

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata menjadi suatu industri yang menjanjikan pada era ini, karena industri ini dalam pelaksanaannya membuat peningkatan ekonomi bagi berbagai aspek yang ada di dalamnya (liputan6, 2018). Lalu Presiden Republik Indonesia, Bapak Joko Widodo berpesan agar program dana desa yang telah didistribusikan bisa dimanfaatkan oleh masyarakatnya untuk mengembangkan potensi di desanya untuk dimanfaatkan sebagai daya Tarik destinasi wisata (CNN Indonesia, 2018)

Indonesia memiliki letak geografis, struktur masyarakat, kekayaan alam yang melimpah, dan sejarah. Indonesia memiliki potensi besar di tiap daerah yang memiliki ciri khas masing-masing untuk kemudian bisa dijadikan daya tarik minat khusus yang bisa dipromosikan untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan luar negeri untuk datang ke Indonesia dan menjadi salah satu faktor pergerakan ekonomi di masyarakat. Gastronomi tidak hanya berbicara tentang jenis suatu hidangan dan bahan bakunya saja, tetapi di setiap hidangan tersebut memiliki suatu makna, sejarah, filosofi, nilai-nilai yang terkandung dan juga cerita yang terkandung dibalik hidangan tersebut yang mana hal ini bisa dijadikan sebagai daya tarik wisata disuatu daerah.

Sektor kuliner memiliki andil yang sangat besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dari total 16 subsektor ekonomi kreatif yang dikembangkan, terdapat 3 subsektor yang memberikan kontribusi dominan terhadap PDB, dimana kuliner menempati urutan yang pertama dengan presentasi 41,69%, diikuti oleh subsektor fashion 18,15% dan subsektor kriya sebesar 15,70% diurutan kedua dan ketiga (Data Statistik dan Hasil Survei Ekonomi Kreatif, 2017). Wisata kuliner merupakan bagian integral dari pengembangan pariwisata yang tumbuh dan berkembang oleh sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakat. Hal ini merupakan nilai tambah dalam memperkaya pengalaman wisatawan ketika berinteraksi dengan masyarakat setempat.

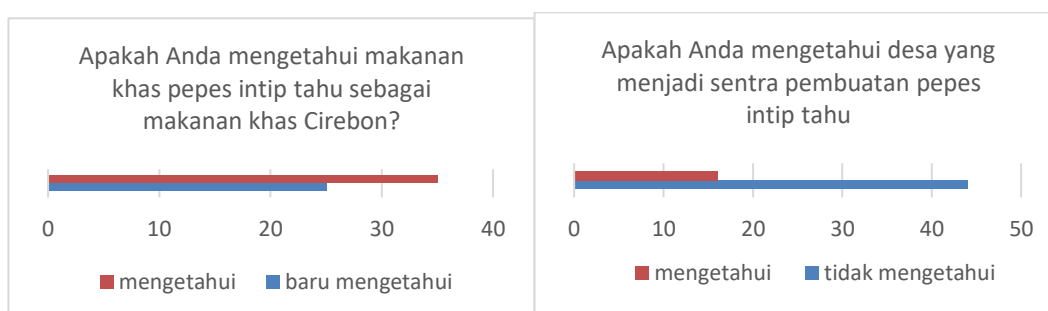
Daya tarik warisan gastronomi memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena memiliki komponen yang komprehensif sebagai pengayaannya,

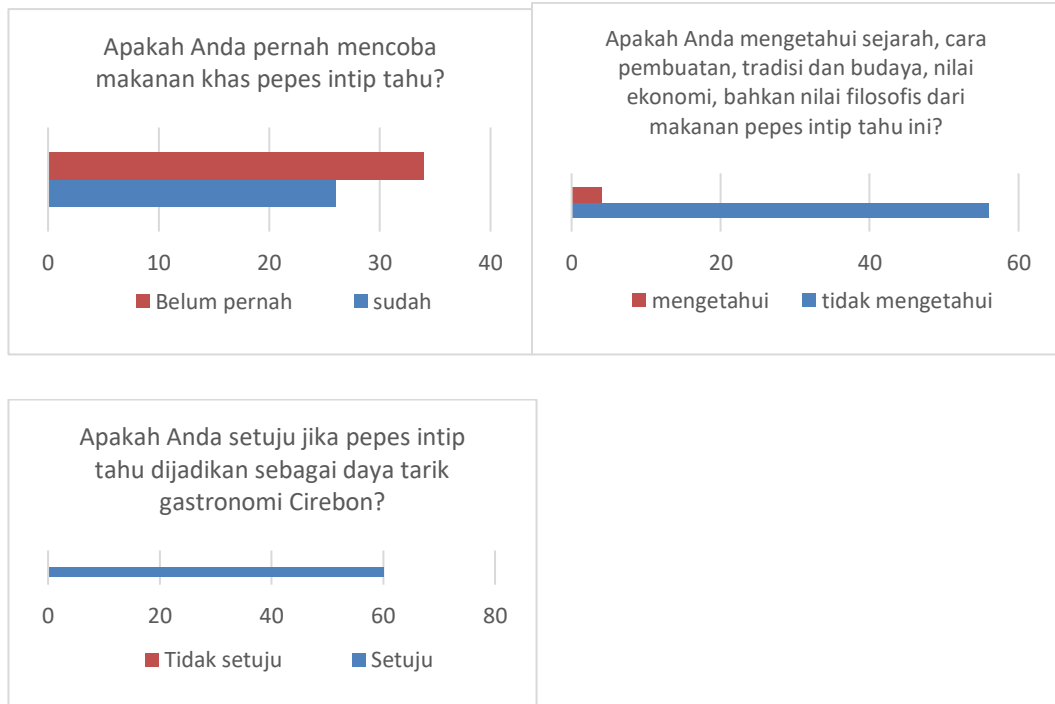
bukan hanya menekankan makanan sebagai sumber asupan kebutuhan fisik manusia saja (Soeroso & Turgarini, 2020). Makanan dan minuman di setiap wilayah memiliki ciri khasnya masing-masing, yang disebabkan berbagai faktor dan karakteristik setiap daerah yang mempengaruhinya.(Ningsih & Turgarini, 2020).

Cirebon memiliki kultur adat budaya yang unik karena faktor sejarah panjang serta letak Geografis yang membentuk tatanan sosial masyarakat Cirebon (Nufus et al., 2012) hal ini berdampak juga pada terciptanya aneka ragam makanan dan minuman khas yang menjadi potensi gastronomi khas Cirebon menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan di samping wisata seni, budaya, dan sejarah yang ada, salah satunya adalah pepes intip tahu.

Pepes intip tahu ini merupakan makanan khas yang terdapat di daerah Kabupaten Cirebon, dengan pusat sentra pembuatannya di Desa Cipeujeuh Wetan. Yang terbuat dari kerak tahu goreng yang diolah kembali dengan cara dicampur bersama tahu putih untuk kemudian di pepes dan di garang. Pepes intip tahu biasanya menjadi lauk pendamping nasi ataupun dinikmati sebagai kudapan.

Berikut saya lampirkan data hasil *mini survey* saya dengan total questioner sebanyak 60 orang secara random.





Gambar 1 1 Hasil Mini Survey

Dari data *mini survey* yang saya lakukan, dari 60 orang responden menghasilkan data bahwa makanan pepes intip tahu ini mulai diketahui bahwa pepes intip tahu sudah dikenal banyak orang. Namun, nilai sejarah, filosofi, cara pembuatan, dan nilai ekonomisnya belum banyak diketahui sehingga layak bila diteliti dan dijadikan sebagai daya tarik gastronomi di Cirebon terutama di Desa Cipeujeuh Wetan. Tentunya peneliti akan mencari tahu terlebih dahulu komponen-komponen pepes intip tahu yang memenuhi kriteria sebagai makanan gastronomi.

Dengan merujuk dari permasalahan tersebut, perlu adanya penelitian lebih mendalam mengenai pepes intip tahu. Keberadaan pepes intip tahu bertahun-tahun menjadi kegiatan ekonomis yang dilakukan oleh masyarakat Desa Cipeujeuh Wetan, dan makanan khas ini telah lama ada sejak tahun 1920 (KOMPAS, 2021) dan diharapkan hasil penelitian ini bermanfaat bagi yang membutuhkan sebagai rekomendasi rujukan untuk pengembangan pariwisata Cirebon khususnya Desa Cipeujeuh Wetan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana komponen gastronomi pada hidangan pepes intip tahu Desa Cipeujeuh Wetan?
2. Bagaimana peran para *stakeholder* terhadap pelestarian makanan pepes intip tahu?
3. Bagaimana pengembangan makanan khas pepes intip tahu?

1.3 Tujuan

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui komponen gastronomi pada hidangan pepes intip tahu Desa Cipeujeuh Wetan;
2. Untuk mengetahui peran para *stakeholder* terhadap pelestarian makanan pepes intip tahu;
3. Untuk mengetahui pengembangan makanan khas pepes intip tahu;

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan akan memberi manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

Untuk mempertahankan eksistensi makanan pepes intip tahu sebagai makanan khas daerah Cirebon, dengan penelitian ini diharapkan akan memiliki manfaat dan menambah keilmuan di bidang pariwisata khususnya di Program Manajemen Industri Katering

2. Manfaat praktis

Untuk menambah pembelajaran dan pengalaman dalam melakukan penelitian mengenai sejarah, filosofi, cara pengolahan, dan upaya yang dilakukan agar informasi mengenai makanan pepes intip tahu dapat lebih tersebar dan diketahui khususnya ke masyarakat Cirebon bahwa pepes intip tahu menjadi salah satu potensi gastronomi di Cirebon. Kemudian sebagai salah satu kontribusi kepada pemerintah daerah agar eksistensi Pepes Intip Tahu dapat dimanfaatkan menjadi potensi wisata Gastronomi Cirebon.

3. Manfaat akademis

Berkontribusi dalam menjaga tradisi dan budaya makanan tradisional khas Jawa Barat dan meningkatkan informasi mengenai makanan tradisional pepes intip tahu asal Sindang Laut Kab. Cirebon. Penelitian ini juga diharapkan menjadi bahan informasi dan pertimbangan dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan makanan tradisional dan wisata gastronomi.