

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Undang-undang RI No. 10 tahun 2009 tentang Kepariwisataaan, Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemerintah daerah dan pengusaha. Menurut Buku Saku Kementerian Pariwisata (2016), donasi sektor pariwisata terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional pada tahun 2014 sudah mencapai 9% atau sebanyak Rp 946,09 triliun. Sementara devisa menurut sektor pariwisata dalam tahun 2014 telah mencapai Rp 120 triliun dan kontribusi terhadap kesempatan kerja sebesar 11 juta orang (Anggraini, 2017). Melalui *multiplier effect*-nya, pariwisata dapat mempercepat pertumbuhan ekonomi dan penciptaan lapangan kerja. Berdasarkan laporan The Travel and Tourism Competitiveness Report yang dirilis World Economic Forum pada tahun 2019 bahwa Indonesia memiliki peningkatan indeks daya saing pariwisata menjadi peringkat 40 dari 140 negara yang sebelumnya menduduki peringkat 50.

(Ningsih, 2014) Perusahaan yang membentuk industri pariwisata adalah perusahaan jasa yang masing-masing bekerja sama menghasilkan produk yang dibutuhkan wisatawan dalam perjalanan wisata. Adapun faktor-faktor industri pariwisata meliputi kekayaan alam, modal, tenaga kerja dan keterampilan. Diperlukan peran strategis dan sinergitas seluruh elemen penyokong industri, baik dari sisi ketersediaan bahan baku, sarana dan prasarana pendukung serta tenaga kerja berkualitas.

Indonesia memiliki 34 provinsi yang salah satunya adalah provinsi Jawa Barat, Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang terletak di pulau jawa berdekatan dengan Ibu Kota DKI Jakarta sehingga banyak pendatang yang menetap dan terdapat banyak tempat wisata. Budaya di Provinsi Jawa Barat banyak dipengaruhi oleh Budaya Sunda. Dapat dilihat jumlah kunjungan wisata di Jawa Barat pada tahun 2016 yang disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Menurut
Kabupaten/Kota di Jawa Barat, 2016

Kabupaten/Kota	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Jumlah
Kabupaten			
1. Bogor	228.913	4.955.079	5.183.992
2. Sukabumi	49.985	2.031.979	2.081.964
3. Cianjur	12.100	212.095	224.195
4. Bandung	867.000	5.583.468	6.450.468
5. Garut	4.983	671.858	676.841
6. Tasikmalaya	1.362	505.570	506.932
7. Ciamis	-	126.022	126.022
8. Kuningan	116	1.189.102	1.189.218
9. Cirebon	-	644.224	644.224
10. Majalengka	1.500	443.001	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
Kota			
1. Bogor	13.217	5.293.040	5.306.257
2. Sukabumi	3.266	82.316	85.582
3. Bandung	432.271	1.431.290	1.863.561
4. Cirebon	1.423	1.354.722	1.356.145

5. Bekasi	-	-	-
6. Depok	7.812	1.864.273	1.872.085
7. Cimahi	339	1.968	2.307
8. Tasikmalaya	25	302.908	302.933
9. Banjar	-	50.453	50.453
Jawa Barat	2.683.723	41.020.055	43.703.778

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa obyek wisata di Kabupaten/Kota sangat diminati oleh wisatawan mancanegara maupun nusantara. Pada tahun 2016 Kota Bogor sendiri diminati sebanyak 13.217 wisatawan mancanegara dan 5.293.040 wisatawan nusantara, kondisi tersebut dapat menjadi peluang untuk meningkatkan perekonomian dalam sektor pariwisata. Dapat dilihat perkembangan wisatawan ke Kota Bogor yang disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1.2
Perkembangan Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bogor 2008-2014
Trend of Tourist Arrivals to Bogor 2008-2014

Tahun/ Year	Kunjungan ke obyek wisata			Menginap di Hotel		
	Wisatawan/Tourist		Jumlah/ Total	Wisatawan/Tourist		Jumlah/ Total
	Nusantara/ Domestic	Mancanegara/ Foreign		Nusantara/ Domestic	Mancanegara/ Foreign	
2008	1 370 119,00	18 174,00	1 388 293,00	716 807,00	31 443,00	748 250,00
2009	1 163 110,00	42 377,00	1 205 487,00	1 086 374,00	102 737,00	1 189 111,00
2010	1 524 044,00	42 812,00	1 566 856,00	1 205 628,00	104 076,00	1 309 704,00
2011	1 630 687,00	43 837,00	1 674 524,00	1 309 875,00	106 137,00	1 416 012,00
2012	1 775 580,00	110 975,00	1 886 555,00	1 426 263,00	104 223,00	*)1530486
2013	3 277 442,00	104 780,00	3 382 222,00	1 632 657,00	99 446,00	*)1732103
2014	4 148 650,00	202 280,00	4 350 930,00	2 896 749,00	124 108,00	3 020 857,00

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bogor

Ket/Note :*) = Data perkiraan/Data Estimates

Sources: Department of Culture and Tourism of Bogor

Tabel 1.2 membuktikan bahwa setiap tahunnya wisatawan nusantara dan mancanegara yang berkunjung ke obyek wisata Kota Bogor mulai tahun 2008-2014 mengalami peningkatan. Kota Bogor merupakan sebuah Kota yang terdapat di Provinsi Jawa Barat. Kota Bogor memiliki luas 118,50km² dan terdapat 1.081.009 jiwa (2017). Bogor dikenal dengan julukan Kota Hujan karena memiliki curah hujan yang sangat tinggi, terdiri dari 6 Kecamatan dan pada tanggal 3 Juni 1482 ditetapkan menjadi hari jadi Kota Bogor. Kota Bogor memiliki banyak ikon wisata, salah satunya yaitu Kebun Raya Bogor.

Terdapat salah satu Kampung yang bernama Kampung Buntar di sebelah Selatan Kota Bogor. Kampung Buntar merupakan salah satu wilayah sentra penghasil olahan buah pala terlaris. Hal ini ditandai dengan penanaman serentak 200 bibit pohon pala yang ditanam di atas lahan Saung Kelompok Wanita Tani. Produk olahan buah pala ini diproduksi dan dikelola oleh warga setempat, yang menghasilkan jenis makanan dan minuman seperti sirup pala, manisan pala, pala kering, permen pala, brownies pala, dsb. Indonesia memiliki keanekaragaman pangan lokal salah satunya adalah Buah Pala. Ratna Wylis *et al* (2015) memaparkan bahwa Pala merupakan salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan dalam industri makanan, farmasi, dan kosmetik. Biji dan fuli pala (selaput biji) kebanyakan digunakan sebagai rempah-rempah, sementara daging buah pala sering diolah menjadi macam-macam produk pangan seperti sirup, manisan, jeli, selai. (Direktorat Gizi, 1981) nilai gizi yang terkandung pada setiap 100gr daging buah pala adalah sebanyak 42kal, 0,30gr protein, 0,20gr lemak, 10,90gr karbohidrat, 32mg kalsium, 24mg fosfor, 1,50gr besi, 29,50IU Vitamin A, 22mg Vitamin C dan 88,10gr air. Hal yang perlu mendapatkan perhatian lebih dari pemerintah maupun petani adalah daging buah pala, yang perbandingan hasil biji pala dengan daging buah pala adalah 1:4, namun daging buah pala sampai saat ini masih kurang mendapat perhatian, karena dianggap kurang mempunyai nilai ekonomi, jika dibandingkan dengan biji dan fulinya (Astuti, 2003), padahal daging buah pala merupakan komponen terbesar sebesar 77,9%, dibandingkan dengan tempurung 5,1%, dan biji pala 17% (Alegantina dan Mutiatikum, 2009). Perbedaan sumber daya alam dan keahlian lokal dalam membuat makanan akan menghasilkan sebuah identitas

unik dari suatu kelompok masyarakat melalui makanan. Perbedaan sumber daya alam dan keahlian lokal dalam membuat makanan akan menghasilkan sebuah identitas unik dari suatu kelompok masyarakat melalui makanan. Jangkauan yang lebih luas, makanan juga bisa menjadi identitas suatu Negara (Ningsih, Caria dan Dewi Turgarini, 2020:269). Beberapa makanan khas Kota Bogor lainnya seperti Toge Goreng, Es Pala, Doclang, Cungkring, Bapatong, Asinan Jagung Bakar, Asinan Bogor, Bir Kotjok, Soto Mie dan Laksa.

Berdasarkan survei pra-penelitian yang dilakukan penulis dengan melibatkan 71 responden terdapat 71.8% berusia 17 – 22 tahun, 12.7% berusia 23 – 28 tahun, 11.3% berusia >35 tahun dan 4.2% berusia 29 – 34 tahun dengan data yang diperoleh yaitu sebesar 87.3% responden sudah pernah berkunjung ke Kota Bogor, sebanyak 73.2% responden mengaku sudah mengetahui makanan dan minuman khas Kota Bogor, namun sebanyak 32.4% belum mengetahui buah pala dan olahannya sebagai salah satu makanan dan minuman khas Kota Bogor. Dari hasil tersebut sebanyak 98.6% tertarik jika diadakan paket wisata gastronomi. Nurwitasari (2015), memaparkan bahwa wisata gastronomi memberikan pendidikan mengenai kuliner yang autentik kepada wisatawan dan memberi pemahaman yang jauh lebih besar dan apresiasi yang tinggi terhadap kekayaan budaya dan kuliner di sebuah daerah. Dikutip dari Turgarini (2018) bahwasanya gastronomi bukan hanya fokus terhadap seni kuliner dan cara memasak namun juga pada perilaku manusia termasuk dalam memilih bahan baku, kemudian mencicipi, merasakan, menghadirkan, memasak dan mengalami pengalaman mengkonsumsi serta mencari, mempelajari, meneliti dan menulis tentang pangan dan segala hal yang berkaitan dengan etika, etiket dan gizi manusia. Dari hasil pra-penelitian tersebut Penulis rasa adanya potensi untuk mengembangkan sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor sebagai wisata gastronomi. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengangkat judul penelitian **“Potensi Sentra Pengolahan Buah Pala sebagai Wisata Gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana identifikasi komponen gastronomi pada minuman Es Pala sebagai minuman tradisional khas Kota Bogor?
2. Bagaimana pengelolaan sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor?
3. Bagaimana daya tarik sentra pengolahan buah pala sebagai wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor?
4. Bagaimana strategi pengembangan sentra pengolahan buah pala sebagai wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor?
5. Bagaimana paket wisata gastronomi yang ditawarkan di Kampung Buntar Kota Bogor?

1.3 Tujuan Penelitian

1. untuk mengidentifikasi komponen gastronomi pada minuman Es Pala sebagai minuman tradisional khas Kota Bogor;
2. untuk mengetahui pengelolaan sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor;
3. untuk mengetahui adanya daya tarik terhadap sentra pengolahan buah pala sebagai wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor;
4. untuk mengetahui strategi pengembangan yang dapat dilakukan sentra pengolahan buah pala sebagai wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor;
5. untuk membuat paket wisata gastronomi yang ditawarkan di Kampung Buntar Kota Bogor.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mengetahui potensi daya tarik wisata gastronomi sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor.
2. Mengetahui arah pengembangan sentra pengolahan buah pala di Kampung Buntar Kota Bogor sebagai Wisata Gastronomi.
3. Memberikan kontribusi bagi pihak sentra pengolahan buah pala sebagai wisata gastronomi di Kampung Buntar Kota Bogor dalam upaya menciptakan paket wisata gastronomi.