

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pariwisata kini telah menjadi mesin pertumbuhan ekonomi, hal tersebut dikarenakan pariwisata merupakan industri besar yang berkembang dan menjadi pendorong pertumbuhan ekonomi yang mampu menciptakan kesempatan berusaha dan kesempatan kerja secara luas. Pada tahun 2012 WTO mencatat lebih dari 1,5 miliar wisatawan mengunjungi berbagai objek wisata di seluruh penjuru dunia, dengan pengeluaran lebih dari 800 juta US\$ dan mampu menciptakan lebih dari 195 juta kesempatan kerja. Sedangkan United Nations World Tourism Organization (UNWTO) memperkirakan pada tahun 2020 akan terjadi pergerakan sebanyak 1,6 miliar wisatawan mengunjungi objek-objek wisata di dunia dengan perkiraan membelanjakan uang lebih dari USD 5 miliar per hari (“Digital Repository Universitas Jember,” n.d.). Badan Pusat Statistik merilis jumlah kedatangan wisatawan mancanegara ke Indonesia sepanjang tahun 2018 mencapai 15,81 juta kunjungan. Jumlah kedatangan wisatawan mancanegara mengalami kenaikan sebesar 12,58% dibandingkan dengan jumlah kedatangan wisatawan



mancanegara pada periode yang sama di tahun 2017 sebesar 14,04 juta kunjungan.

*Sumber: <http://www.bps.go.id>*

### **Gambar 1.1**

#### **Data Perkembangan Pariwisata Desember 2018**

Pariwisata diharapkan dapat mendorong pertumbuhan sektor lain dengan memperluas kesempatan kerja dan usaha khususnya pada industri kreatif dalam perekonomian daerah di Indonesia. Berkaitan dengan harapan dan kondisi realita bahwa Indonesia memiliki berbagai atraksi wisata yang berada di berbagai wilayah, konsekuensinya adalah bahwa kebijakan pengembangan pariwisata harus berbasis pada keinginan masyarakat, khususnya masyarakat setempat. Keterlibatan masyarakat lokal dimana daya tarik wisata atau bidang pembangunan apapun merupakan bagian penting yang tidak terpisahkan dari pembangunan nasional. Dasar dari pembangunan kapasitas masyarakat adalah melalui pendidikan dan pelatihan-pelatihan praktis yang mencakup pengetahuan umum kepariwisataan, teknis di bidangnya, bahasa dan etika. Pemerintah, lembaga pendidikan, lembaga swadaya masyarakat dan pengusaha merupakan aktor-aktor yang harus menjadi tulang punggung pemberdayaan masyarakat lokal. (Prabhawati & Jember, 2017)

Pariwisata sebagai industri merupakan bidang kompleks dan keberadaannya peka terhadap perkembangan terutama yang berkaitan dengan motivasi wisatawan yang selalu ingin menikmati pengalaman baru. Pariwisata berkembang menjadi industri potensial yang dapat memberikan kontribusi besar terhadap pergerakan ekonomi suatu negara. Latar belakang motivasi wisatawan yang berbeda-beda berdampak pada berkembangnya daya tarik wisata (DTW) yang menawarkan berbagai atraksi wisata sesuai dengan kebutuhan wisatawan dalam melakukan aktivitas wisata. (Marihhot et al., 2016)

Makanan merupakan kebutuhan dasar semua makhluk untuk bertahan hidup. Namun, dalam konteks budaya dan komunitas, makanan memiliki potensi lebih besar menjadi media komunikasi (Forman dan Sonenshine. 2014). Menurut Dewi Turgarini (2018) makanan sebagai wujud budaya, dipengaruhi oleh lingkungannya. Wujud makanan berkaitan dengan jenis dan variasinya, mulai dari yang dapat dikonsumsi mentah sampai dengan hasil olahannya. Dengan demikian,

Regina Aulia Dewi, 2019

PELESTARIAN RENGGINANG SEBAGAI MAKANAN TRADISIONAL KHAS DESA CIKONENG  
KECAMATAN CIPARAY KABUPATEN BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

masakan dapat membawa identitas suatu daerah, kecuali untuk memenuhi kebutuhan spesifik konsumen, juga dapat menjadi wahana promosi produsen lokal dan aktor-aktor lain di bidang pariwisata.

Gastronomi dan pariwisata menurut Richards (2015) memiliki hubungan yang berkembang pesat dalam beberapa dekade terakhir. Hubungan antara gastronomi dan pariwisata bergeser dari hanya sekedar menjadi perangkat tujuan, berubah menjadi “alasan utama” wisatawan untuk mengunjungi destinasi. Penyebab pergeseran tersebut adalah karena perubahan posisi sosial gastronomi dan ekonomi. Di samping itu, gastronomi membuat peran penting menghubungkan antara *foodscape*, identitas, budaya dan pariwisata. Peran ini semakin signifikan di dalam ‘*network society*’ (Castells, 2009). (Dewi Turgarini, 2018:32)

Sebagai negara dengan beragam destinasi wisata, Indonesia memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata gastronomi di tiap daerah. Keragaman budaya di Indonesia melahirkan makanan atau hidangan yang beraneka ragam dan khas, keragaman tersebut dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan. Oleh karena itu perlu mendapatkan perhatian khusus yang berkaitan dengan pelestarian. Pelestarian ini dilakukan untuk mencegah hilangnya identitas atau nilai otentik dalam budaya lokal.

Jawa Barat merupakan salah satu dari 34 Provinsi yang ada di Indonesia, terletak di bagian barat Pulau Jawa memiliki kekayaan dengan potensi besar. Mayoritas penduduk Jawa Barat adalah suku Sunda. Gastronomi erat kaitannya dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri makanan dan minuman tradisional di Jawa Barat. Perkembangan pariwisata dapat dilihat pada jumlah kunjungan yang disajikan dalam tabel berikut:

**Tabel 1.1**  
**Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Wisatawan Domestik ke Jawa Barat Tahun 2012 - 2016**

No.	Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Domestik	Jumlah	Pertumbuhan (%)
1.	2012	1.905.378	42.758.063	44.663.441	-
2.	2013	1.794.401	45.536.179	47.330.580	5,97
3.	2014	1.962.639	47.992.088	49.954.727	5,54
4.	2015	2.027.629	56.334.706	58.362.335	16,83
5.	2016	4.428.094	58.728.666	63.156.760	7,59

*Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (2018)*

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa setiap tahunnya jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Jawa Barat mengalami peningkatan. Namun pada tahun 2013 terjadi penurunan jumlah wisatawan. Pada tahun 2016 dengan signifikan jumlah wisatawan manca negara (wisman) naik hingga dua kali lipat dari tahun sebelumnya. Peran pemerintah dalam memfasilitasi pertumbuhan industri pariwisata sangat penting. Kondisi ini pun menjadi sebuah peluang untuk menaikkan ekonomi masyarakat.

Jawa Barat merupakan daerah yang kaya akan budaya dan wisata seperti wisata alam, wisata sejarah, wisata gastronomi hingga pusat kegiatan sosial budaya. Kabupaten Bandung menjadi salah satu daerah yang memiliki potensi besar di Jawa Barat dari segi wisata gastronominya, maka dari itu pemerintah harus memperbaiki dan memfasilitasi pertumbuhan pariwisata baik di bidang objek wisata maupun makanannya. Berdasarkan cara tersebut dapat mengangkat makanan atau cemilan khas daerah itu sendiri. Hal ini berkaitan dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri gastronomi di Indonesia.

Gastronomi merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan bagi kehidupan, semua orang memiliki hasratnya masing-masing bagaimana menikmati aneka makanan, minuman dan produk lainnya sesuai dengan selernya masing-masing. Fossali (2008: 54-86) mengatakan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, dimana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan. Gastronomi erat kaitannya dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri kuliner. Pelestarian dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan- dan akhiran -an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya (kata kerja) (Endarmoko, 2006:467). Oleh karena itu makanan maupun minuman tradisional Indonesia yang tersebar di seluruh pelosok negeri dari Sabang sampai Merauke perlu dilestarikan

keberadaanya. Salah satu contohnya adalah Rengginang yaitu makanan tradisional dari Jawa Barat.

Penulis memilih Rengginang sebagai objek penelitian karena daya tarik dan rasa ingin tahu dari makanan ini digemari banyak orang. Rengginang dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah panganan yang dibuat dari beras ketan yang dijemur lalu digoreng, namun orang Jawa Barat biasa menyebut makanan ini “Ranginang”. Saat ini tampilan Rengginang hanya dikemas dengan plastik bening, Rengginang dapat di jadikan buah tangan. Makanan tradisional Indonesia yang satu ini memiliki rasa gurih dan renyah. Saat ini Rengginang lebih banyak dimakan sebagai camilan, sama halnya dengan makanan tradisional lainnya seperti opak.

Bahan utama membuat Rengginang adalah beras ketan. Sebelum proses penggorengan, beras ketan terlebih dahulu dijemur dibawah panas sinar matahari. Berbeda dengan pembuatan kerupuk yang umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka yang sudah dihaluskan, namun pembuatan Rengginang tetap berbentuk butiran nasi yang langsung digoreng. Kemudian digoreng dan ditiriskan menggunakan saringan lalu disimpan kedalam toples kedap udara. Untuk membuat rasa Rengginang menjadi lebih enak, camilan ini diberi varian rasa seperti, udang dan terasi. Selain rasa asin, ada Rengginang yang dibuat dengan rasa manis.

Seiring zaman berkembang, di era modern seperti sekarang ini untuk menemukan Rengginang cukup mudah ditemukan di sentra oleh-oleh namun saat ini tidak begitu diminati oleh generasi muda. Biasanya Rengginang hanya bisa ditemukan di acara hajatan seperti khitanan, pernikahan, dan lainnya. Berkurangnya minat masyarakat terhadap Rengginang terjadi karena makanan tradisional satu ini tersisihkan oleh datangnya makanan khas luar negeri. Padahal dari segi rasa, makanan ini tidak kalah enak dengan makanan modern khususnya makanan yang berasal dari luar negeri. Meskipun para pembuat Rengginang sudah jarang, namun di beberapa daerah di Jawa Barat produsen makanan tradisional ini masih bisa dijumpai, salah satunya di Desa Cikoneng Kecamatan Ciparay Kabupaten Bandung.

Berdasarkan adanya permasalahan tersebut perlu adanya penelitian lebih lanjut. Keberadaan Rengginang yang masih bertahan saat ini perlu di dukung dengan kajian sosial budaya masyarakat Sunda. Tentu diharapkan dengan adanya penelitian ini, penulis ikut serta dalam membantu pelestarian gastronomi nusantara serta mengangkat angka ekonomi masyarakat sekitar. Oleh sebab itu penulis mengambil judul penelitian ini adalah **“Pelestarian Rengginang Sebagai Makanan Tradisional Khas Desa Cikoneng Kccamatan Ciparay Kabupaten Bandung”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana komponen gastronomi pada penganan tradisional Rengginang di Desa Cikoneng?
2. Bagaimana upaya pelestarian dan pengembangan Rengginang yang dilakukan oleh pemerintah dan masyarakat di Desa Cikoneng?
3. Bagaimana persepsi generasi muda terhadap penganan tradisional Rengginang di Desa Cikoneng?
4. Bagaimana kontribusi pelestarian Rengginang terhadap wisata gastronomi di Desa Cikoneng?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah, kondisi eksistensi dan perkembangan pada penganan tradisional Rengginang di Desa Cikoneng.
2. Untuk mengetahui upaya pelestarian dan pengembangan Rengginang di Desa Cikoneng.
3. Untuk mengetahui persepsi generasi muda terhadap Rengginang.
4. Untuk mengetahui kontribusi pelestarian Rengginang terhadap wisata gastronomi di Desa Cikoneng.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian dari penelitian dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

### **1.4.1 Manfaat Akademik**

#### **1. Secara Teoritis**

Untuk mempertahankan ekistensi makanan tradisional Indonesia salah satunya adalah Rengginang yang merupakan penganan khas Jawa Barat yang perlu dijaga kelestariannya agar lebih di kenal oleh masyarakat baik itu domestik maupun mancanegara, pada dasarnya penelitian ini dapat bermanfaat bagi keilmuan sebagai bahan riset atau pencarian informasi tentang makanan tradisional khas Jawa Barat.

## **2. Secara Praktek**

Penelitian ini dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitan dengan mengetahui perkembangan eksistensi makanan tradisional di Jawa Barat serta upaya pelestarian rengginang sebagai makanan tradisional dan mengangkat tingkat perekonomian di Desa Cikoneng Kabupaten Bandung.

### **1.4.2 Manfaat Keilmuan**

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, manfaat yang didapat diperoleh antara lain:

1. Membantu melestarikan kembali makanan tradisional Rengginang yang merupakan salah satu gastronomi nusantara dan ikut serta menjaga tradisi dan budaya khas Jawa Barat juga menjadikan ranginang sebagai riset atraksi wisata di Desa Cikoneng Kabupaten Bandung.

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