

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata berkembang pesat dan menjadi salah satu sektor yang mampu mengembangkan devisa tinggi bagi suatu negara. Pariwisata di Indonesia merupakan sektor yang mudah berkembang. Pengertian pariwisata menurut Gamal Suwanto, S.H Tahun 2004, adalah suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Dorongan kepergiannya adalah karena berbagai kepentingan, baik karena kepentingan ekonomi, sosial, kebudayaan, politik, agama, kesehatan maupun kepentingan lain. Industri pariwisata Indonesia begitu potensial, mulai dari keanekaragamannya seperti keindahan alamnya, kekayaan budaya, bahasa juga terlebih lagi letak geografis Indonesia yang strategis dan aman yang mampu menarik perhatian wisatawan domestik maupun wisatawan luar negeri. Tujuan untuk melestarikan obyek wisata yang ada serta meningkatkan mutu pariwisata agar menarik minat wisatawan untuk berkunjung dan menikmati obyek wisata yang disajikan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Indonesia pada bulan (Januari – Oktober) 2017 mencapai 11,62 juta kunjungan, naik 23,55% dibandingkan jumlah kunjungan (Januari - Oktober) 2016 adalah 9,40 juta kunjungan.

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi telah membawa dampak yang besar bagi dunia pariwisata dengan semakin ketatnya persaingan. Banyak sekali objek wisata dan daya tarik wisata yang dimiliki Indonesia, dan dapat dijadikan sebagai sarana wisatawan domestik ataupun mancanegara untuk berkunjung ke suatu tempat wisata. Obyek wisata dan daya tarik wisata tersebut tersebar di seluruh tanah air dengan berbagai macam perbedaan kebudayaan dan keunikan di tiap-tiap daerahnya sendiri.

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

Dorongan seseorang untuk melakukan perjalanan wisata tidak terlepas dari motivasi yang ditimbulkan wisatawan. Begitu pentingnya motivasi wisatawan dalam melakukan suatu perjalanan wisata ke suatu destinasi karena motivasi adalah hal yang mendasar dalam studi tentang wisatawan dan pariwisata, karena motivasi merupakan *trigger* dari proses perjalanan wisata, walaupun motivasi ini seringkali tidak disadari oleh wisatawan itu sendiri (Pitana, 2005:56).

Potensi wisata yang menarik untuk dikembangkan adalah wisata gastronomi. Wisata jenis ini memiliki potensi dan dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata. Wisata gastronomi sangat berbeda dengan wisata lainnya dengan perbedaannya itu memiliki salah satu atraksi budaya. Oleh karena itu wisata gastronomi mengacu pada perjalanan yang dilakukan dengan tujuan untuk menikmati makanan dan minuman sebagai faktor utama dalam menentukan keputusan kunjungan ke suatu tempat. Turgarini. D (2013:1) mengungkapkan kajian tentang aspek-aspek gastronomi yaitu Gastronomi Praktis, Gastronomi teoretis, Gastronomi teknis, Gastronomi makanan, dan Gastronomi molekuler (Molecular Gastronomy). Kelima aspek tersebut mempunyai karakteristik yang berbeda dan diaplikasikan sesuai dengan bidang gastronomi yang akan dilakukan. Sebagai contoh gastronomi praktis dapat menjadi acuan dalam mengkaji aspek gastronomi meliputi pengolahan dari bahan mentah menjadi makanan dan dinilai dari aspek budaya.

Turgarini. D (2017:6) Kota Bandung memiliki salah satu kriteria, dan karakteristik untuk menjadi Kota warisan budaya gastronomi karena dapat memperoleh pengakuan dari dunia internasional dengan adanya restoran yang menjadi kegiatan wisata gastronomi yang mempunyai nilai budaya, dan kultural. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya pertumbuhan restoran yang dipengaruhi oleh beragam budaya yang mempengaruhi sejarah perkembangan gastronomi di Kota Bandung.

Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, namun ada berbagai macam minuman. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup beraneka ragam, hal itu didukung

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

oleh kondisi geografis yang terdiri dari beribu-ribu pulau. Masing-masing daerah atau letak geografis tersebut memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner tradisional Indonesia. Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia akan baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa, dan tampilan. Makanan juga merupakan kebutuhan dasar yang penting dalam kehidupan manusia. Berbeda dengan makhluk hidup lainnya, yang membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidup hayati, bagi manusia makanan juga mempunyai nilai untuk kehidupan (Wahjudi,dkk; 2014:1).

Makanan tradisional tidak terlepas dari rasa, dan tampilan namun ada hal yang harus lebih di perhatikan selain itu ialah mengenai tentang halal nya makanan tersebut serta bahan baku untuk mengolah makanan itu sendiri. Halal berarti boleh atau diperkenankan, sedangkan haram adalah kebalikannya. Apriyantono (2007:38) mengemukakan dalam kaitannya dengan hukum islam dalam hal makanan dan minuman memiliki dua kategori yaitu makanan dan minuman yang halal (boleh dikonsumsi) serta makanan dan minuman yang haram (tidak boleh dikonsumsi). Panduan atau bimbingan mengenai hukum makanan halal terdapat di Al-Quran (sebuah kitab suci yang diciptakan Allah SWT kemudian diturunkan kepada nabi Muhammad SAW yang kemudian disebar luaskan kepada Hamba-hambanya) (Riaz dan Chaudry,2014:18). Secara umum, semua makanan diizinkan untuk dikonsumsi, digunakan, dan dimanfaatkan oleh manusia. Tidak ada larangan kecuali apa yang dilarang baik oleh ayat suci Al-Quran atau sunnah Muhammad SAW.

Popularitas produk halal yang kian melesat, membuka peluang emas pengembangan bisnis halal khususnya di Indonesia. Bisnis halal sendiri dapat diartikan sebagai usaha yang pengembangannya berdasarkan hukum Islam, mulai dari produk makanan, obat-obatan, *fashion*, kosmetik, wisata dan keuangan. Produk halal telah menjadi fenomena dunia, semua Negara berlomba menyambut peluang emas bisnis halal. Bahkan negara yang penduduknya mayoritas non-muslim seperti Thailand, Korea dan Jepang saja saat ini gencar mengejar standardisasi produk guna mendapatkan label halal.

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

Produk halal sangat memikat perhatian tidak hanya umat muslim tetapi juga umat non-muslim dunia. Produk halal tumbuh dengan pesat berdasarkan permintaan konsumen non-muslim juga. Hal ini terkait fakta bahwa produk halal terjamin lebih sehat dan aman bagi kesehatan. Penduduk non-muslim di Rusia bahkan membeli di kedai muslim karena mereka percaya produk yang dijual lebih segar, aman dan bebas infeksi.

Semakin pesatnya perkembangan bisnis halal ini didukung oleh beberapa faktor, seperti luasnya pangsa pasar, tingginya pertumbuhan populasi, kemajuan teknologi, jaminan keamanan makanan, dan kesadaran konsumen.

Tabel 1.1

Data Kesadaran Konsumen Terhadap Produk Halal

No Item	Pertanyaan	Skor
Pertanyaan		
1.	saya harus memakan makanan yang halal	865
2.	saya sangat memahami konsep makanan halal	833
3.	saya sangat menyakini produk halal sangat menyehatkan, aman dan mempunyai kualitas yang tinggi	843
Total Skor		2541

Berdasarkan survey pada lapangan yang tertera pada tabel 1.1 wisatawan memberikan respon yang sangat positif terhadap pertanyaan tersebut diantaranya adalah keyakinan, informasi, dan kesehatan yang bertujuan untuk mempengaruhi tingkat kesadaran. Karena kesadaran halal merupakan tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh wisatawan muslim untuk mencari dan mengkonsumsi produk halal sesuai dengan syariat Islam. Kesadaran muslim ditandai dengan adanya

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

pengetahuan mengenai proses penyembelihan, pengemasan makanan, dan kebersihan makanan sesuai dengan hukum Islam.

Tabel 1.2
Data Kunjungan Wisatawan Mancanegara dan Domestik ke Kota Bandung

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	M mancanegara	Domestik	
2011	225 585	6 487 239	6 712 824
2012	176 855	5 080 584	5 257 439
2013	176 432	5 388 292	5 564 724
2014	180 143	5 627 421	5 807 564
2015	183 932	5 877 162	6 061 094
2016	173 036	4 827 589	5 000 625

Sumber/Source : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung

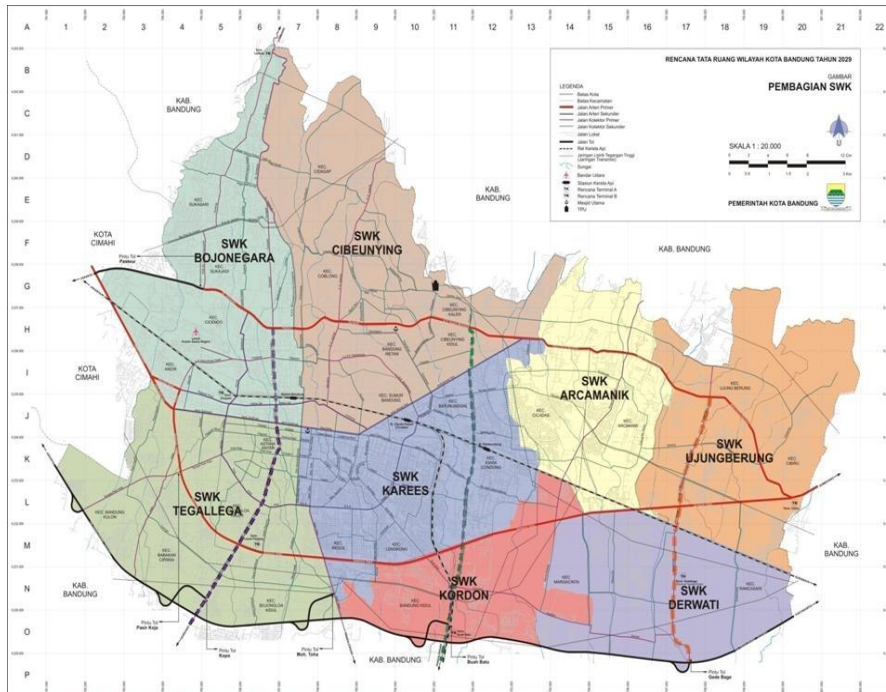
Berdasarkan **Tabel 1.1** yang di himpun oleh Badan Pusat Statistik dan Dinas Kebudayaan jumlah kunjungan wisatawan semakin tahun semakin menurun namun tetap, Kota Bandung menjadi salah satu kota tujuan wisata yang ramah terhadap para pencari produk halal Menurut Ridwan Kamil Walikota Bandung dalam harian online kompas tahun (2016). menilai mayoritas penduduk memeluk agama Islam, sehingga wajar Bandung menjadi Kota yang ramah, dengan produknya yang halal. Perkembangan kota Bandung makin lama makin pesat dan meluas. Sebelumnya Bandung telah memborong lima fungsi kota, yakni sebagai kota pemerintahan, perdagangan, industri, kebudayaan, pariwisata. Seiring perkembangannya, Bandung kini tengah mengembangkan diri menjadi kota jasa. Untuk urusan pariwisata, menurut Ridwan Kamil Bandung memang belum bisa menandingi seperti kota Yogyakarta, dan Bali. Namun banyak jenis wisata unik dan menarik

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

yang ditawarkan, mulai dari wisata jajanan dan wisata belanja yang paling menarik wisatawan domestik maupun mancanegara, sampai wisata alam, wisata budaya, dan wisata sejarah, Bandung yang geografis menjadikannya sebagai Kota besar secara administratif.



Gambar 1.1 Peta Kawasan Bandung Utara
Sumber : Google Maps

Bandung terbagi menjadi beberapa sub kewilayahan seperti pada **Gambar 1.1** mencakup enam wilayah pengembangan yaitu wilayah Bojonegara, wilayah Cibeunying, wilayah Tegallega, wilayah Karees, wilayah Ujungberung dan wilayah Gedebage. Wilayah yang berpontesi sebagai tempat wisata kuliner yang sering di datangi juga oleh para wisatawan domestik, yaitu pada bagian wilayah Cibeunying dan Bojonegara karena memiliki tempat yang strategis serta mudah di jangkau oleh kalangan wisatawan. Pada wilayah tersebut banyak sekali tempat makan atau restoran sunda yang sangat menarik untuk di kunjungi bukannya melihat dari tempat tetapi juga harus memperhatikan lingkungan, kualitas makanan, daya tarik wisata, serta yang paling penting ialah adanya sertifikasi halal.

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

Sertifikasi halal merupakan upaya penelusuran mendalam untuk mengetahui secara pasti apakah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu produk makanan atau minuman serta proses produksinya telah terjamin halal. Kegiatan sertifikasi halal di Indonesia sampai saat ini dilaksanakan oleh Majelis Ulama Indonesia yang secara operasional ditangani oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Restoran merupakan tempat yang paling nyaman untuk bersantap, dan di sediakannya juga berbagai macam-macam makanan unggulan yang disediakan oleh pihak restoran tersebut setiap restoran memiliki penampilan yang berbeda-beda bisa di lihat dari harga, menu yang ditawarkan, fasilitas, dan keunikan dari tempat itu sendiri. Seperti halnya dengan restoran sunda yang selalu menampilkan tampilan yang berbeda bisa dilihat cara penyajian makanan, rasa, aroma, dan menonjolkan ciri khas dari restoran sunda tersebut.

