

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia termasuk salah satu negara terpopuler didunia sebagai tujuan daerah wisata. Indonesia memiliki beberapa julukan seperti negeri seribu candi, seribu pulau dan *heaven earth* karena memiliki keunikan budaya, kekayaan alam, hingga ragam kuliner yang menjadi daya tarik bagi para pelancong yang singgah dan melakukan aksi wisata ke tanah air. Bahkan pada tahun 2019 berdasarkan versi *World Economic Forum* (WEF), indeks daya saing pariwisata Indonesia naik ke peringkat 40 dari 141 negara. Kenaikan ini mengesankan mengingat persaingan pariwisata global dinilai sangat ketat.

Jumlah kunjungan wisatawan lokal dan wisatawan mancanegara ke daerah tujuan wisata yang tersebar di Indonesia terus mengalami pertumbuhan setiap tahunnya. Berikut merupakan data jumlah kunjungan wisatawan dari mancanegara tahun 2017—2019.

Tabel 1.1
Kunjungan wisatawan mancanegara selama tiga tahun terakhir

Bulan	Tahun		
	2017	2018	2019
Januari	1.107.968	1.097.839	1.201.735
Februari	1.023.388	1.197.503	1.243.996
Maret	1.059.777	1.363.426	1.311.911
April	1.171.386	1.302.321	1.274.231
Mei	1.148.588	1.242.705	1.249.536
Juni	1.144.001	1.322.674	1.434.103
Juli	1.370.591	1.547.231	1.468.173
Agustus	1.393.243	1.511.021	1.530.268
September	1.250.231	1.370.943	1.388.791
Oktober	1.161.565	1.291.605	1.346.434
November	1.062.030	1.157.483	1.280.781
Desember	1.147.031	1.405.554	1.377.067
Total	14.039.799	15.810.305	16.109.045

sumber : (Badan Pusat Statistik, 2020)

Pada tabel 1.1 menunjukkan bahwa pada tahun 2019 tercatat ada 16,11 juta wisatawan mancanegara. Jika dibandingkan tahun 2018 yang sebelumnya 15,81 juta wisatawan, jumlah ini naik 1,88 persen. Namun pencapaian ini jauh lebih kecil bila dibandingkan dengan jumlah kunjungan wisatawan pada tahun 2017-2018 yaitu sebesar 12,61 persen. Walaupun begitu jumlah kunjungan wisatawan selama kurun waktu tiga tahun terakhir mengalami kenaikan rata-rata sebesar 7,24% atau setara 1.034.623 orang.

Kenaikan jumlah wisatawan mancanegara setiap tahunnya berimbas kepada naiknya devisa negara. Pariwisata berkembang menjadi industri yang potensial dalam kontribusinya menggerakkan roda ekonomi pada suatu negara. Sektor pariwisata Indonesia saat ini berkontribusi bagi negara kira-kira sebesar 4% dari total perekonomian. Maka dari itu kehidupan industri pariwisata Indonesia sangat penting bagi segala aspek pembangunan negara.



Gambar 1.1
Grafik Pendapatan Indonesia dari Sektor Pariwisata (2015-2019)

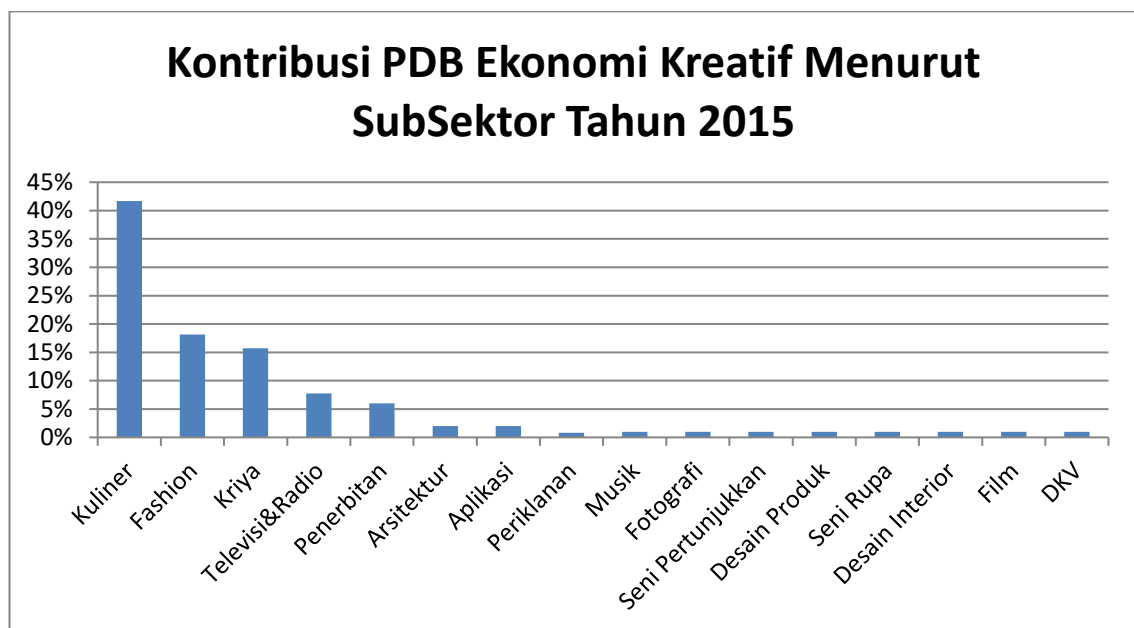
Sumber: (Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI, 2019)

Kontribusi nyata sektor pariwisata inilah yang menjadikannya menyanggah posisi yang strategis dalam berbagai kebijakan pembangunan, terutama untuk negara Indonesia yang mempunyai aset kepariwisataan untuk diperkuat dan

diberdayakan sebagai sendi ekonomi negara. Maka dari itu, keberadaan sektor pariwisata sangat memegang peranan penting dalam pembangunan negara karena sektor ini menjanjikan dalam hal pertumbuhan ekonomi, hubungan sosial politik, dan hubungan sosial budaya.

Beragam jenis pilihan kegiatan wisata ditawarkan para pengembang usaha jasa wisata dengan didukung kekayaan alam Indonesia untuk menarik wisatawan untuk berkunjung. Indonesia mempunyai banyak destinasi wisata yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. Destinasi ini meliputi wisata alam, kuliner, religi, bahari, pendidikan, sejarah dan masih banyak lagi. Ini membuktikan sektor pariwisata dapat menyumbang banyak dalam devisa negara.

Kuliner adalah subsektor ekonomi kreatif yang paling melesit pertumbuhannya diantara subsektor lainnya. Dari 16 subsektor dibawah naungan Bekraf, subsektor kuliner menyumbang hampir 42% dari total pendapatan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif pada tahun 2015. Adapun tiga subsektor Bekraf yang tumbuh pesat dan menjadi unggulan adalah kuliner sebesar 67,66%, fashion sebesar 15,01%, dan kriya sebesar 14,56% (Badan Ekonomi Kreatif, 2018).



Gambar 1.2
Grafik Kontribusi PDB Ekonomi Kreatif menurut SubSektor tahun 2015

Sumber: *Badan Ekonomi Kreatif dan Badan Pusat Statistika, 2015*

Dalam kaitannya dengan dunia kepariwisataan, menurut standar mancanegara, gastronomi yang dimaksud tidak lain adalah dapur yang baik, penyajian, dan tata pelayanan yang baik. Gastronomi bukan hanya suatu hasil karya seni memasak, tetapi juga tata cara menghidangkan dan menyajikan serta memberi pelayanan kepada tamu.

Sektor gastronomi adalah salah satu sektor yang dapat menyumbang pertumbuhan ekonomi suatu negara. Gastronomi juga merupakan motif utama di balik kedatangan wisatawan kesuatu daerah. Menurut Santich (2004: 16), gastronomi adalah aturan atau norma mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman.

Clave dan Knafou (2012: 4) menjelaskan bahwa karakteristik wisata gastronomi terbagi dalam delapan karakter, yaitu 1) gastronomi sebagai unsur dan indikator globalisasi, khususnya penegasan kompetisi daerah pada seluruh dunia; 2) pariwisata sebagai pengungkap potensi gastronomi regional atau lokal dan sebagai kontributor mengembangkan atau memperbaharui identitas nasional dan subnasional; 3) evolusi wisata memberikan arah pengembangan pariwisata; 4) gastronomi sebagai tujuan perjalanan wisata; 5) gastronomi sebagai unsur warisan dengan dimensi wisata; 6) wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi; 7) wisata gastronomi sebagai sarana mengenalkan produk kuliner sebagai produk budaya; 8) gastronomi sebagai elemen konstruktif dalam pembentukan citra sebuah destinasi wisata.

Gastronomi merupakan warisan budaya dan atraksi wisata suatu daerah yang berpotensi dapat menghidupkan pariwisata Indonesia. Setiap daerah di Indonesia mempunyai ciri gastronominya sendiri. Tidak terkecuali daerah Jawa Barat yang dihuni oleh mayoritas suku Sunda. Suku Sunda merupakan kelompok etnis yang berasal dari bagian barat Pulau Jawa. Jadi, gastronomi Sunda adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman yang berasal dari Pulau Jawa bagian barat. Terdapat beberapa kategori yang termasuk gastronomi Sunda, di antaranya, makanan utama, lauk pauk berkuah santan, lauk-pauk berkuah lainnya, lauk-pauk tidak berkuah (goreng, kukus, panggang/bakar, tumis, pepes, rebus), kudapan kering, kudapan basah, penyerta, dan minuman.

Wisata kuliner Sunda memiliki variasi yang beragam dan beberapa jenis makanan utamanya sudah ada yang populer, baik di kalangan masyarakat maupun wisatawan. Menurut Santoso, Gardjito dan Harmayani, (2019: 4) makanan tradisional yang populer adalah makanan tradisional yang tetap eksis di masyarakat karena diminati dan disukai oleh semua kalangan masyarakat penikmat kuliner. Namun kenyataannya, banyak makanan khas yang ada belum berhasil menjadi makanan tuan rumah atau makanan yang dapat memperkenalkan ciri khas suatu daerah.

Menurut Badan Pusat Statistik dalam Kajian Konsumsi Bahan Pokok yang dipublikasi tahun 2017 menyebutkan bahwa pangan merupakan kebutuhan yang vital bagi manusia. Salah satu jenis komoditas pangan yang sangat dibutuhkan masyarakat Indonesia adalah beras. Beras merupakan bahan pangan pokok yang digunakan mayoritas penduduk Indonesia. Preferensi penduduk terhadap beras sangatlah besar, bahkan penduduk yang mempunyai pola pangan pokok non beras beralih ke beras karena dianggap sebagai sumber kalori dan protein utama. Disamping itu, beras juga dianggap memiliki citra pangan yang lebih baik secara sosial. Provinsi Jawa Barat sendiri memiliki banyak jenis makanan utama yang tersebar dari berbagai wilayah yang mayoritas makanan utamanya berbahan dasar beras seperti aneka bubur, aneka nasi, dan aneka olahan lontong/kupat.

Jenis beras yang digunakan untuk olahan nasi juga beragam, yaitu beras putih, beras hitam dan beras merah. Namun umumnya olahan nasi khas Indonesia menggunakan beras putih karena dari segi produksi melimpah dan harganya yang terjangkau. Di Jawa Barat memiliki beragam varian nasi tradisional Sunda yang biasa disajikan dengan lauk pendamping. Nasi tradisional Sunda dapat dimasak sendiri untuk konsumsi pribadi maupun didapat dari warung nasi dan restoran yang menjajakan menu khas Sunda.

Nasi dapat disantap kapanpun dan dimanapun. Bahkan beberapa jenis varian nasi ada yang dibuat khusus untuk perayaan tertentu sesuai adat istiadat yang berlaku disuatu daerah. Misalnya, nasi tumpeng biasa disajikan ketika ada hajjat di masyarakat seperti acara pernikahan, ulang tahun, peresmian, perayaan adat istiadat, karena sarat akan makna dan filosofi. Istimewanya varian nasi tradisional

Sunda ialah memiliki beragam bumbu dan rempah serta metode memasak yang khas sehingga menciptakan cita rasa unik dan enak.

Salah satu cara untuk melestarikan kuliner khas Sunda adalah dengan mewariskannya secara turun-temurun kepada generasi selanjutnya. Pelestarian kuliner merupakan salah satu cara untuk menjaga kebudayaan nasional. Seperti halnya produk olahan jenis nasi, satu dengan yang lainnya memiliki tingkat eksistensi berbeda di mata masyarakat karena dipengaruhi oleh berbagai faktor.

Namun, makin berkembangnya zaman dan banyaknya makanan produk asing yang masuk ke Indonesia, membuat semakin banyaknya pilihan makanan utama orang Indonesia untuk disantap. Tidak jarang akulturasi budaya memengaruhi bentuk, cita rasa, maupun penampilan makanan tradisional yang sudah ada. Banyak bermunculan jenis makanan utama yang dinilai unik membuat kepopuleran makanan utama Sunda khas Jawa Barat tersaingi.

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh *Health Education Authority* tahun 2013, usia 15—34 tahun adalah konsumen terbanyak yang memilih menu *fast food*. Meskipun di Indonesia belum ada data pasti yang menunjukkan preferensi yang sama, kondisi tersebut dapat dijadikan gambaran dalam tatanan kehidupan masyarakat kini.

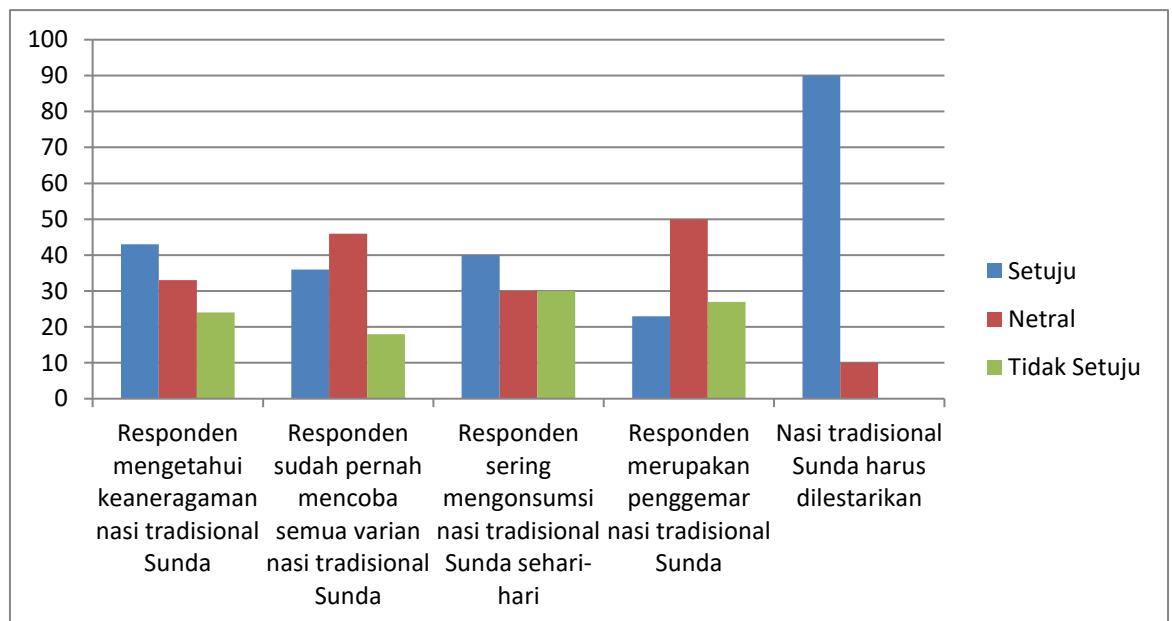
Hasil penelitian sebelumnya mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian makanan jajanan tradisional di kota Malang (Yuliati, 2011) menjelaskan bahwa, faktor-faktor tersebut adalah harga, promosi, budaya, pengetahuan lokasi atau tempat, kepribadian, pengalaman, dan gaya hidup memengaruhi konsumen dalam pembelian makanan jajanan tradisional.

Kemudian penelitian lainnya mengenai faktor-faktor kelangkaan dan kurang tersohornya kuliner Khas Semarang (Rochmawati, 2013) menjelaskan bahwa faktor kurangnya antusiasme masyarakat terhadap makanan tradisional adalah berubahnya mindset masyarakat yang menganggap makanan tradisional sudah ketinggalan jaman dan langkanya produsen dan penjual. Serupa dengan kudapan, beberapa jenis minuman tradisional juga mengalami kelangkaan akibat jarang penjual, rendahnya minat masyarakat dan sangat terbatasnya bahan baku yang didapatkan dari alam.

Hal ini sesuai dengan pernyataan Chef I Made Witara yang dikutip Antaranews 10 Februari 2020, bahwa sekarang ini telah menjamurnya kuliner yang berasal dari negara lain sudah masuk dan dinikmati oleh masyarakat Indonesia. Kondisi ini dikhawatirkan dapat menggeser konsumsi kuliner Nusantara. Lebih lanjut lagi, salah satu efek dari pasar bebas sekarang ini adalah produk-produk makanan asing masuk ke Indonesia tanpa hambatan sama sekali. Fenomena ini dapat menjadi ancaman tersendiri bagi keberadaan industri kuliner lokal Indonesia.

Walaupun tidak sulit untuk menemukan tempat makan yang menjajakan varian nasi tradisional Sunda, namun eksistensi nasi tradisional Sunda harus tetap diawasi agar tidak terjadi perubahan selera masyarakat yang drastis akibat pengaruh globalisasi.

Untuk itu, peneliti melakukan prapenelitian untuk mengetahui pendapat masyarakat mengenai tingkat eksistensi makanan utama tradisional Sunda varian nasi. Prapenelitian dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner dan diisi oleh 40 responden.



Gambar 1.3
Grafik hasil prapenelitian yang dilakukan oleh peneliti

Menurut data hasil pra penelitian pada gambar 1.3 menyatakan bahwa sebanyak 43% responden mengetahui lebih dari sepuluh jenis varian nasi tradisional Sunda dan 36% dari responden sudah pernah mencoba lebih dari sepuluh

jenis varian nasi tradisional Sunda. Hal ini membuktikan bahwa pengetahuan masyarakat terhadap varian nasi tradisional Sunda sudah tergolong baik dan masyarakat setidaknya pernah mencoba banyak varian nasi tradisional Sunda minimal satu kali. Sebanyak 40% responden yang menyatakan bahwa mereka mengonsumsi varian nasi tradisional Sunda sebagai makanan pokok sehari-hari.

Kemudian sebanyak 23% responden menyatakan bahwa mereka penggemar makanan utama varian nasi tradisional Sunda, angka ini jauh lebih kecil dari responden yang memilih netral sebanyak 50% yang kemungkinan penggemar makanan utama selain varian nasi tradisional Sunda.

Kesimpulannya bahwa masih banyak masyarakat Kota Bandung yang belum mengenal dan mengonsumsi semua varian nasi tradisional Sunda dan hanya tahu sebagiannya saja. Bahkan sebanyak 90% responden menilai nasi tradisional Sunda harus dilestarikan agar eksistensinya tidak tergantikan oleh makanan non tradisional yang masuk ke Kota Bandung.

Produk nasi tradisional Sunda harus memiliki nilai kelestarian dan eksistensi yang baik agar dapat bersaing dengan produk luar yang sudah ada dan menjaga pelestarian makanan utama tradisional Sunda sebagai warisan gastronomi budaya Sunda di Indonesia. Untuk itu, peneliti tertarik untuk meneliti tentang **“Analisis Eksistensi Nasi Tradisional Sunda di Kota Bandung”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan di atas, terdapat beberapa faktor dasar penelitian yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah tingkat eksistensi jenis-jenis nasi tradisional Sunda di Kota Bandung?
- b. Bagaimana tanggapan masyarakat mengenai eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung?
- c. Bagaimana pandangan produsen dan ahli mengenai strategi dan solusi untuk menjaga eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, terdapat tujuan penelitian ini adalah untuk:

- a. menganalisis kondisi eksistensi jenis-jenis nasi tradisional Sunda di Kota Bandung;
- b. mengetahui tanggapan masyarakat Kota Bandung terhadap eksistensi nasi tradisional Sunda;
- c. mengetahui strategi dan solusi menurut pandangan produsen dan ahli untuk menjaga eksistensi nasi tradisional Sunda di Kota Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi dua yaitu:

1.4.1 Manfaat Akademis

Secara teoretis untuk mempertahankan tingkat eksistensi makanan utama tradisional Jawa Barat yang merupakan warisan makanan khas suku Sunda yang perlu dijaga tradisinya dan budayanya karena makanan utama menjadi salah satu warisan gastronomi khas suku Sunda 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:

- a. membantu upaya meningkatkan eksistensi makanan utama tradisional varian nasi yang memiliki tingkat eksistensi rendah dengan merancang strategi pelestarian berkelanjutan;
- b. membantu dalam mendokumentasikan salah satu kuliner Sunda dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI).