

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata di dunia telah berkembang menjadi salah satu sektor penting yang dapat menghasilkan keuntungan bagi negara. Berdasarkan Undang-undang RI No.10 tahun 2009 tentang Kepariwisatahan bahwa Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung, berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah. Salah satunya adalah Indonesia. Pariwisata menjadi sektor yang potensial dan bermanfaat untuk pengembangan dan pembangunan ekonomi demi kesejahteraan masyarakat Indonesia. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan berdirinya Hotel, Restoran, Pendidikan untuk bidang pariwisata dan sebagainya.

Indonesia adalah negara berbentuk kepulauan yang memiliki keragaman budaya, suku, ras dan agama. Sehingga kebudayaan yang dimiliki di setiap daerah di Indonesia memiliki kekhasan masing-masing sesuai dengan kebiasaan yang sudah ada secara turun menurun dan berkembang di daerah tersebut. Keragaman lokal yang dimiliki tersebut tercermin dengan adanya perbedaan bahasa, pakaian, kesenian, rumah adat, upacara adat, kepercayaan dan tidak hanya itu makanan atau kuliner menjadi salah satu hasil dari kekhasan yang dimiliki setiap daerahnya.

Kekayaan kuliner di Indonesia berlimpah karena berasal dari 34 Provinsi. Keunikan yang dimiliki adalah pada cita rasa makanan yang khas di setiap daerahnya walaupun masakan tersebut sama. Oleh karenanya, potensi yang dimiliki oleh kuliner Indonesia ini perlu mendapatkan perhatian khusus yang berkaitan dengan pelestarian. Pelestarian kuliner tradisional dilakukan agar tidak terjadinya proses kehilangan otentisitas dalam budaya lokal.

Kuliner merupakan kata populer dari kata Gastronomi. Gastronomi memiliki cakupan lebih luas untuk menggambarkan perkembangan pola konsumsi dan budaya makan (Alamsyah, 2008, hal. 1). Hal ini pun dapat terlihat dari

pengertian kuliner dan gastronomi dari sumber lainnya. Kuliner menjadi suatu kegiatan yang mengutamakan makanan lokal menjadi objek dan menciptakan pengalaman baru yang diperoleh melalui cita rasa, penggunaan bumbu dan kemasan yang bersifat tradisional (Elizabeth 2016, hal.16). Kemudian Gastronomi menjadi suatu studi yang mempelajari komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya. Hubungan antara budaya dan makanan tersebut terbentuk karena adanya keterkaitan suatu tempat dengan aroma dan cita rasa makanan yang dihasilkan bisa dilihat berdasarkan tempat asalnya (Taqwani, 2012, hal. 55). Oleh karenanya Gastronomi memiliki cakupan lebih luas karena menjadi suatu ilmu yang mempelajari keterkaitan antara makanan lokal dengan budaya yang berkembang di suatu daerah. Berbeda halnya dengan kuliner yang hanya menjadikan makanan lokal sebagai fokus utamanya saja.

Pengertian Gastronomi dalam *Encyclopedia Britannica* (2000) yang dikutip oleh Richards (2002, hal. 3) yaitu

“Gastronomy as: ‘the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine food’”.

Berdasarkan pengetian di atas menurut Richards (2002, hal. 3-4) bahwa

“Originally gastronomy was for the nobility, but over time the concept has also come to include the ‘peasant food’ typical of regional and local cuisine. As well including a wider range of foods, the growth of cultural practices related to food has meant that the concept of gastronomy has begun to encompass cultural practices also, so that Scaparto argues that we can now talk about ‘gastronomic culture’. More recently, the serving and consumption of food has become a global industry, of which tourism is an important part. In common with other services and ‘experiences’ offeres to(post)modern consumers, a distinct system of production, distribution and presentation has emerged that can be characterized as one of the ‘cultural industries’. In the cultural industry of gastronomy the value chain is being extended to include a wide range of economic activities, many of which are related to tourism”.

Menurut pendapatnya Gastronomi diiringi dengan pertumbuhan budaya. Gastronomi berkaitan dengan makanan khas daerah yang menawarkan pengalaman baru saat mengonsumsi makanan tersebut. Dimulai dari produksi,

distribusi dan presentasi yang dicirikan sebagai salah satu industri budaya dan ikut serta dalam perkembangan pariwisata di suatu daerah.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin modern, semakin mudah dijumpai restoran ala barat di Indonesia. Hal tersebut pun ditulis di dalam buku karangan Alamsyah (2008, hal. 9) bahwa pada tataran image, menyantap masakan ala barat dianggap kelas atas dibandingkan dengan menyantap masakan tradisional dianggap kelas bawah. Sehingga dengan mempelajari Gastronomi kita bisa mengetahui cara agar kuliner Indonesia tetap terjaga serta dapat dinikmati dan disukai tidak hanya oleh masyarakat Indonesia tetapi juga masyarakat dunia. Oleh karenanya, Gastronomi sangat erat berkaitan dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri kuliner khususnya kuliner di Indonesia. Jawa barat menjadi salah satu provinsi yang memiliki kekayaan kuliner dengan potensi yang besar.

Jawa Barat merupakan satu dari 34 provinsi yang ada di Indonesia terletak di bagian pulau jawa dengan ibu kotanya Bandung. Terdiri dari 18 Kabupaten dan 9 Kota. Jawa Barat tidak lepas dari suku dan Bahasa Sunda yang biasa dipakai oleh masyarakatnya. Maka dari itu Budaya Sunda telah melekat dalam penduduk Jawa Barat (Suryani, 2011, hal. 1). Jawa Barat tidak hanya dikenal sebagai Tatar Sunda Subur Makmur Loh Jinawi. Tetapi juga daerah yang kaya akan budaya dan wisata, mulai dari wisata belanja, wisata alam, wisata sejarah, wisata kuliner sampai dengan pusat kegiatan sosial budaya. (Dina, 2011, hal. I).

Masih (Dina, 2011, hal. 143) bahwa Jawa Barat atau disebut bumi parahyangan identik dengan wisata kuliner yang memanjakan lidah para wisatawan dengan aneka ragamnya karena makanan yang tersaji di Jawa dapat menggugah selera. Ditambah lagi dengan berbagai camilan yang kaya ide dan hanya dapat dijumpai di kawasan.

Perkembangan pariwisata di Jawa Barat bisa dilihat pada jumlah kunjungan yang disajikan dalam Tabel berikut;

TABEL 1. 1

Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Provinsi Jawa Barat selama periode tahun 2011-2015

Tahun / year	Mancanegara / <i>international</i>		Domestic / <i>domestic</i>		Jumlah / <i>total</i> (orang)	Pertumbuhan Wisatawan (%)
	Orang	%	Orang	%		
2011	1.333.512	-	35.315.020	-	36.648.532	-
2012	1.905.378	42,88	42.758.063	21,07	44.663.441	21,87
2013	1.004.301	-47,29	45.563.179	6,56	46.567.480	4,25
2014	1.962.639	95,42	47.992.088	5,33	49.954.727	7,27
2015	2.027.629	3,31	56.334.706	17,38	58.362.335	16,83

Sumber : Diolah dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2016, hal. 462)

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke provinsi Jawa Barat mengalami peningkatan dari tahun-tahun sebelumnya. Walaupun di tahun 2013 jumlah kunjungan dari wisatawan mancanegara sempat mengalami penurunan hingga 47,29%. Oleh karenanya, peran pemerintah dalam memfasilitasi pertumbuhan industri pariwisata di Jawa Barat ini sangat penting. Kondisi ini pun menjadi daya tarik sendiri untuk penduduk Jawa Barat menciptakan peluang dan memanfaatkannya secara optimal. Dengan cara mengolah potensi pangan yang dimiliki menjadi makanan tradisional Provinsi Jawa Barat.

Menurut Alamsyah (2008, hal. 17) bahwa makanan tradisional diolah dari bahan-bahan yang mudah diperoleh di daerah tersebut. Lalu dalam Jurnal Ervina (2014, hal. 150) menjelaskan menurut Kusnadi, makanan tradisional mudah disesuaikan dengan cita rasa dan selera masyarakat berbasis karakteristik lingkungan alam yang unik. Secara budaya menjadi aset wisata yang menarik. Dan secara ekonomi, makanan tradisional juga memberikan nilai keunggulan kompetitif bagi para pengusaha restoran dan industri pangan di Jawa Barat.

Makanan tradisional yang menjadi keunggulan kompetitif di Jawa Barat beraneka ragam dimulai dari makanan ringan hingga makanan berat khas Sunda.

Tidak hanya Restoran, Saat ini pun industri rumahan sudah menjadi bagian di dalamnya. Beberapa makanan tersebut menjadi makanan yang dirindukan oleh para wisatawan. Walaupun makanan tradisional ini dapat ditemui di luar daerah aslinya, namun cita rasa yang dihasilkan tidak seenak ketika makan di Jawa Barat. Sehingga tidak dipungkiri terdapat beberapa sajian khas yang diincar oleh para wisatawan. Beberapa makanan khas tersebut disajikan pada Tabel berikut;

Tabel 1.2

Daftar Makanan Khas dari Jawa Barat, Baik untuk Disantap Ditempat atau Sebagai Oleh-oleh

No.	Nama Makanan	No.	Nama Makanan
1.	Sate Maranggi	14.	Gepuk
2.	Ketan Bakar	15.	Karedok
3.	Nasi Timbel	16.	Peuyeum
4.	Kupat Tahu	17.	Dodol Garut
5.	Nasi Lengko	18.	Lalapan
6.	Mie Kocok	19.	Lotek
7.	Soto Bandung	20.	Nasi Jamblang
8.	Serabi Bandung	21.	Tahu Sumedang
9.	Cireng	22.	Tahu Gejrot
10.	Nasi Tutug Oncom	23.	Asinan Bogor
11.	Combrow	24.	Tauco Cianjur
12.	Kue Moci	25.	Oncom
13.	Tauge Goreng		

Sumber : *Buku Ensiklopedia Jawa Barat 3* (2011, hal. 144-161)

Tabel 1.2 menunjukkan berbagai macam makanan khas yang terhidang di Jawa Barat baik disantap ditempat atau dijadikan oleh-oleh. Salah satu makanan yang menjadi pilihan para konsumen kuliner di Jawa Barat yaitu Gepuk. Sajian ini dapat mudah ditemui di restoran/rumah makan khas Sunda hingga dikemas sebagai makanan siap saji. Menurut Dina (2011, hal. 152) Gepuk adalah makanan tradisional khas Jawa Barat yang menggunakan daging sapi sebagai bahan utama. Daging sapi direbus hingga melunak dan kering airnya sebagai bahan utamanya. Lalu dipotong, dipukul alias digepuki sampai memar, kemudian di masak lagi dengan santan, daun salam, bumbu serai kemudian digoreng. Biasa menjadi oleh-oleh khas Bandung bagi pencinta daging.

Gepuk yang terbuat dari daging sapi ini memiliki harga yang relatif tinggi dibandingkan dengan harga jenis daging lainnya. Menurut pak Fadly rahman yang diwawancarai pada tanggal 8 mei 2017 bahwa harga daging sapi lokal lebih mahal dibandingkan dengan harga daging sapi negara tetangga yang lebih murah dan semua orang sudah mengetahui hal itu. Sehingga berdampak pada keenganan masyarakat untuk mengolah masakan yang terbuat dari daging sapi dan masalah ini pun sudah ada di abad ke-20. Jika permasalahan tersebut tidak ditangani dengan serius maka lambat laun Gepuk pun akan mudah hilang dan dilupakan keberadaannya.

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan penulis pun, saat ini penggunaan daging kuda pun sudah digunakan dalam pengolahan Gepuk. Keberadaan Gepuk yang terbuat dari daging kuda ini belum diketahui secara luas. Hanya sebagian kalangan masyarakat saja yang mengetahuinya. Adapun Gepuk tidak hanya tersaji di Jawa Barat. Sajian ini memiliki kesamaan dengan sajian dari daerah lain di Indonesia.

Dilihat dari teknik pengolahan saja, Gepuk dengan sajian asal Sumatera Barat ini memiliki kesamaan dari cara perebusan, pengirisan hingga sampai pada proses daging dipukul-dipukul atau orang Sumatera mengenal istilah *ditokok*. Lengkuas digunakan Dendeng Batoko dalam proses perebusan. Beda halnya dengan Dendeng Ragi, dilihat dari bahan, bumbu dan cara pengolahan. sajian ini memiliki hampir banyak kesamaan yang membedakan ialah sajian ini tidak melakukan proses pemukulan daging dan proses pengorengan. Sajian tidak di goreng terpisah dari proses pengeringan bumbu namun saat bumbu mulai mengental, minyak goreng ditambahkan sebagai proses akhir. Pernyataan tersebut penulis peroleh berdasarkan hasil wawancara dengan para pelaku usaha rumah makan padang dan Gudeg, yaitu dengan pengelola rumah makan padang “Malah Dicubo” dan pemilik Restoran “Gudeg Yu Nap” di kota Bandung.

Keadaan Indonesia yang memiliki kuliner yang beragam ini belum didukung dengan pengetahuan masyarakat secara luas mengenai kuliner yang berasal dari luar daerahnya. Bahkan penulis masih menemukan masyarakat

setempat tidak mengenal masakan khas daerahnya. Padahal makanan tersebut menjadi salah satu kekayaan kuliner yang di miliki oleh bangsa ini. Untuk lebih jelasnya penulis melakukan pra-penelitian untuk mengetahui pendapat masyarakat mengenai Gepuk sebagai salah satu masakan tradisional Provinsi Jawa Barat. Pra penelitian dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner dan diisi oleh 120 responden.

Tabel 1.3

Hasil Kuesioner Pra-penelitian

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		N	%	N	%
1.	Apakah anda mengetahui Gepuk ?	102	85	18	15
2.	Apakah anda mengenal Gepuk khas Sunda?	35	29,2	85	70,8
3.	Apakah anda mengetahui bumbu dan rempah apa saja yang digunakan pada olahan Gepuk?	24	20	96	80
4.	Apakah anda mengetahui proses pembuatan Gepuk?	24	20	96	80
5.	Apakah anda mengetahui upaya apa saja yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan Gepuk di Jawa Barat?	11	9,2	109	90,8
6.	Menurut anda apakah Gepuk sebagai salah satu masakan tradisional yang perlu dilestarikan?	116	96,6	4	3,4

Sumber: Hasil Pengamatan 2017

Tabel 1.3 menunjukkan hasil pra penelitian yang dilakukan oleh penulis memperoleh hasil bahwa sebanyak 85% masyarakat mengetahui dan pernah makan sajian tersebut, namun 70,8% masyarakat lebih mengenal Gepuk berasal dari daerah di luar Provinsi Jawa Barat bahkan sebagian tidak mengetahui dari mana sajian ini berasal, hanya 29,2% yang mengenal Gepuk khas Jawa Barat, 80% masyarakat tidak mengetahui bumbu dan rempah serta proses pengolahan yang digunakan pada Gepuk. 90,8% masyarakat tidak mengetahui upaya apa saja yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan Gepuk. 96,6% masyarakat setuju bahwa Gepuk sebagai salah satu makanan tradisional yang perlu dilestarikan.

Dengan melihat permasalahan diatas maka perlu adanya penelitian lebih lanjut. Gepuk yang memiliki sajian serupa di luar daerahnya ini perlu didukung

dengan kajian sosial budaya masyarakat Sunda. Walaupun Gepuk terbuat dari Daging Sapi namun penulis masih menemukan minimnya pengetahuan masyarakat akan proses pengolahan yang digunakan pada Gepuk. Selain itu, Harga jual Gepuk yang relatif tinggi karena bahan utama yang digunakan, berdampak pada keenganan seseorang untuk membelinya bahkan membuatnya. Diharapkan dengan adanya penelitian tersebut, penulis ikut serta dalam membantu pelestarian gastronomi nusantara dan menarik perhatian para wisatawan untuk datang ke Jawa Barat. Sehingga berdampak pada peningkatan perekonomian di Jawa Barat. Oleh karenanya penelitian ini berjudul **“Pelestarian Gepuk sebagai Warisan Gastronomi Jawa Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah

1. Bagaimana tinjauan Gepuk dari aspek sosial budaya Jawa Barat?
2. Apa saja bahan, bumbu dan rempah serta proses pengolahan yang digunakan pada Gepuk?
3. Apa saja upaya yang dilakukan masyarakat dan pemerintah daerah dalam pelestarian Gepuk di Jawa Barat?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun maksud dan tujuan dari penelitian ini dilakukan adalah:

1. Untuk mengetahui tinjauan Gepuk dari aspek sosial budaya Jawa Barat.
2. Untuk mengetahui bahan, bumbu dan rempah serta proses pengolahan yang digunakan pada Gepuk.
3. Untuk mengetahui upaya yang dilakukan masyarakat dan pemerintah daerah dalam pelestarian Gepuk di Jawa Barat.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Akademisi

1. Secara Teoritis

Untuk memperkenalkan Gepuk sebagai salah satu masakan tradisional Jawa Barat dari olahan Daging.

2. Secara Praktek

Penelitian ini memberikan pengetahuan baru tentang Gepuk dilihat dari sudut Gastronomi.

1.4.2. Manfaat Keilmuan

1. Membantu dalam pelestarian kuliner tradisional khas Indonesia.
2. Membantu dalam mendokumentasikan salah satu kuliner tradisional khas Indonesia dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI).