

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sumber penghasil devisa terbesar di beberapa Negara termasuk Indonesia, dimana pariwisata pada saat ini sudah merupakan bagian penting bagi masyarakat. Kekayaan alam, fasilitas penunjang wisata, seni dan kebudayaan, termasuk juga makanan merupakan berbagai hal yang ditawarkan destinasi wisata untuk menarik minat wisatawan.

Menurut Undang – Undang RI No10 Tahun 2009 wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata. Wisata adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan yang sangat kaya akan potensi wisata. Kekayaan alamnya yang indah, keberagaman tradisi, seni, bahasa dan budaya, keberagaman flora dan fauna juga peninggalan sejarah purbakala.

Selain itu, salah satu tujuan wisata yang sedang tren saat ini adalah kuliner. Dimana dalam pengolahannya bahkan hingga penyajiannya ada ilmu yang harus digunakan. Ilmu tersebut dinamakan gastronomy.

Menurut Purnama, H dalam [http://www.venuemagz.com/artikel/feature/2016/9/menyiapkan -bali-sebagai- destinasi-wisata-gastronomi-dunia/](http://www.venuemagz.com/artikel/feature/2016/9/menyiapkan-bali-sebagai-destinasi-wisata-gastronomi-dunia/) (diakses 17 Maret 2017) Gastronomi tidak hanya menelusuri asal karakteristik suatu bahan makanan, melainkan juga memetakan makanan di seluruh dunia dan menghubungkannya dengan kondisi geografis, masyarakat, dan budaya setempat. Dengan demikian, gastronomi adalah ilmu tentang makanan yang baik yang menghubungkan makanan dengan kondisi geografis, masyarakat dan budaya setempat. Dengan mempelajari ilmu gastronomi, kita dapat mengetahui bagaimana perlakuan yang baik terhadap makanan dan minuman. Salah satu

wilayah di Indonesia yang keberagaman kulinernya semakin berkembang hingga saat ini adalah Jawa Barat.

Jawa Barat adalah salah satu tempat terpadat di dunia. Ibu kota Indonesia, terletak di Jawa bagian barat laut yaitu Jakarta. Pulau ini terbagi menjadi enam provinsi yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Banten serta dua wilayah khusus yaitu DKI Jakarta dan DI Yogyakarta.

Jawa Barat adalah salah satu provinsi di pulau Jawa yang dikaruniai banyak anugerah alam dan seni budaya sebagai potensi wisata. Hal ini menjadi alasan menuju tercapainya visi Jawa Barat yaitu sebagai provinsi termaju di Indonesia.

Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Jawa Barat mengatakan jumlah wisatawan nusantara yang berkunjung ke Jawa Barat tahun 2014 mencapai target, yaitu 45 juta orang. Selama tahun 2016, hingga bulan November 2016, pergerakan kunjungan wisatawan nusantara ke provinsi Jawa Barat mencapai 78.036.327 kunjungan. Sementara proyeksi jumlah kunjungan wisatawan nusantara tidak hanya menjadi destinasi wisata yang paling dikunjungi oleh wisatawan nusantara, tetapi juga penyumbang wisatawan nusantara terbanyak (<http://jabar.tribunnews.com/2015/01/29/jumlah-wisatawan-nusantara-ke-jabar-capai-kalahkan-bali>) diakses 13 April 2016.

Salah satu kudapan dari Jawa Barat yang unik proses pembuatannya dan memiliki fungsi sosial bagi masyarakat adalah opak ketan. Namun sangat disayangkan tidak banyak orang yang mengetahui bahan yang digunakan untuk membuat opak, begitu juga dengan cara pembuatannya terutama kalangan generasi muda. Berikut adalah data yang menjelaskan bahwa masih banyak orang yang belum mengetahui tentang opak.

Penulis melakukan pra penelitian yang berisi tujuh pertanyaan diajukan kepada 135 orang dengan tujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan maupun pengalaman masyarakat tentang opak ketan. Penyebaran kuesioner pra penelitian ini disebar di kalangan mahasiswa, siswa, juga ibu rumah tangga.

