasa asin atau rasa manis.

Ibu Entas menjual Urab Jagung nya di daerah Bayongbong, beliau menggunakan wadah besar untuk menyimpang Urab Jagung nya dengan berkeliling ke rumah-rumah penduduk di daerah Bayongbong Kabupaten Garut.

Untuk memilih bahan Urab Jagung adalah kita harus memilih Jagung biasa yang sudah di pipil, tidak bisa menggunakan Jagung manis karena rasa nya akan beda dan tidak akan gurih seperti rasa Jagung biasa. Kelapa yang digunakan hanya kelapa parut biasa, namun beliau memakai kelapa yang masih muda. Kelapa yang diparut tidak usah di kukus kembali, karena itu akan mengurai citarasa gurih dari kelapa tersebut.

Tabel 1.1

Komposisi Kandungan Nutrisi Gizi Pada Urab Jagung

No	Unsur Gizi	Kadar/100gr Bahan
1	Energi	355
2	Protein	9.20
3	Lemak	3.90
4	Karbohidrat	73.70
5	Kalsium	10.00
6	Fosfor	256
7	Besi	2
8	Vitamin A	510
9	Vitamin B	0.38
10	Vitamin C	-
11	Air	-

Sumber: Tabel DKBM Indonesia, 2015

Kebudayaan makanan yang kita miliki sangat beragam, seiring berkembangnya kreasi dan inovasi membuat makanan khas tradisional dan jajanan pasar hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini. Oleh karena itu penulis merasa tertarik untuk mengambil judul penelitian “**Pelestarian Makanan Tradisional Urab Jagung di Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut Jawa Barat**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi perkembangan eksistensi Urab Jagung di desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut?
2. Bagaimana cara untuk melestarikan Urab Jagung di desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong di Kabupaten Garut?
3. Bagaimana peran pemerintah daerah dalam melestarikan makanan tradisional Urab Jagung?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada permasalahan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kondisi eksistensi Urab Jagung di desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut
2. Untuk mengetahui bagaimana cara melestarikan Urab Jagung di desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut
3. Untuk mengetahui peran pemerintah daerah dalam melestarikan makanan tradisional Urab Jagung

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan teoritis

Untuk melestarikan kuliner daerah yang telah mulai punah. Dan untuk mengangkat kembali makanan tradisional agar tidak kalah dengan makanan yang baru.

2. Kegunaan personal

Untuk menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir seseorang agar dapat menjaga dan melestarikan makanan tradisional yang di miliki oleh Negara Indonesia. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

1.5 Sistematika Penelitian

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini 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.

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini 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 METODE PENELITIAN

Pada bab ini 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 Pelestarian Makanan Tradisional Urab Jagung di Desa Bayongbong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut.

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini peneliti menjelaskan mengenai gambaran secara umum mengenai makanan Urab Jagung yang ada di Desa Bayongbong Kecamatan

Bayongbong Kabupaten Garut, dengan pembahasan mengenai eksistensi Urab Jagung serta peran Pemerintah Daerah dalam melestarikan makanan tradisional Urab Jagung di Desa Bayongbong.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

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

DAFTAR PUSTAKA

Bagian ini menyajikan sumber-sumber penulisan skripsi, baik dari buku, jurna, skripsi, internet dan sumber lainnya.

LAMPIRAN

Pada bagian ini menjelaskan mengenai lampiran dokumentasi dalam penelitian, surat izin penelitian, data diri pribadi, dan lampiran-lampiran lainnya yang mendukung penelitian.