Berdasarkan survei peneliti maka berikut ini adalah beberapa Restoran Sunda yang terletak di daerah Bojonegara dan Cibeunying yang bersertifikat halal.

Tabel 1.2

Daftar Restoran Sunda yang Bersertifikat Halal di Bandung Utara

No	Nama Restoran	Alamat
1.	Alas Daun Resto	Jl. Citarum No. 34, Cihapit Bandung
2.	Nasi Bancakan	Jl. Trunojoyo No. 62
3.	Sambara	Jl. Trunojoyo No. 64
4.	Teras Sunda	Jl. Cihapit Bandung Wetan
5.	Riung Panyileukan	Jl. Taman Cibeunying Selatan No. 37
6.	Roemah Nenek	Jl. Taman Cibeunying Selatan No. 47
7.	Sambel Hejo	Jl. Gandapura
8.	Sari Bundo	Jl. Taman Pramuka No. 175
9.	Boemi Mitoha	Jl. Ciliwung No. 15
10.	Rumah Makan Bambu	Jl. Doktor Djundjunaan No. 168
11.	Rumah Makan Ibu Kadi	Jl. Doktor Djundjunaan No. 178
12.	Rumah Makan Manjabal	Jl. Doktor Djundjunaan No. 44
13.	Raja Sunda	Jl. Doktor Djundjunaan No. 63
14.	Saung Kabayan	Jl. Doktor Djundjunaan No. 107
15.	Warung Cepot	Jl. Doktor Djundjunaan No. 155

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

Namun setelah melalui proses perizinan maka hanya ada dua restoran Sunda untuk diteliti yang mewakili daerah masing-masing yaitu Saung Kabayan yang terletak di Bojonegara dan Nasi Bancakan yang terletak di Cibeunying. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut penulis tertarik untuk meneliti pada produk restoran yang sudah bersertifikat halal yang tersebar di wilayah Bojonegara dan wilayah Cibeunying, peneliti tertarik menganalisa motivasi wisatawan untuk datang ke Kota Bandung Utara sebagai wisata gastronomi halal. oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Motivasi Wisatawan Domestik Terhadap Restoran Sunda Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi Halal di Bandung Utara”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dalam penelitian ini ada beberapa rumusan masalah yang bisa diambil sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kelayakan restoran sunda sebagai destinasi gastronomi halal di kota Bandung?
2. Bagaimana standar halal pada restoran Sunda di kota Bandung ?
3. Faktor-faktor apa yang mempengaruhi motivasi wisatawan terhadap restoran Sunda Nasi Bancakan dan Saung Kabayan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian tersebut sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi restoran Sunda sebagai destinasi gastronomi halal di kota Bandung
2. Mengidentifikasi standar halal pada restoran Sunda di kota Bandung
3. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi motivasi wisatawan terhadap restoran Sunda Nasi Bancakan dan Saung Kabayan

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini di harapkan dapat memberikan maanfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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

- a. Menambah wawasan ilmu pengetahuan yang berkaitannya dengan pariwisata serta wisata gastronomi halal
- b. Dapat memberikan sedikit pengetahuan bagi wisatawan tentang gastronomi halal

2. Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini semoga dapat memberikan gambaran bagi pembaca mengenai wisata gastronomi halal.

1.5 Hipotesis

Menurut Sugiyono (2014:9) Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk pertanyaan. Hipotesis dikatakan sementara karena jawaban yang diberikan baru didasarkan pada teori. Sementara itu hipotesis secara minornya ialah :

- a. Untuk lebih menjelaskan tentang cara penyajian, sejarah dan budaya
- b. Standar halal lebih menonjolkan tentang adanya sertifikat/ logo pada restoran.
- c. Faktor-faktor motivasi sangat mendukung untuk melakukan wisata gastronomi

Irma Resti Fitriyani, 2019

FAKTOR-FAKTOR MOTIVASI WISATAWAN DOMESTIK TERHADAP RESTORAN SUNDA SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI HALAL DI BANDUNG UTARA (STUDI PENELITIAN PADA NASI BANCAKAN DAN SAUNG KABAYAN)

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