

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

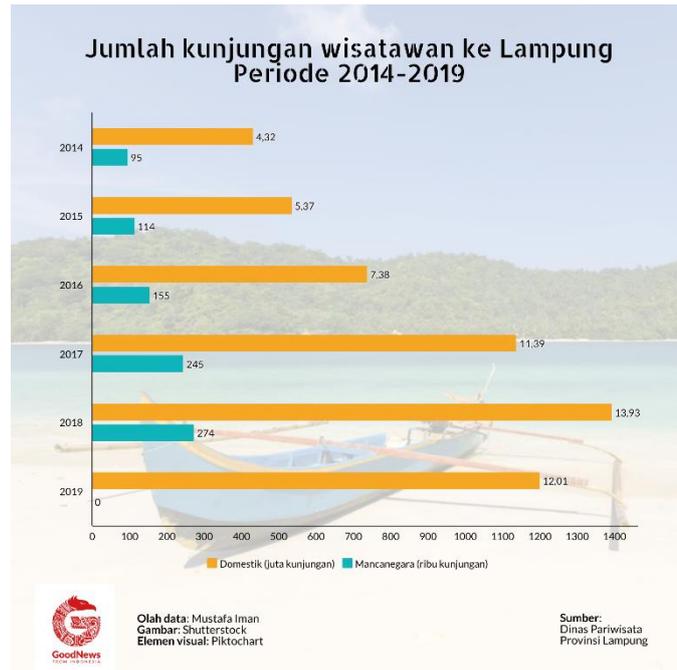
Industri Pariwisata adalah sebuah fenomena yang sedang dikembangkan untuk meningkatkan kondisi perekonomian banyak negara di dunia, dalam perkembangannya pariwisata dilengkapi dengan berbagai penunjang seperti sarana dan prasarana sebagai kebutuhan seluruh kegiatan wisatawan. Berdasarkan Undang-undang RI No.10 tahun 2009 dalam Kementerian Hukum dan HAM (2009, hlm. 3) tentang Kepariwisata mengemukakan bahwa Pariwisata ialah macam-macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh pemerintah baik pusat maupun daerah, pengusaha, dan masyarakat. Pariwisata menjadi sektor yang memiliki potensi untuk pengembangan dan pembangunan ekonomi demi kesejahteraan masyarakat Indonesia.

Indonesia adalah negara berbentuk kepulauan yang mempunyai karakteristik masyarakat majemuk dimana negara ini memiliki berbagai macam suku, agama, tradisi, ras, dan bahasa daerah. Kebudayaan yang terdapat pada masing-masing daerah di Indonesia memiliki caranya sendiri dalam melaksanakan kebiasaan yang sudah tertanam dari generasi ke generasi yang berkembang di daerah tersebut. Keberagaman masyarakat Indonesia dapat tercermin dengan adanya berbagai perbedaan salah satu perbedaan yang menjadi kekhasan daerah dan menunjukkan identitas suatu daerah adalah kuliner.

Kekayaan kuliner di Indonesia sangat beragam dilihat dari 34 provinsi dengan berbagai macam jenis makanan yang memiliki perbedaan dari segi bahan baku, bumbu, rempah serta proses pembuatannya. Masing-masing makanan khas tradisional tersebut memiliki keunikan tersendiri sesuai dengan asal daerahnya. Oleh karena itu potensi yang dimiliki oleh kuliner Indonesia ini perlu diberikan perhatian khusus yang berkaitan dengan pelestarian. Pelestarian terhadap kekayaan kuliner ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kehilangan identitas yang ada dalam budaya setempat.

Gastronomi memiliki keterkaitan erat antara makanan serta budaya yang menjadikan gastronomi sebagai suatu hasil produk budaya, karena makanan memiliki fungsi sosial dan budaya yang merupakan hasil adaptasi manusia terhadap lingkungan sekitarnya. Menurut Soeroso dan Turgarini (2020, hlm. 196) gastronomi bukan hanya terpaku pada proses pengolahan suatu makanan, tetapi pemilihan bahan baku berkualitas, cara mencicipi, menghidangkan serta menggali pengetahuan makanan tersebut. Selain itu juga mendapatkan pengalaman unik ketika mencoba minuman atau makanan yang disajikan, kemudian mengetahui kandungan nutrisi didalamnya juga etika dan etiket yang harus dilakukan. Mengetahui salah satu elemen penting yakni sejarah, filosofi, tradisi dan sosial sebagai latar belakang lahirnya suatu produk kebudayaan. Hal ini sejalan apabila diterapkan di Indonesia karena didukung dengan melimpahnya bahan baku yang berasal dari sumber daya manusia dan sumber daya alam yang tersedia, kita sebagai insan pariwisata harus mengoptimalkan potensi tersebut dengan baik dan benar. Gastronomi Indonesia tidak hanya berkaitan dengan rasa, penampilan, kandungan gizi dan asal-usul makanan, namun jauh lebih dalam dari itu yakni, terkandung warisan budaya dan identitas bangsa yang didukung dengan keunikan pada setiap daerah masing-masing, tidak terkecuali Provinsi Lampung.

Lampung adalah salah satu provinsi di Pulau Sumatera yang terletak di bagian selatan yang secara letak geografis dikelilingi oleh lautan dan terdapat sungai yang melewati beberapa kabupaten sehingga hasil bahari menjadi sumber daya alam utama yang dihasilkan provinsi ini. Lampung juga memiliki potensi yang besar terhadap perkembangan industri pariwisata lokal, terdapat berbagai objek wisata seperti wisata edukasi, wisata alam, wisata kuliner dan wisata budaya. Lampung cukup diminati oleh wisatawan sebagai daerah tujuan destinasi wisata.



Sumber : Good News From Indonesia, 2020

Gambar 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Lampung selama periode tahun 2014-2019

Perkembangan pariwisata di Lampung memperlihatkan bahwa setiap tahun jumlah wisatawan yang datang ke Provinsi Lampung mengalami kenaikan dari tahun ke tahun dengan angka terbesar yaitu 13,93 juta kunjungan wisatawan domestik dan 274 ribu wisatawan mancanegara pada tahun 2018 dilihat dari data Dinas Pariwisata Provinsi Lampung (dalam GNFI, 2020, hlm. 1). Oleh karena itu, pemerintah berperan besar dalam memberikan fasilitas untuk mendukung pertumbuhan industri pariwisata di Lampung. Hal ini dapat menciptakan daya tarik sendiri untuk masyarakat Lampung dalam membuka peluang serta memanfaatkan pertumbuhan industri pariwisata secara maksimal yakni, dengan cara mengolah potensi kuliner khas yang dimiliki Lampung.

Lampung memiliki makanan khas yaitu seruit, menurut Wirawan dan Nurdin (dalam Pratiwi, 2015, hlm. 3) seruit merupakan campuran dari bawang bakar, terasi bakar, dan cabai bakar yang kemudian dihaluskan menjadi sambal lalu ditambah sedikit air, setelah itu ditambah beberapa bahan lain seperti ikan yang di bakar, lalu lalapan yang telah dicuci bersih dimasukkan ke dalam satu tempat

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

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

kemudian dicampur. Kegiatan mengonsumsi seruit ini biasa disebut sebagai tradisi nyeruit.

Tradisi Nyeruit merupakan tradisi makan untuk mengembangkan nilai kebersamaan antar individu pada suatu keluarga dalam masyarakat Lampung. Tradisi ini biasa dilakukan pada acara pernikahan, acara adat, ataupun upacara keagamaan. Dalam tradisi nyeruit makanan yang dikonsumsi adalah seruit, oleh karena itu istilah *nyeruit* diambil dari kata dasar *seruit* yaitu *me-* ditambah *seruit* menjadi *menyeruit*, berubah bentuk (*me*)*nyeruit*, yang biasa digunakan dalam dialog sehari-hari. Maka dari itu kata *seruit* bila diubah menjadi kata kerja berubah menjadi *menyeruit* (Pratiwi, 2015, hlm. 15). Berbeda sejak zaman dulu, tradisi nyeruit pada masa sekarang mengalami kemunduran, masyarakat Lampung perlahan melupakan makanan setempat yang menurut mereka kurang menarik, di samping cara menghidangkan yang dianggap tidak mudah dan kurang bersih. Melakukan tradisi nyeruit sarat makna akan adat istiadat, nilai-nilai yang terkandung di dalamnya serta keyakinan bahwa dengan mengonsumsi seruit dapat meningkatkan rasa kebersamaan serta semangat yang menggebu-gebu.

Menurut Lisa dkk. (2021, hlm. 5) meyakini bahwa tradisi nyeruit merupakan lambang kebersamaan yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Lampung. Nilai kebersamaan yang diyakini oleh masyarakat Lampung mengandung keyakinan terhadap hubungan antar manusia dan manusia dengan sang pencipta. Nilai tersebut tercermin pada setiap rumah masyarakat Lampung dimana ada satu ruangan yang berukuran luas biasa digunakan untuk berkumpul dan menciptakan ruang kebersamaan dengan melaksanakan tradisi nyeruit.

Menurut Pramana (2015, hlm. 1) mengungkapkan bahwa eksistensi tradisi nyeruit masih kalah saing dengan makanan khas daerah lain tercermin dengan sedikitnya keberadaan rumah makan khas Lampung di tanahnya sendiri.

Menurut Liana (2019, hlm. 1) menyampaikan bahwa masyarakat Lampung gemar melakukan acara berkumpul dengan keluarga serta kerabat dekat baik acara adat, acara keagamaan, ataupun pernikahan. Pada saat berkumpul mereka biasanya menggelar tradisi nyeruit, tetapi tradisi nyeruit sering kali hanya diketahui oleh masyarakat lokal sehingga dinilai kurang populer dan jarang terdengar di luar masyarakat Lampung.

Menurut Hidayatullah (2016, hlm. 1) dalam wawancaranya dengan pemilik restoran Dapur Tatu yang menyediakan makanan khas Lampung yakni Liza Mutiara dan Dodi, mereka menyampaikan bahwa alasan membuka Dapur Tatu adalah untuk mempertahankan warisan budaya masyarakat Lampung. Secara kultural, Lampung terbagi menjadi dua masyarakat adat, yakni Lampung Pepadun dan Lampung Sai Batin. Kedua masyarakat adat tersebut memiliki kebiasaan berbaur, dimana pada waktu tersebut dibutuhkan jenis makanan yang dapat dinikmati secara bersamaan, pada saat itu pula mereka melaksanakan tradisi nyeruit. Tetapi, kebiasaan nyeruit tidak dilaksanakan oleh seluruh masyarakat adat, bagi Lampung Pepadun seruit merupakan makanan pokok. Liza yang merupakan keturunan asli masyarakat adat Lampung Pepadun memiliki ketakutan akan hilangnya tradisi nyeruit, berangkat dari ketakutan tersebut Liza dan Dodi membangun Dapur Tatu dalam rangka mempertahankan tradisi nyeruit.

Menurut Hendrawan (2020, hlm. 1) mengungkapkan bahwa keberadaan tradisi nyeruit mulai memudar dikarenakan tingkat persaingan tinggi antara makanan khas daerah lain serta makanan luar negeri yang lebih diterima oleh masyarakat Lampung. Semakin maju perkembangan zaman membuat gaya hidup masyarakat Lampung lebih *modern* yang menyebabkan tradisi nyeruit perlahan kehilangan eksistensi dibandingkan makanan kekinian yang hadir dengan penuh variasi dari segi tampilan, warna, tekstur maupun rasa.

Keadaan kuliner Indonesia yang sangat beragam tidak sejalan dengan masyarakat yang belum sepenuhnya memahami dan menjunjung tinggi tradisi makan serta kuliner yang berasal dari luar daerahnya. Padahal tradisi serta makanan tersebut menjadi salah satu identitas yang dimiliki bangsa ini. Untuk memperoleh penjelasan lebih lanjut penulis melakukan pra-penelitian untuk mengetahui pendapat masyarakat mengenai tradisi nyeruit yang merupakan salah satu tradisi makan masyarakat Lampung. Pra-penelitian dilakukan dengan cara melakukan *mini survey* oleh 50 responden.

Tabel 1. 1
Hasil Pra Penelitian

No.	Pertanyaan	Jawaban			
		Ya		Tidak	
		N	%	N	%
1.	Apakah anda mengetahui Tradisi Nyeruit ?	13	26	37	74
2.	Apakah anda mengetahui Tradisi Nyeruit merupakan khas lampung ?	10	20	40	80
3.	Apakah anda mengetahui bahan, bumbu apa saja yang digunakan pada Tradisi Nyeruit ?	7	14	43	86
4.	Apakah anda mengetahui proses pembuatan dalam Tradisi Nyeruit ?	7	14	43	86
5.	Apakah anda mengetahui upaya apa saja yang dilakukan pemerintah dalam melestarikan Tradisi Nyeruit di Lampung ?	9	18	41	82
6.	Menurut anda apakah Tradisi Nyeruit sebagai salah satu tradisi makan khas perlu dilestarikan ?	47	94	3	6

Sumber : Data diolah, 2020

Tabel 1.2 menunjukkan hasil pra penelitian bahwa presentase tertinggi dengan angka 94% masyarakat menjawab setuju bahwa tradisi nyeruit adalah salah satu tradisi makan yang perlu dilestarikan.

Dengan melihat permasalahan diatas maka diperlukan adanya penelitian lebih mendalam. Tradisi nyeruit merupakan kebiasaan atau tradisi makan yang perlu didukung dengan kajian sosial budaya masyarakat Lampung. Penulis menemukan akan minimnya pengetahuan masyarakat mengenai Tradisi nyeruit mulai dari asal makanan, bahan serta bumbu-bumbu yang digunakan, hingga proses pembuatannya. Selain itu, dikarenakan cara makannya yang mencampur beberapa makanan menjadi satu sehingga rasa yang ditimbulkan cukup kuat serta cara yang digunakan dinilai kurang memperhatikan aspek *higienis*, berpengaruh pada keengganan orang untuk membeli bahkan membuatnya. Diharapkan dengan adanya penelitian yang akan dilakukan oleh penulis turut berpartisipasi dalam pelestarian gastronomi nusantara agar para wisatawan tertarik untuk datang ke Provinsi

Fitri Cahya Ningrum, 2021

PELESTARIAN TRADISI NYERUIT SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI KOTA BANDAR LAMPUNG

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

Lampung. Sehingga memberikan dampak kenaikan kunjungan wisatawan terhadap peningkatan perekonomian di Lampung.

Dari penjabaran diatas penulis menyimpulkan minimnya pengetahuan masyarakat mengenai tradisi nyeruit yang merupakan warisan budaya masyarakat Lampung, oleh sebab itu penulis mengambil judul dari penelitian ini adalah **“Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi nyeruit ?
2. Bagaimana peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi nyeruit di Kota Bandar Lampung ?
3. Bagaimana tradisi nyeruit sebagai potensi wisata gastronomi di Kota Bandar Lampung ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah penulis rumuskan, maka maksud dan tujuan dari penelitian ini dilakukan adalah :

1. Untuk mengetahui komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi nyeruit.
2. Untuk mengetahui peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi nyeruit di Kota Bandar Lampung.
3. Untuk mengetahui tradisi nyeruit sebagai potensi wisata gastronomi di Kota Bandar Lampung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari diadakannya penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Secara Teoritis

Untuk memperkenalkan tradisi nyeruit sebagai makanan tradisional berasal dari Provinsi Lampung, yang pada dasarnya penelitian ini bermanfaat bagi seseorang yang ingin mencari informasi tentang tradisi makan khas Lampung dan mahasiswa Manajemen Industri Katering.

2. Secara Praktis

Penelitian ini dapat memberikan ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian serta mengembangkan kemampuan berfikir dan kreatifitas penulis dalam menghasilkan ide yang berguna demi kemajuan ilmu di bidang pariwisata. Selain itu untuk mengetahui pelestarian dan eksistensi tradisi makan khas Lampung.