

BAB 1

PENDAHULUAN

Daya tarik wisata salah satunya merupakan sesuatu yang menarik pengunjung untuk datang ke daerah. Wisata gastronomi erat kaitannya dengan makanan tradisional khas dari suatu daerah. Setiap daerah memiliki makanan khas dengan keunikan dan cirinya sendiri. Makanan tradisional merupakan daya tarik wisata kuliner atau wisata gastronomi untuk mencicipi, memasak, mencari pengalaman, mengetahui tradisi dan keunikan dari makanan tradisional bahkan dijadikan sebagai oleh-oleh.

Seiring dengan perkembangan zaman, makanan yang beredar saat ini lebih praktis dan juga tahan lama dibandingkan dengan makanan tradisional. Menurut Turgarini, 2018 gastronomi bukan sebatas seni memasak tetapi meliputi perilaku manusia termasuk cara memasak, melayani, untuk mencicipi, merasakan dan mengalami serta menemukan, mempelajari, meneliti dan menulis tentang makanan serta semua hal yang berkaitan dengan nutrisi manusia di setiap negara. Indonesia terkenal dengan banyaknya kekayaan kuliner yang berasal dari Sabang sampai Merauke. Dari semua kuliner tersebut pasti di setiap daerah memiliki keunikannya masing-masing meskipun bahan baku dan pengolahannya sama. Oleh sebab itu, potensi yang dimiliki oleh kuliner Indonesia ini perlu mendapatkan perhatian khusus yang berkaitan dengan pelestarian. Pelestarian kuliner tradisional dilakukan agar tidak terjadinya proses kehilangan otentisitas dalam budaya lokal.

Daerah yang memiliki makanan tradisional yang perlu dilestarikan salah satunya yaitu daerah Gunungkidul. Gunungkidul terletak di Daerah Istimewa Yogyakarta yang terkenal dengan tempat wisata alam meliputi pantai, gua, gunung, embung, bukit, desa wisata. Potensi pariwisata di Gunungkidul sangat banyak selain wisata alam ada juga wisata gastronomi atau yang lebih dikenal dengan wisata kuliner.

Mengingat banyaknya makanan tradisional tetapi kurang diminati masyarakat. Salah satunya adalah Thiwul, mendengar namanya saja mungkin wisatawan memilih untuk memakan makanan lain dibanding memakan makanan tradisional tersebut. Alasannya karena Thiwul merupakan makanan bagi golongan masyarakat pedesaan dan makanan tersebut terlalu kuno atau sudah ketinggalan zaman. Budaya yang menyangkut makanan tradisional saat ini mulai terlupakan karena ketiadaan generasi muda yang mampu membuat dan berkeinginan untuk melanjutkan serta melestarikan jenis makanan tradisional yang dibuat oleh para pendahulunya.

Gunungkidul merupakan kawasan pegunungan kapur yang kering, berbatu, dan sedikit air. Tanaman pokok yang mampu bertahan di daerah tandus adalah singkong. Singkong telah menjadi makanan pokok khususnya daerah Gunungkidul. Namun singkong ini tidak bisa tahan lama sebagaimana beras oleh karena itu singkong diolah kembali menjadi Gaplek melalui proses fermentasi. Saat proses fermentasi singkong, bakteri asam laktat (*Laktobasilus*) tumbuh dan berkembang biak menjadikan makanan ini salah satu makanan yang bermanfaat untuk pencernaan perut. Singkong yang telah diproses fermentasi kemudian dijemur di bawah sinar matahari olahan tersebut bernama Gaplek. Sehingga dari adanya Gaplek tersebut membuat olahan singkong lebih bertahan lama dan bisa disimpan. Kemudian dari Gaplek tersebut diolah menjadi makanan khas Gunungkidul yakni **Thiwul**.

Proses pembuatan Thiwul ini terbilang sederhana yakni dengan mencampur tepung gaplek, air, dan juga sedikit kelapa parut yang kemudian ditambah gula kelapa atau gula merah dan garam sesuai dengan selera. Kemudian adonan tersebut dikukus hingga matang. Makanan tersebut pada masa awal kemerdekaan dimanfaatkan sebagai makanan pengganti nasi bagi masyarakat kalangan ekonomi rendah. Alternatif pengganti nasi ini telah dilakukan masyarakat Gunungkidul sebagai solusi makanan yang kaya karbohidrat.

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

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

Thiwul perlu dilestarian karena dapat menjadi peluang warisan gastronomi karena memiliki nama yang unik, rasa yang otentik, dan proses pembuatannya yang tradisional. Selain itu, mungkin terdapat sejarah, filosofi, tradisi, dan segala cerita di balik Thiwul yang belum diketahui banyak orang yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu melakukan penelitian mengenai **“Pelestarian Makanan Tradisional Thiwul sebagai Warisan Gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta”**.

1.1 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, permasalahan yang diteliti difokuskan dalam beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial makanan tradisional Thiwul sebagai Warisan Gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta?
2. Bagaimana standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket makanan tradisional Thiwul?
3. Bagaimana upaya pengembangan daya tarik wisata gastronomi Thiwul di daerah Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta?
4. Bagaimana upaya *stakeholder* dalam melestarikan makanan tradisional Thiwul sebagai Gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta?

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mendapatkan hasil mengenai hal berikut :

1. untuk mengetahui filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial makanan tradisional Thiwul sebagai Warisan Gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta.

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

2. untuk mengetahui standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket makanan tradisional Thiwul.
3. Untuk mengetahui upaya *stakeholder* dalam melestarikan makanan tradisional Thiwul sebagai Gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta
4. untuk mengetahui pengaruh peran Pemerintah dalam upaya melestarikan makanan tradisional Thiwul.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Secara Teoritis

Untuk mengetahui makananan tradisional Gunungkidul dan untuk memperkenalkan makananan tradisional khususnya Thiwul agar dapat dikenal lebih luas yang berdampak kepada peningkatan pembuatan dan penjualan Thiwul di Daerah Gunungkidul.

2. Kegunaan personal

Untuk menggali potensi dan mengembangkan kemampuan berpikir untuk menjaga dan melestarikanThiwul makanan tradisional Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi program Manajemen Industri Katering serta untuk memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

3. Secara Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi pengetahuan dan gambaran tentang pelestarian makanan tradisional dari sudut pandang gastronomi.

Sri Irnawati, 2020

PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL THIWUL SEBAGAI WARISAN GASTRONOMI GUNUNG KIDUL

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

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