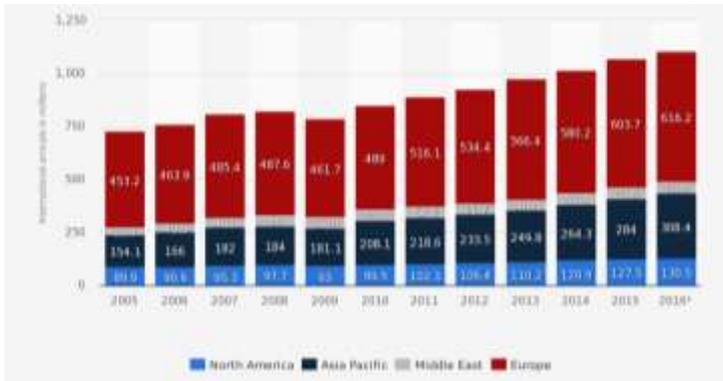


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada zaman modern seperti sekarang, pariwisata sudah menjadi salah satu kebutuhan yang tak bisa dipisahkan oleh manusia. Menurut ilmunya, pariwisata adalah suatu kegiatan yang menyediakan jasa akomodasi, transportasi, makanan, reaksi serta jasa-jasa lainnya yang terkait. Perdagangan jasa pariwisata melibatkan berbagai aspek. Aspek-aspek tersebut antara lain aspek ekonomi, budaya, sosial, agama, lingkungan, keamanan, dan aspek lainnya (Gelgel,I.P. 2006: 22)



Sumber : www.statista.com , 2016

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik tahun 2016

Sedangkan menurut UU Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataannya yakni Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Artinya, pariwisata merupakan kegiatan seseorang untuk mencari kesenangan dirinya dengan cara berwisata. Selain itu, tak

sedikit pula seseorang berwisata ke suatu tempat karena ingin menikmati kulinerinya. Oleh sebab itu, perkembangan pariwisata di suatu negara dapat dilihat melalui banyak dibangunnya hotel atau villa untuk menginap bagi wisatawan, kemudian restoran atau cafe bagi wisatawan yang ingin makan atau hanya sekedar minum. Sebenarnya, urusan perut ini tidak main-main kontribusinya secara ekonomi apabila dikelola dengan baik. Bahkan sudah menjadi komponen pariwisata yang harus tersedia untuk memberikan layanan yang baik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

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

Gastronomi adalah hal yang tidak bisa dipisahkan bagi kehidupan. Semua orang memiliki hasratnya masing-masing bagaimana menikmati aneka makanan, minuman, dan produk lainnya sesuai dengan selera. Menurut Giles (2001: 235) Gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu akan makanan yang baik (*good eating*). Dengan kata lain Fossali (2008: 54-86) menyebutkan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana 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 sangat erat berkaitan dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri kuliner khususnya kuliner di Indonesia. Kabupaten Bandung menjadi salah satu yang memiliki kekayaan kuliner dengan potensi yang cukup 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 menurut Suryani (2011, hal. 1). Gastronomi juga erat berkaitan dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri makanan dan minuman tradisional di Jawa Barat. Jawa barat menjadi salah satu provinsi yang memiliki kekayaan dengan potensi yang besar. 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 2012-2016

Tahun Year	Wisatawan Visitors		Jumlah Total
	M mancanegara International	Domestic Domestic	
(1)	(2)	(3)	(4)
2012	1 905 378	42 758 063	44 663 441
2013	1 794 401	45 536 179	47 357 580
2014	1 962 639	47 992 088	49 954 727
2015	2 027 629	56 334 706	58 362 335
2016	4 428 094	58 728 666	63 156 760

Sumber : Diolah dari Provinsi Jawa Barat dalam angka 2017 (2017,hal 431)

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. Tetapi pada tahun 2016 dengan signifikan wisatawan mancanegara naik hingga dua kali lipat dari tahun sebelumnya. Oleh karenanya, peran pemerintah dalam memfasilitasi pertumbuhan industri pariwisata di

Jawa Barat ini penting. Kondisi ini pun menjadi daya tarik sendiri untuk penduduk Jawa Barat menciptakan peluang dan memanfaatkannya secara optimal.