Tabel 1.1
Pengetahuan Masyarakat Tentang Opak Ketan

No	Pertanyaan	Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1	Pengetahuan masyarakat tentang opak ketan.	86	63,7	49	36,3
2	Pengetahuan masyarakat tentang bahan untuk membuat opak ketan.	48	35,6	87	64,4
3	Pengetahuan masyarakat tentang pembuatan opak ketan.	45	33,3	90	66,7
4	Pengalaman mengkonsumsi opak ketan.	73	54,1	62	45,9
5	Pengetahuan masyarakat tentang bentuk opak ketan.	73	54,1	62	45,9
6	Pengetahuan masyarakat tentang rasa opak ketan	73	54,1	62	45,9
7	Pendapat masyarakat tentang pelestarian opak ketan.	97	71,9	38	28,1

Sumber : Data diolah (2017)

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis dapat terlihat bahwa 63,7% orang mengetahui opak, 64,4% orang tidak mengetahui bahan pembuatan opak, 66,7% orang tidak mengetahui proses pembuatan opak, 54,1% orang pernah makan opak sehingga mengetahui bentuk dan rasa opak, serta dari 135 orang yang diminta mengisi kuesioner, sebanyak 71,9% setuju bahwa opak merupakan makanan yang harus dilestarikan. Selanjutnya adalah tabel produksi opak ketan dari tahun ke tahun.

Tabel 1.2
Produksi Opak Ketan dari Tahun ke Tahun (Bungkus)

Lokasi	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Ds. Cicalong, Kab. Pangandaran	6.120	6.120	6.120	6.120	6.120
Dsn. Kondang, Ds. Cinyasag, Kab. Ciamis	1.080	1.080	1.080	1.080	1.080
Dsn. Babakan, Ds. Panyindangan, Kab. Sumedang	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200

Sumber : Data diolah (2017)

Dengan melihat tabel tersebut dapat disimpulkan bahwa opak ketan merupakan makanan yang perlu dilestarikan karena dalam produksinya tidak ada peningkatan. Selain dikarenakan oleh usia yang tidak mampu lagi memproduksi dalam jumlah banyak, permintaan pasar pun tidak meningkat. Hal ini di duga karena opak ketan belum dipatenkan sebagai makanan khas daerah, belum banyak orang yang mengetahui tentang opak ketan, belum adanya upaya serius untuk menjadikan opak ketan sebagai oleh – oleh khas, merupakan perusahaan warisan sehingga generasi selanjutnya adalah melanjutkan usaha yang sebelumnya bukan menambah banyak usaha industri rumahan tersebut serta pemasaran yang masih kurang. Padahal jika opak ketan sudah dikenal oleh masyarakat luas bahkan hingga luar negeri, produksi dan penjualan akan meningkat. Diawali dengan ketertarikan wisatawan terhadap makanan tradisional daerah, bukan hanya makanan saja yang akan meningkat tetapi juga sektor lain seperti pariwisata termasuk dengan fasilitasnya seperti biro perjalanan, akomodasi, bahkan masyarakat sekitar yang berkaitan dengan produksi opak ketan ini seperti petani, penjual pupuk yang akan berimbas kepada kesejahteraan keluarganya.

Bermula dari hal sederhana yaitu makanan namun memiliki dampak yang luas terhadap berbagai sektor.

Opak adalah makanan ringan dengan bahan dasar yang digunakan adalah beras ketan putih yang dicampur dengan bahan lain yang berbeda dari setiap daerahnya. Jenis opak ketan ada dua yaitu opak asin dan opak manis yang menggunakan gula merah sebagai campuran. Pada dasarnya, para pengrajin opak rata – rata adalah meneruskan bakat yang didapat dari generasi sebelumnya (sumber : wawancara 13 Juni 2016) Opak ketan ini merupakan warisan kuliner Indonesia.

Beras ketan yang merupakan bahan dasar pembuatan opak memiliki banyak manfaat di antaranya sebagai sumber energi, dapat menurunkan resiko penyakit jantung, membantu menangkal radikal bebas, mengatur aktivitas hormon tiroid, menjaga sistem metabolisme tubuh, menjaga kesehatan tulang, menjaga sistem kekebalan tubuh, menyehatkan sistem pencernaan, membantu mencegah

anemia, membantu mengontrol nafsu makan, dan mencegah penuaan dini. Kandungan gizi beras ketan lebih lengkap dijelaskan dalam tabel 1.3.

Tabel 1.3 Kandungan Gizi Beras Ketan

Komposisi	Beras sosoh	Beras tumbuk	Ketan Putih	Ketan hitam	Beras merah	Gandum	Jagung
Energi (kal)	366	365	361	366	352	333	266
Protein (g)	7,6	9,7	7,4	8,0	7,3	9,0	9,8
Lemak (g)	1,0	1,4	0,8	2,3	0,9	1,0	7,3
Hidrat arang (g)	78,9	75,9	78,4	74,5	76,2	77,2	69,1
Serat (g)	0,4	0,5	0,4	1,0	0,8	0,3	2,2
Abu (g)	0,6	0,9	0,5	1,5	1,0	1,0	2,4
Kalsium (mg)	59	72	13	10	15	22	30
Fosfor (mg)	258	205	157	347	257	150	538
Besi (mg)	0,8	0,9	3,4	6,2	4,2	1,3	2,3
Karotin (mg)	0	0	0	0	0	0	641
Vitamin A (SI)	0	0	0	0	0	0	0
Vitamin B1 (mg)	0,26	0,34	0,28	0,24	0,34	0,10	0,12
Vitamin C (mg)	0	0	0	0	0	0	3,0
Air (g)	11,9	12,1	12,9	13,7	14,6	11,8	11,5
B.d.d	100	100	100	100	100	100	100

(sumber : zulaikah,2002)

Selain berbagai manfaat yang terkandung, proses memasak opak ketan adalah dengan cara dipanggang diatas bara api. Ada yang menggunakan penjepit satu per satu, ada juga yang ditusuk seperti sate lalu didekatkan ke bara api. Proses pemasakan ini opak ketan merupakan makanan yang baik bagi kesehatan karena tidak mengandung lemak jenuh yang dihasilkan dari pemanasan minyak goreng saat menggoreng. Aroma serta rasa yang dihasilkan dari proses pemanggangan juga menjadikan ciri khas tersendiri.

Sebagian besar mata pencaharian penduduk Jawa Barat adalah petani, hal ini dijelaskan oleh Herayati, dkk (1986, hlm 15) bahwa Jawa Barat memiliki iklim tropis dengan curah hujan yang tinggi sehingga mengakibatkan lahan menjadi subur dan baik untuk pertanian. Dalam hal ini jenis tumbuhan yang dapat tumbuh salah satunya berupa tanaman pangan seperti padi, tanaman palawija, sayuran, buah-buahan dan tanaman perkebunan. Salah satu olahan pangan yang memanfaatkan potensi Jawa Barat ini adalah opak ketan karena bahan yang

digunakan berasal dari produk lokal yaitu beras ketan yang bersumber dari jenis padi-padian.

Berdasarkan uraian, latar belakang serta data di atas, penulis merasa perlu untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pelestarian Opak Ketan sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tinjauan opak ketan dari aspek sosial dan budaya ?
2. Apa perbedaan opak ketan dari Desa Cikalong Kabupaten Pangandaran dengan opak ketan dari Dusun Kondang Kabupaten Ciamis dan Dusun Babakan Kabupaten Sumedang?
3. Bagaimana peran berbagai elemen masyarakat dalam melestarikan opak ketan sebagai warisan gastronomi Jawa Barat ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian berdasarkan rumusan masalah adalah :

1. Untuk mengetahui tinjauan opak ketan dari aspek sosial dan budaya.
2. Untuk mengetahui perbedaan opak ketan dari Desa Cikalong Kabupaten Pangandaran dengan opak ketan dari Dusun Kondang Kabupaten Ciamis dan Dusun Babakan Kabupaten Sumedang.
3. Untuk mengetahui peran berbagai elemen masyarakat dalam melestarikan opak ketan sebagai warisan gastronomi Jawa Barat.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah untuk melestarikan opak ketan yang merupakan salah satu makanan tradisional Jawa Barat sehingga dapat dikenal lebih luas yang berdampak kepada peningkatan pembuatan dan penjualan opak yang tentu saja dapat lebih mensejahterakan masyarakat bukan hanya pengrajin opak ketan saja tetapi juga masyarakat pada umumnya. Selain itu, melestarikan makanan

tradisional opak ketan yang merupakan gastronomi Nusantara merupakan salah satu upaya ikut serta menjaga tradisi dan budaya Jawa Barat.

1.5 Struktur Organisasi Penulisan

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

Bab 1 berupa pendahuluan yang berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi penelitian. Bab II berisi kajian teori, penelitian – penelitian terdahulu yang berhubungan dengan bidang yang diteliti serta kerangka berpikir. 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 opak ketan sebagai gastronomi unggulan di Indonesia. Bab IV berisikan temuan dan pembahasan sementara. Bab V merupakan bab terakhir yang berisi kesimpulan dan saran mengenai hasil penelitian dan permasalahan yang telah dibahas dan dikaji dalam skripsi.

Penulis juga mencantumkan daftar pustaka yang menyajikan sumber – sumber penulisan skripsi baik dari buku, jurnal, skripsi, internet dan sumber lainnya.

Ada juga lampiran yang memuat dokumentasi penelitian, surat izin penelitian, data diri pribadi dan lampiran – lampiran lainnya yang mendukung penelitian.

