

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan istilah yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Walaupun istilah pariwisata di Indonesia baru dimulai pada tahun 1960-an, tetapi pariwisata mengalami perkembangan yang sangat pesat hingga saat sekarang ini (Pendit, 2002, hal. 1). Secara umum, pariwisata berarti kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang, pergi meninggalkan tempat tinggalnya sementara waktu ke suatu daerah yang memiliki objek wisata dengan tujuan menikmati tempat yang mereka kunjungi.

Menurut Suwanto (2004, hal. 3) pariwisata adalah proses perjalanan menuju tempat lain di luar daerah tempat tinggalnya yang bersifat sementara dari seseorang atau lebih. Perjalanan yang dilakukannya didorong oleh berbagai kepentingan, seperti kepentingan politik, agama, kesehatan, ekonomi, sosial, pengetahuan ataupun karena sekedar ingin tahu

Pariwisata merupakan salah satu industri yang berkembang sangat pesat pada saat ini. Perkembangan yang sangat pesat ini tentunya akan mempengaruhi berbagai aspek suatu daerah. Dengan perkembangan pariwisata yang cepat akan mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam hal mengaktifkan sektor industri lain (Pitana & Diarta, 2009, hal. 107)

Pesatnya perkembangan pariwisata bukan hanya dirasakan oleh daerah yang menjadi objek wisata, namun juga negara penerima wisatawan karena dengan banyaknya wisatawan asing yang berkunjung ke suatu negara akan meningkatkan pendapatan negara tersebut melalui devisa. Maka tidak heran apabila Indonesia, salah satu negara yang mempunyai banyak objek wisata bukan hanya dari aspek geografis

alamnya yang indah, namun juga dari aspek kebudayaan yang beragam hingga kuliner yang unik dan lezat melakukan peningkatan secara signifikan di bidang pariwisata.

Sumatera Barat dengan Padang sebagai Ibukotanya merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang kaya akan objek wisatanya, bukan hanya di aspek geografis dengan bentang alam yang indah dan pesona bahari, namun juga dari aspek budaya yang beragam dan tentu saja dari aspek kuliner yang unik dan khas sehingga Rendang menjadi salah satu makanan yang diakui dunia karena rasanya.

Banyak wisatawan yang berkunjung ke Sumatera Barat untuk menikmati keindahan alam dan kuliner yang khas dari Sumatera Barat. Namun biasanya puncak kedatangan wisatawan ke Sumatera Barat adalah pada saat Idul Fitri dan Idul Adha. Hal ini dikarenakan oleh adat dan budaya Sumatera Barat yaitu merantau. Masyarakat Sumatera Barat yang merantau ke daerah lain tentu saja akan kembali ke kampung halamannya pada saat Idul Fitri dan Idul Adha untuk bertemu keluarganya.

Kabupaten Agam merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat yang juga memiliki keindahan alam, budaya dan kuliner yang khas. Kabupaten Agam juga menjadi salah satu daerah tujuan wisata di Sumatera Barat yang memiliki banyak daerah tujuan wisata. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam, dalam periode 2011-2015, wisatawan yang datang ke Kabupaten Agam mengalami peningkatan yang signifikan baik wisatawan domestik maupun mancanegara.

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kabupaten Agam Dari Tahun
2011 s/d Tahun 2015

No	Tahun	Data Kunjungan	
		Domestik	Mancanegara
1	2011	187.204	11.668
2	2012	252.510	19.006
3	2013	308.740	20.733
4	2014	413.977	29.121
5	2015	455.087	30.923

Sumber : Kabupaten Agam Dalam Angka Tahun 2016

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam dapat disimpulkan bahwa jumlah wisatawan yang datang ke Kabupaten Agam mengalami peningkatan. Wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Agam tidak hanya melakukan wisata rekreasi namun juga wisata kuliner di daerah Kabupaten Agam.

Beragamnya kebudayaan di Sumatera Barat juga melahirkan beragam kuliner. Setiap daerah di Sumatera Barat memiliki kuliner khasnya masing-masing, tidak terkecuali di Kabupaten Agam. Namun dengan perkembangan zaman yang begitu cepat, mengakibatkan beberapa makanan khas tersebut mulai pudar dan dilupakan oleh masyarakat dan digantikan oleh makanan modern yang masuk ke Sumatera Barat. Pada saat ini sudah banyak generasi muda yang telah melupakan makanan khas dan beralih ke makanan modern. Salah satu makanan khas Sumatera Barat yang berasal dari Kabupaten Agam adalah *Panyaram*.

Panyaram adalah sejenis kue khas yang berasal dari masyarakat Minangkabau. *Panyaram* biasanya sering ditemukan disaat adanya acara adat di Kabupaten Agam. *Panyaram* merupakan salah satu makanan yang wajib ada pada saat acara adat. *Panyaram* ini memiliki kesamaan dengan salah satu kue yang berasal

dari daerah Betawi, Jakarta yaitu kue Cucur. Kue cucur juga menjadi salah satu makanan adat di daerah Betawi (Pierre, 2011). Secara garis besar, panyaram dan kue cucur memiliki kesamaan pada bahan dan cara membuatnya, namun bahan dalam pembuatan kue cucur lebih kompleks dibandingkan dengan panyaram karena kue cucur menggunakan paduan tepung beras dan tepung terigu ditambah dengan telur sedangkan panyaram lebih sederhana karena bahan utamanya hanya terdiri dari tepung beras dan gula saja. Kurangnya pengetahuan yang diberikan pada generasi muda mengenai makanan tradisional ini mengakibatkan mudahnya panyaram tergantikan oleh makanan lain. Pada saat sekarang ini, tidak banyak lagi yang bisa membuat panyaram ini, dan lebih sedikit lagi yang mengetahui sejarah dari panyaram ini. Pengetahuan mengenai makanan tradisional ini hanya diturunkan melalui cerita-cerita dari orang tua, dan terkadang banyak anak-anak yang kurang peduli dengan sejarah ini.

Tabel 1.2 Data Kuisioner Pra Penelitian Mengenai Panyaram

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Apakah anda tahu Panyaram?	51	76
2	Apakah anda mengetahui sejarah dari Panyaram?	2	125
3	Apakah anda mengetahui fungsi dan kegunaan Panyaram bagi masyarakat di Kabupaten Agam?	44	83

Sumber: Olahan Penulis, Februari 2017

Berdasarkan data kuisioner dengan 127 tanggapan diatas terlihat bahwa terdapat 76 responden tidak mengetahui panyaram atau 59.8%. Selanjutnya pada pertanyaan kedua terdapat 125 responden yang tidak mengetahui sejarah dari panyaram atau 98.4%. Kemudian pada pertanyaan terakhir terdapat 83 responden yang tidak mengetahui fungsi dan kegunaan panyaram bagi masyarakat di Kabupaten Agam atau 65.4%.

Ekra Dehia, 2017

PELESTARIAN PANYARAM SEBAGAI SALAH SATU MAKANAN TRADISIONAL DI KECAMATAN KAMANG MAGEK KABUPATEN AGAM SUMATERA BARAT

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

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam, jumlah penduduk di Kecamatan Kamang Magek adalah 20.063 jiwa. Dari data hasil observasi peneliti, di Kecamatan Kamang Magek hanya terdapat 11 produsen panyaram yang tersebar di dua desa atau hanya 0.05% dari seluruh penduduk di Kecamatan Kamang Magek.

Dengan kata lain panyaram sebagai makanan tradisional ini perlu dilestarikan dikarenakan masih banyaknya orang yang tidak mengetahui panyaram dan lebih sedikit lagi produsen panyaram ini di Kecamatan Kamang Magek. Pelestarian ini sangat penting mengingat bahwa Panyaram adalah salah satu makanan adat yang harus ada pada acara adat di daerah Kecamatan Kamang Magek. Kemudian kuliner yang unik seperti panyaram ini mampu meningkatkan minat seseorang untuk melakukan perjalanan wisata dan mengetahui sejarah serta rasa dari kuliner tersebut.

Sehubungan dengan hal tersebut maka perlu adanya penelitian lebih jauh mengenai panyaram sebagai makanan khas dari Sumatera Barat. Hasil dari penelitian ini dapat mendukung pelestarian makanan dari suatu daerah dan tentunya juga akan mendukung perkembangan dan meningkatkan jumlah kepariwisataan di Indonesia. Oleh sebab itu penelitian ini berjudul “Pelestarian *Panyaram* Sebagai Salah Satu Makanan Tradisional Di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat “

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana sejarah dari panyaram sebagai salah satu makanan tradisional di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat?
2. Bagaimana perkembangan panyaram sebagai salah satu makanan tradisional di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat?

3. Bagaimana peran masyarakat dan pemerintah daerah dalam usaha pelestarian panyaram sebagai salah satu makanan tradisional di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1 Untuk mengetahui sejarah dari panyaram sebagai salah satu makanan tradisional di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat.
- 2 Untuk mengetahui perkembangan panyaram sebagai salah satu makanan tradisional di Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat.
- 3 Untuk mengetahui peran masyarakat dan pemerintah daerah dalam usaha melestarikan panyaram sebagai salah satu makanan tradisional Kecamatan Kamang Magek Kabupaten Agam Sumatera Barat.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat digolongkan menjadi dua, yaitu:

1.4.1 Manfaat Akademis

Manfaat akademis penelitian ini dibagi menjadi dua :

1. Manfaat Teoritis

Untuk mempertahankan kuliner tradisional Indonesia yaitu panyaram sebagai salah satu makanan khas dari daerah Sumatera Barat. Panyaram perlu dijaga tradisinya karena makanan ini merupakan salah satu makanan khas dari Minangkabau yang mulai tergeser oleh makanan moden, dan penelitian ini dapat bermanfaat bagi keilmuan di Manajemen Industri Katering.

2. Manfaat Praktek

Penelitian ini dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai sejarah, perkembangan, dan peran dari

masyarakat serta pemerintah dalam upaya pelestarian panyaram, sebagai salah satu makanan khas Minangkabau, Sumatera Barat.

1.4.2 Manfaat Keilmuan

Melestarikan kembali makanan tradisional panyaram sebagai salah satu gastronomi nusantara dan ikut serta menjaga dan melestarikan budaya dan tradisi makanan khas Minangkabau, Sumatera Barat.