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 gastronomi sampai dengan pusat kegiatan sosial budaya menurut Dina dkk (2011, hal. I). Ditambah lagi dengan berbagai camilan yang kaya ide dan hanya dapat dijumpai di kawasan khas ataupun tempat pengrajin cemilan itu sendiri. Perkembangan pariwisata juga tidak hanya di kota-kota besar yang ada di Jawa Barat saja, bisa dilihat di tabel 1.2 dibawah ini dilampirkan jumlah kunjungan wisatawan ke objek wisata yang ada di kabupaten yang ada di Jawa Barat.

Tabel 1.2
Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat pada Tahun 2016

Kabupaten/Kota Regency/City	Wisatawan Mancanegara/ Foreign Tourist	Wisatawan Nusantara/ Domestic Tourist	Jumlah/ Total
(1)	(2)	(3)	(4)
<i>Kabupaten/Regency</i>			
01 Bogor	228 913	4 955 079	5 183 992
02 Sukabumi	49 985	2 031 979	2 081 964
03 Cianjur	12 100	212 095	224 195
04 Bandung	887 000	5 583 488	6 480 488
05 Garut	4 982	671 858	676 841
06 Tasikmalaya	1 362	505 570	506 932
07 Ciamis	-	126 022	126 022
08 Kuningan	116	1 189 102	1 189 218
09 Cirebon	-	644 224	644 224
10 Majalengka	1 500	442 001	444 501
11 Sumedang	18 637	992 315	1 010 952
12 Indramayu	-	111 703	111 703
13 Subang	748 972	3 477 300	4 226 272
14 Purwakarta	2 782	1 957 194	1 959 976
15 Karawang	649	4 574 411	4 575 060
16 Bekasi	-	49 740	49 740
17 Bandung Barat	278 027	1 289 657	1 567 684
18 Pangandaran	10 344	1 824 367	1 834 711
<i>Kota/City</i>			
19 Bogor	13 217	5 392 040	5 306 257
20 Sukabumi	3 266	82 316	85 582
21 Bandung	432 271	1 431 290	1 863 561
22 Cirebon	1 423	1 354 722	1 356 145
23 Bekasi	-	-	-
24 Depok	7 812	1 864 273	1 872 085
25 Cimahi	339	1 968	2 307
26 Tasikmalaya	25	302 908	302 933
27 Banjar	-	50 453	50 453
Jawa Barat	2 673 379	39 195 688	41 869 067

Sumber : Diolah dari Provinsi Jawa Barat dalam angka 2017 (2017,hal 433)

Tabel 1.2 menunjukkan bahwa Kabupaten Bandung menduduki peringkat pertama dan terbanyak dikunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun nusantara, oleh karena itu pemerintah harus memperbaiki dan memfasilitasi pertumbuhan industri pariwisata baik di bidang objek wisata maupun makanannya. Dengan cara memperbaiki dan terus mengolah potensi sumber daya alam maupun pangan yang dimiliki menjadi makanan tradisional bahkan mengangkat makanan atau cemilan khas daerah itu sendiri, hal ini berkaitan dalam mendukung pelestarian dan perkembangan industri gastronomi khususnya di Indonesia. Jawa barat sendiri menjadi salah satu provinsi yang memiliki kekayaan kuliner dengan potensi yang besar.

Pelestarian dalam Kamus Bahasa Indonesia berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan akhiran -an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya (kata kerja). (Endarmoko, 2006 hal 76). Oleh karena itu makanan maupun minuman tradisional Indonesia yang tersebar di seluruh pelosok negeri dari Sabang sampai Merauke perlu dilestarikan keberadaannya. Salah satu contohnya adalah salah satu makanan tradisional dari Kabupaten Bandung yaitu Borondong.

Penulis memilih Borondong sebagai objek penelitian karena daya tarik dan keingintahuan mengapa Borondong ini bentuknya bulat, kecil dan bahkan ukurannya ada yang besar, ternyata ada filosofi tersendiri dari segi bentuk, karena bentuknya ada yang bulat pipih kecil, bulat kecil, sedang sampai yang besar sekali pun ada. Dengan tampilan yang hanya di balut dengan pelastik bening sebagai kemasannya. Borondong ini jarang sekali di temukan di tempat lain selain jalan di Nagreg, Kab. Bandung, mungkin tergesernya makanan ini karena konsumennya berkurang dan banyaknya makanan yang lebih menarik. Mencari informasi lain tentang keberadaan Borondong ini ke teman dan ke kerabat lainnya. Setelah mencari informasi darimana asal Borondong ternyata ada di Kecamatan Ibum, dikediaman rumahnya Ma Erah (alm),

di Kp. Sangkan Rt.02 Rw. 02 Desa Laksana Kec. Ibum Kabupaten Bandung, Jawa barat.

Borondong adalah makanan tradisional khas Desa Laksana Kecamatan Ibum, Kabupaten Bandung, 7 kilometer dari Majalaya atau tepatnya merupakan Desa yang berbatasan dengan Garut. Makanan ini sudah ada sejak puluhan tahun lalu. Makanan ini merupakan makanan yang turun - temurun dari nenek moyang sejak dahulu kala. Dulu borondong dibuat hanya untuk acara hajatan saja. Pada awal tahun 1950-an para penduduk di Kampung Sangkan mulai merintis untuk membuat borondong, tidak hanya untuk keperluan hajatan tapi untuk pesanan juga. Setelah itu mereka mulai menjual secara kecil – kecilan dengan modal seadanya, menggunakan gabah ketan dari sawah mereka sendiri dan gula yang dibeli secara kecil – kecilan dan juga pengerjaan dilakukan bersama anak dan suami. Beberapa tahun kemudian borondong pun sudah banyak langganan dan borondong semakin populer, pesanan pun semakin meningkat pada waktu itu. Dalam penyajiannya borondong biasanya disajikan sebagai makanan kudapan atau makanan ringan, sebagai teman minum kopi. Selain itu karena borondong juga termasuk makan jajan biasanya borondong juga ditemui di warung Kecil di pedesaan dibungkus oleh plastik mayoritas hanya dibungkus dengan plastik tanpa label.

Berdasarkan pra survey oleh peneliti, para pengrajin memproduksi Borondong jika ada pesanan atau untuk di jual kembali ke toko oleh-oleh di daerah Kabupaten Bandung seperti Majalaya dan Nagreg. Tetapi seiring berjalannya waktu anak-anak di wilayah Kecamatan Ibum enggan meneruskan memproduksi Borondong dan lebih memilih menjadi karyawan pabrik atau pekerjaan yang lain, jadi para pengrajin Borondong biasanya orang tua yang umurnya rata-rata 50 tahun ke atas, hal ini menjadi salah satu faktor yang menyebabkan menurunnya produksi Borondong. Seiring berkembangnya zaman, popularitas Borondong pun semakin terpinggirkan. Borondong sudah kalah pamor dengan makanan ringan modern seperti cokelat ataupun snack yang ada di minimarket kebanyakan.

Keberadaan Borondong yang mengalami penurunan bukan hanya karena banyaknya makanan ringan modern yang banyak dijual tetapi

karena kurangnya promosi yang dilakukan oleh pengrajin dan penjual mempengaruhi keadaan saat ini. Selain itu juga kemasan yang masih sederhana yang hanya dengan pelastik bening tanpa adanya label ataupun merek sehingga kurang memiliki daya tarik bagi konsumen. Berbeda dengan makanan ringan modern yang tampilan kemasannya menarik dan membuat konsumen penasaran dengan rasanya. Karena ini juga para produsen kurang percaya diri untuk memasarkan Borondong ke luar dari lingkup pasarannya. Tabel di bawah ini merupakan hasil pra penelitian yang dilakukan oleh penulis :

Tabel 1.3
Hasil Kuisisioner Pra-Penelitian

No	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		n	%	n	%
1.	Apakah Anda Mengetahui Makanan Tradisional Borondong Khas Kecamatan Ibum?	15	37,5	25	62,5
2.	Apakah Anda Sering Menjumpai Makanan Tradisional Borondong Di Tempat Wisata/Sentra Oleh-Oleh Khas Kabupaten Bandung?	12	30	28	70
3.	Apakah Anda Mengetahui Proses Pembuatan Makanan Tradisional Borondong?	5	12,5	35	87,5
4.	Menurut Anda Apakah Borondong Sebagai Salah Satu Makanan Tradisional Yang Perlu Dilestarikan?	40	100	0	0

Sumber: Hasil Pengamatan penulis dari data pra penelitian 2017

Tabel 1.3 menunjukkan hasil pra penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan jumlah 40 orang responden yaitu mahasiswa di Jawa Barat dan beberapa yang berdomisili di Jakarta memperoleh hasil bahwa hanya 15 orang responden (37,5%) masyarakat mengetahui dan pernah mengkonsumsi makanan tersebut, jumlah tersebut lebih sedikit dari

orang yang tidak mengetahui yakni sebanyak 25 orang responden (62,5%). Kemudian di tempat wisata tersedianya Borondong di sentra oleh-oleh Khas Kabupaten Bandung yang dijumpai oleh 40 orang responden 12 orang responden (30%) menjawab tidak menjumpai Borondong mungkin karena mereka tidak mengetahui Berondong Khas Ibum, dan 28 orang yang tidak pernah melihat Borondong di sentra oleh-oleh Khas Kabupaten Bandung yang mereka kunjungi. Lalu dari segi proses pembuatan, hanya 5 orang responden (12,5%) tidak tahu cara pembuatannya, berbanding terbalik dengan yang tidak mengetahui cara pembuatannya yakni sebanyak 35 orang responden (87,5%). Kemudian yang terakhir masyarakat semuanya atau 40 orang responden (100%) setuju jika Borondong Khas Ibum Kabupaten Bandung perlu dilestarikan keberadaannya karena berbagai alasan yang mereka utarakan yang merujuk kepada perlunya pelestarian Makanan Tradisional ini.

Melihat permasalahan maka perlu adanya penelitian lebih lanjut. Keberadaan Borondong yang masih bertahan saat ini perlu didukung dengan kajian sosial budaya masyarakat Sunda. Selain itu sulitnya proses pembuatan serta minimnya pengetahuan masyarakat akan cara pengolahan makanan tradisional ini. Kemudian masyarakat sulit membedakan Borondong yang sudah kita kenal dengan Borondong Khas Kecamatan Ibum. Tentu diharapkan dengan adanya penelitian tersebut, penulis ikut serta dalam membantu pelestarian gastronomi nusantara serta masyarakat mengetahui lebih dalam Makanan Tradisional Khas Kecamatan Ibum ini. Perlunya penelitian yang lebih mendalam dalam upaya pelestarian Makanan Tradisional Borondong. Oleh sebab itu penulis mengambil judul dari penelitian ini adalah **“Pelestarian Borondong Warisan Budaya Gastronomi Khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung, Jawa Barat.”**

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah Warisan Budaya Gastronomi dan Eksistensi Borondong di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung?
2. Apa Saja Alat dan Bahan Serta Standar Resep Borondong khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung?

3. Bagaimana Upaya Pelestarian Borondong yang dilakukan Pemerintah di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung?
4. Bagaimana Borondong sebagai daya tarik wisata?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui Warisan Budaya Gastronomi dan Eksistensi Borondong di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung
2. Untuk mengetahui Apa Saja Alat dan Bahan Serta Standar Resep Borondong khas Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung
3. Untuk Mengetahui Upaya Pelestarian dari Borondong di Kecamatan Ibum Kabupaten Bandung
4. Untuk Mengetahui Bagaimana Borondong Sebagai Daya Tarik Wisata

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat di bagi menjadi dua yaitu:

1.4.1 Manfaat Akademis

1. Secara Teoritis

Untuk mempertahankan menjadikan makanan tradisional Borondong sehingga menjadi lebih diketahui oleh masyarakat karena merupakan warisan makanan asli Indonesia khas Jawa Barat khususnya Kabupaten Bandung, yang pada dasarnya penelitian ini bermanfaat bagi seseorang yang ingin mencari informasi tentang makanan tradisional Jawa Barat dan mahasiswa Manajemen Industri Katering.

2. Secara Praktek

Penelitian ini dapat memberikan ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian dengan untuk mengetahui upaya pelestarian makanan tradisional Borondong, untuk mengetahui cara pengolahan dan potensi makanan tradisional Borondong, dijadikan sebagai gastronomi di Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat.

1.4.2 Manfaat Keilmuan

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

1. Membantu melestarikan kembali makanan tradisional Borondong yang merupakan salah satu gastronomi nusantara dan ikut serta menjaga tradisi dan budaya makanan has Jawa Barat.
2. Membantu dalam mendokumentasikan salah satu kuliner tradisional Khas Indonesia dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI).