

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

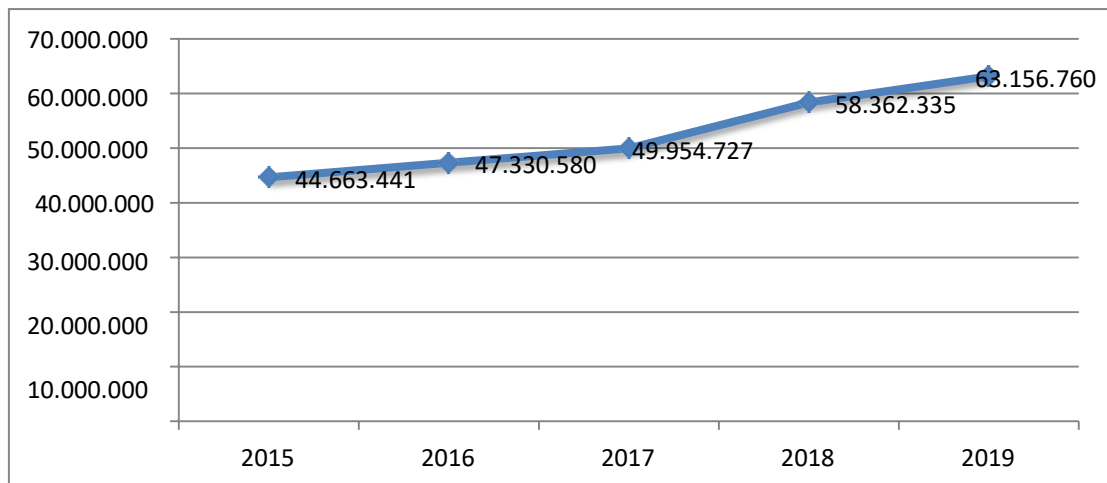
Indonesia merupakan negara yang kaya akan keindahan alam, tradisi dan kebudayaan sehingga memiliki sektor pariwisata yang tidak diragukan oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Sektor pariwisata di Indonesia sendiri merupakan penyumbang terbesar devisa di Indonesia. Seperti yang kita tahu jumlah penduduk di Indonesia menduduki peringkat ke-4 terbesar di dunia dengan berbagai latar belakang yang berbeda seperti agama, ras, suku dan keragaman kebudayaan. Atas dasar tersebut setiap daerah di Indonesia memiliki keragaman kebudayaan masing-masing sesuai dengan yang diajarkan oleh nenek moyang. Keragaman kebudayaan tersebut tercermin dari bahasa, pakaian, adat istiadat, kepercayaan dan ragam kuliner dari setiap daerah.

Ragam kuliner di Indonesia memiliki potensi yang tinggi untuk dipromosikan sebagai daya tarik wisata, selain itu wisata kuliner menjadi hal yang tidak bisa lepas dari suatu kegiatan wisata ke suatu daerah karena makanan bukan hanya sebagai pemenuh kebutuhan fisik manusia melainkan di dalamnya terselip tradisi dan kebudayaan yang unik.

Kuliner yang sangat beragam di Indonesia salah satunya di Jawa Barat yaitu Kabupaten Cirebon menjadikannya daya tarik bagi wisatawan yang hendak berkunjung, selain itu Kabupaten Cirebon menjadi tempat penyebaran agama Islam yang menjadikannya memiliki keragaman budaya, tradisi dan keragaman kuliner yang sangat melimpah dan tidak jarang dijadikan incaran tiap wisatawan lokal maupun mancanegara untuk sekedar mengetahui sejarah kebudayaan maupun tertarik untuk menikmati kuliner yang disajikan.

Di Kabupaten Cirebon makanan-makanan yang ditawarkan biasanya memiliki keunikan-keunikan tersendiri seperti dari sejarah dan filosofinya, cita rasa, cara pembuatan, waktu-waktu penyajiannya, cara menyajikan, alat-alat yang digunakan untuk membuat makanan tersebut dan masih

banyak hal unik lainnya yang menjadi daya tarik tersendiri untuk diketahui oleh wisatawan.



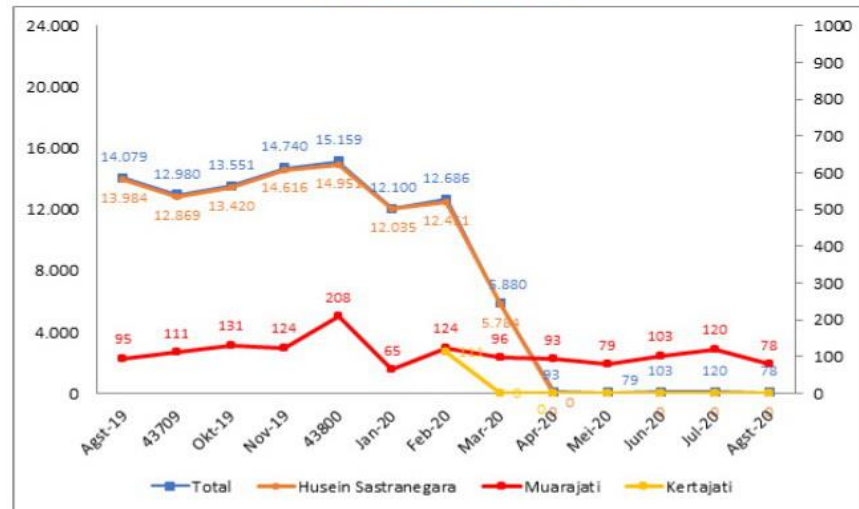
Gambar 1.1 Grafik Jumlah Wisatawan Domestik dan Mancanegara di Provinsi Jawa Barat Tahun 2015 s.d 2019

(Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat tahun 2019)

Dari gambar 1.1 menunjukkan jumlah kedatangan wisatawan domestik dan mancanegara yang berkunjung ke Jawa Barat dari tahun 2015 hingga tahun 2019 mengalami kenaikan setiap tahunnya. Terlihat dari tahun 2015-2016 mengalami kenaikan sebesar 2.667.139 orang, tahun 2016-2017 mengalami kenaikan sebesar 2.624.147 orang, tahun 2017-2018 mengalami kenaikan sebesar 8.407.608 orang, dan tahun 2018-2019 mengalami kenaikan sebesar 4.794.425 orang.

Kenaikan jumlah kunjungan wisatawan yang paling banyak terjadi adalah pada tahun 2017 ke tahun 2018. Kenaikan jumlah kunjungan wisatawan dapat tercapai merupakan hasil dari kerja keras berbagai pihak di antaranya pemerintah, pihak swasta, serta segenap lapisan masyarakat. Selain itu, hal tersebut juga menjadikan fondasi untuk pemerintah setempat guna melakukan suatu pemerataan di kawasan pariwisata di daerah masing-masing karena Jawa Barat memiliki potensi yang tinggi untuk dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara.

Grafik 2
Perkembangan Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati, Agustus 2019 - Agustus 2020



Gambar 1.2 Grafik Perkembangan Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung ke Jawa Barat Melalui Pintu Masuk Bandara Husein Sastranegara dan Pelabuhan Muarajati, Agustus 2019 – Agustus 2020

(Sumber : www.jabar.bps.go.id tahun 2020)

Kunjungan wisatawan mancanegara ke Jawa Barat melalui pintu masuk Bandara Husein Sastranegara pada bulan Agustus 2020 berjumlah 0 kunjungan atau mengalami penurunan yang signifikan diakibatkan oleh adanya pandemi *Covid-19*, dibandingkan periode sebelumnya yaitu bulan Agustus 2019 yang berjumlah 13.984 kunjungan. Kemudian melalui pintu masuk Pelabuhan Muarajati pada bulan Agustus 2020 berjumlah 78 kunjungan dan mengalami penurunan yang juga signifikan diakibatkan oleh adanya pandemi *Covid-19*, dibandingkan periode sebelumnya yaitu pada bulan Agustus 2019 berjumlah 95 kunjungan. Keberadaan pandemi *Covid-19* seperti sekarang ini memang mengubah segala bentuk sendi-sendi kehidupan di masyarakat salah satunya minat berwisata yang dikarenakan himbauan pemerintah untuk tetap menjaga jarak dan menjaga protokol kesehatan secara ketat.

Tabel 1.1

Pertumbuhan Kunjungan Wisatawan ke Objek Wisata di Kabupaten Cirebon Tahun 2016-2018

Bulan	Mancanegara	Domestik	Jumlah
(1)	(2)	(3)	(4)
Januari	472	173.102	173.574
Februari	346	123.810	124.156
Maret	5.932	160.446	166.378
April	7.210	191.456	198.666
Mei	5.504	88.781	94.285
Juni	6.477	137.331	143.808
Juli	6.310	75.633	81.943
Agustus	3.952	55.922	59.874
September	4.796	108.111	112.907
Oktober	6.904	80.963	87.867
November	7.240	86.975	94.215
Desember	8.271	97.125	105.396
2018	63.414	1.379.655	1 443.069
2017	11.910	701.681	713.591
2016	3.759	635.377	639.136

(Sumber: <https://cirebonkab.bps.go.id/> tahun 2018)

Dari tabel tersebut menunjukkan wisatawan yang berkunjung ke objek wisata di Kabupaten Cirebon setiap tahunnya yaitu periode tahun 2016-2018 mengalami kenaikan. Pada tahun 2016 jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Kabupaten Cirebon sebanyak 639.136 orang. Pada tahun 2017 jumlah kunjungan wisatawan meningkat jumlahnya menjadi 713.591 orang. Kemudian pada tahun 2018 jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Kabupaten Cirebon jumlahnya semakin meningkat menjadi 1.443.069 orang.

Melihat kenaikan jumlah wisatawan di Kabupaten Cirebon dari tahun ke tahun menjadikan adanya peluang yang menjanjikan pada kontribusi bidang kuliner di sektor pariwisata Kabupaten Cirebon. Menurut Fields (2018:59) setiap wisatawan tertarik memakan makanan lokal ketika berwisata. Rasa, tampilan, aroma dari makanan yang disajikan dan

keaslian tempat dirasakan oleh lima indra dan dapat dianggap sebagai motivasi fisik yang menunjukkan sensorik yang baik.

Faktor-faktor umum yang dapat menarik wisatawan untuk berwisata kuliner menurut Sahabudin dkk. (2019:90) sebagai berikut :

- a. Keragaman aktivitas kuliner, dengan adanya keanekaragaman dalam hal kuliner maka akan membuat wisatawan lebih berkeinginan untuk berkunjung ke suatu daerah.
- b. Makanan khas, suatu daerah di Indonesia khususnya selalu memiliki makanan khas daerahnya masing-masing yang menjadikan adanya keunikan tersendiri dan menjadi ciri khas dari suatu daerah.
- c. Produk tradisional, nasional dan internasional. Keanekaragaman produk menjadi daya tarik wisatawan untuk melakukan kunjungan ke suatu daerah.
- d. Lokasi yang nyaman dan bersih. Tidak dapat dipungkiri lokasi yang nyaman dan juga bersih selalu menjadi daya tarik utama seorang wisatawan melakukan kunjungan wisata, seperti yang kita tahu dengan lokasi yang nyaman dan bersih membuat wisatawan menjadi betah berlama-lama di suatu daerah wisata.
- e. Desain ruangan (*venue*) yang unik dan menarik. Dengan adanya desain ruangan yang unik dan menarik membuat pengalaman wisatawan yang berkunjung menjadi menyenangkan.
- f. Lingkungan yang menarik. Selain lingkungan yang bersih dan nyaman, lingkungan yang menarik juga menjadi daya tarik utama suatu daerah wisata, karena akan membuat pengalaman yang tidak terlupakan pada wisatawan.
- g. Pelayanan yang baik. Hal yang tidak kalah penting dalam berwisata adalah adanya pelayanan yang baik dari karyawan pengelola wisata tersebut, dengan disambut dengan baik maka akan membuat kegiatan berwisata menjadi lebih menyenangkan.
- h. Pasar yang kompetitif. Dengan adanya persaingan setiap lokasi wisata pasti akan menjadikan produknya yang terbaik, sehingga akan membuat kualitas produk wisata yang dihasilkan pun tidak asal-asalan.
- i. Harga dan proporsi nilai. Hal yang tidak kalah penting dalam hal berwisata adalah harganya seperti yang kita tahu bahwa harga menjadi penentu utama dalam hal berwisata.
- j. Peluang bersosialisasi. Melalui kegiatan berwisata maka akan terjalin sosialisasi.
- k. Interaksi budaya dengan kuliner. Setiap kuliner khas daerah biasanya memiliki adat dan tradisinya yang unik.
- l. Suasana kekeluargaan. Suasana yang nyaman akan

menciptakan suasana kekeluargaan yang baik untuk wisatawan yang berkunjung.

Prasasia (2013:6) mengungkapkan wisatawan akan menyukai makanan dan minuman tradisional dari tempat wisata yang telah mereka kunjungi bila dilakukan usaha yang gencar untuk memperkenalkan makanan dan minuman tersebut dengan berbagai kreativitas, seperti yang kita tahu wisatawan menyukai keunikan-keunikan yang ditawarkan dari makanan dan minuman dari suatu daerah. Ini termasuk juga dengan menampilkan cara pembuatan makanan atau minuman tersebut sebagai atraksi yang dapat dinikmati oleh wisatawan dan dapat dijadikan bagian dari paket wisata yang ditawarkan.

Potensi sektor wisata gastronomi di Kabupaten Cirebon sendiri memiliki daya tarik yang kuat bagi wisatawan yang berkunjung karena keragaman produk gastronomi yang cukup melimpah. Contoh produk gastronomi yang terkenal dan terdapat di Kabupaten Cirebon adalah tahu gejrot, empal gentong, nasi lengko, nasi jambang, bubur sop ayam, mi koclok, empal asam, pedesan entog, sate kalong, docang, rujak kangkung, gadungan, kerupuk melarat, kue tapel, gepu, growolan, cenil, kue gapit, tape ketan dan masih banyak lagi jenis makanan khas dari Kabupaten Cirebon lainnya. Namun dari sekian banyak produk gastronomi yang diburu oleh wisatawan yang terdapat di Kabupaten Cirebon, ada beberapa makanan yang sudah sulit ditemukan dan sudah langka produsennya yaitu dodol moyog.

Dodol moyog merupakan salah satu kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon yang sudah sulit ditemukan bahkan bisa dikatakan hampir punah. Di Kabupaten Cirebon sendiri, masyarakat sekitarpun banyak yang tidak mengetahui seperti apa kudapan dodol moyog ini. Selain itu, banyak masyarakat *modern* saat ini yang tidak mengetahui kudapan dodol moyog berasal dari Kabupaten Cirebon. Dodol moyog mengalami penurunan eksistensi bukan hanya karena sudah jarang diproduksi namun juga karena sudah cukup banyak

bermunculannya makanan-makanan *modern* yang menyebabkan dodol moyog sedikit peminat dan lambat laun menjadi hampir punah dan sulit untuk menemukan makanan ini di Kabupaten Cirebon.

Dodol moyog adalah kudapan tradisional Kabupaten Cirebon yang terbuat dari tepung tapioka dan gula aren kemudian memiliki *topping* yang disebut dengan “mata ula”. Mata ula atau *blondo* terbuat dari santan yang dimasak lama hingga hampir membentuk minyak. Kudapan ini bercita rasa manis dan gurih yang diperoleh dari mata ulanya. Dodol moyog cocok dimakan saat bersantai sebagai kudapan ringan yang enak. Sedangkan berdasarkan informasi yang didapat peneliti saat melakukan pra-penelitian pada zaman dulu biasanya dodol moyog ini disajikan pada acara keluarga ataupun pada acara seperti hajatan, namun pada saat ini dodol moyog sudah jarang ditemukan pada acara-acara tersebut. Bahkan banyak yang tidak mengetahui dodol moyog itu termasuk kudapan khas tradisional Kabupaten Cirebon.

Tabel 1.2

Produsen Dodol Moyog di Cirebon

No.	Produsen	Alamat
1.	Dodol Moyog Ibu Eni	Desa Gegunung, Kecamatan Sumber, Kabupaten Cirebon
2.	Dodol Moyog Ibu Arimi	Desa Gegunung, Kecamatan Sumber, Kabupaten Cirebon

Di daerah Kabupaten Cirebon penulis hanya menemukan dua lokasi produsen yang masih melakukan produksi dodol moyog hingga saat ini yaitu seorang produsen bernama Ibu Eni dan Ibu Arimi, keduanya beralamat di Desa Gegunung, Kecamatan Sumber, Kabupaten Cirebon. Dodol moyog sendiri dapat dijadikan wisata gastronomi karena memiliki nama yang unik dan rasa yang enak. Selain itu, berdasarkan informasi yang didapat oleh penulis proses pembuatannya pun masih secara

tradisional dan mungkin terdapat sejarah, filosofi, tradisi, dan segala cerita di balik dodol moyog yang belum diketahui banyak orang dan dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara untuk berkunjung dan menikmati kudapan tersebut.

Tabel 1.3
Hasil Kuesioner Pra-Penelitian

No.	Pertanyaan	Tanggapan
1.	Apakah Anda mengetahui apa itu Dodol Moyog?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Ya, sebanyak 8 orang b. Tidak, sebanyak 25 orang
2.	Apakah Anda pernah mencicipi kudapan Dodol Moyog?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Ya, sebanyak 6 orang b. Tidak, sebanyak 27 orang
3.	Apakah Anda mengetahui jika Dodol Moyog adalah kudapan tradisional khas dari Cirebon?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Ya, sebanyak 5 orang b. Tidak, sebanyak 28 orang
4.	Dimana biasanya Anda menemukan kudapan Dodol Moyog?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Tidak tahu, sebanyak 21 orang b. Di pasar, di tempat hajatan, sebanyak 12 orang
5.	Adakah filosofi, sejarah dan tradisi dibalik kudapan Dodol Moyog?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Ya, sebanyak 6 orang b. Tidak tahu, sebanyak 27 orang
6.	Apakah Dodol Moyog termasuk sudah langka pada saat ini karena sulit ditemukan?	Dari 33 responden, mereka menjawab: a. Ya, sebanyak 32 orang b. Tidak, sebanyak 1 orang

Sumber: Data diolah penulis, 2020

Peneliti melakukan pra-penelitian terkait seberapa besar masyarakat mengetahui tentang kudapan khas tradisional dodol moyog dengan cara menyebarkan kuesioner sebagai pra-penelitian dan mendapat responden sebanyak 33 orang. Sebanyak 66,7% responden berasal dari Kabupaten Cirebon dan sebanyak 33,3% responden berdomisili luar Kabupaten Cirebon. Berdasarkan data diperoleh bahwa sebagian besar dari responden tidak mengetahui kudapan dodol moyog. Hal tersebut dapat terjadi karena kurang maraknya informasi yang tersedia mengenai dodol moyog dan kurangnya melibatkan makanan-makanan tradisional daerah ke *events* masa kini, sehingga anak muda banyak yang tidak mengetahui kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon ini.

Sehubungan dengan permasalahan di atas, penulis merasa perlu adanya penelitian mengenai kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon yaitu dodol moyog. Keberadaan produsen dodol moyog yang saat ini masih ada dan bertahan perlu diberi dukungan agar tidak punah keberadaannya karena munculnya makanan-makanan maupun minuman-minuman masa kini yang lebih mendominasi di masyarakat. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul *Pelestarian Dodol Moyog sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Kabupaten Cirebon*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial kudapan dodol moyog di Kabupaten Cirebon?
2. Bagaimana standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket kudapan dodol moyog di Kabupaten Cirebon?
3. Bagaimana upaya pengembangan wisata gastronomi kudapan tradisional dodol moyog di Kabupaten Cirebon?
4. Bagaimana upaya *stakeholder* dalam melakukan pelestarian kudapan

tradisional dodol moyog di Kabupaten Cirebon?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial kudapan dodol moyog di Kabupaten Cirebon;
2. Untuk mengetahui standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket kudapan dodol moyog di Kabupaten Cirebon;
3. Untuk mengetahui upaya pengembangan kudapan tradisional dodol moyog di Kabupaten Cirebon;
4. Untuk mengetahui upaya *stakeholder* dalam melakukan pelestarian kudapan tradisional dodol moyog di Kabupaten Cirebon;

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi tiga yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Untuk dapat menjaga kelestarian kudapan tradisional khas Kabupaten Cirebon dari kepunahan akibat kemunculan makanan-makanan *modern* masa kini, serta diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat bagi keilmuan di bidang pariwisata khususnya di Program Studi Manajemen Industri Katering.

1.4.2 Manfaat Praktisi

Dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai sejarah, filosofi, cara pengolahan, dan upaya yang dilakukan agar dodol moyog dapat tetap lestari di Kabupaten Cirebon. Kemudian sebagai salah satu kontribusi kepada pemerintah daerah dalam melestarikan dodol moyog.

1.4.3 Manfaat Akademisi

Membantu melestarikan kembali kudapan dodol moyog yang hampir punah di Kabupaten Cirebon. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan bisa menjadi bahan informasi dan pertimbangan dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pelestarian makanan dan wisata gastronomi.