BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada jaman modern ini pariwisata telah berubah menjadi sebuah industri yang menjanjikan dalam hal menambah devisa suatu negara. Menurut WTO/UNWTO (United Nations World Tourism Organization), pariwisata adalah kegiatan manusia yang melakukan perjalanan ke dan tinggal di daerah tujuan di luar lingkungan kesehariannya. Program pengembangan dan pemanfaatan sumber daya dan potensi pariwisata daerah merupakan usaha yang dilakukan untuk memperbesar Pendapatan Asli Daerah (PAD) serta diharapkan dapat memberikan sumbangan bagi pembangunan ekonomi pariwisata Indonesia.

Sektor pariwisata sebagai sumber pendapatan tertinggi di Indonesia Menteri Pariwisata pada Jambore Himpunan Pramuwisata Indonesia Pokdarwis Banten, Carita (Arief Yahya, Februari 2019), mengatakan Pariwisata akan menjadi penghasil devisa terbanyak di Indonesia, sehingga menarik untuk mewujudkan pembangunan desa melalui sektor pariwisata dengan menjadikan desa sebagai salah satu tujuan alternatif wisata.

Menurut Biara (2011) Pariwisata merupakan sebuah industri yang mennghasilkan produk kepariwisataan. Produk industri pariwisata merupakan aneka ragam jasa yang dibutuhkan wisatawan ditawarkan secara terpisah oleh masingmasing bidang usaha. Produk industri pariwisata terdiri dari jasa perusahaan biro travel agen, perusahaan transportasi, perusahaan akomodasi, perusahaan makanan dan minuman, dan cindera mata. Beragamnya jenis para wisatawan semakin mudah untuk memilih apa yang mereka inginkan contohnya wisata bahari, wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata pendidikan, wisata religi dan wisata gastronomi. Banyaknya industri wisata di Indonesia yang berkembang pesat. Ditunjukan dengan adanya data dari Badan Pusat Statistik Jawa Barat wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat pada tahun 2019.

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Bandung 2019

Kabupaten/Kota		Wisatawan	Wisatawan	Jumlah
Kabupaten/Kota				Juman
		Mancanegara	Nusantara	
1.	Bogor	139,826	4,028,999	4,168,825
2.	Sukabumi	49,138	443,795	492,933
3.	Cianjur	9,350	11,140	20,490
4.	Bandung	77,200	3,965,558	4,042,458
5.	Garut	29,158	13,583	42,741
6.	Tasikmalaya	1,476	23,400	24,876
7.	Ciamis	3,505	70,071	73,576
8.	Kuningan	-	188,727	188,727
9.	Cirebon	1,588	130,796	132,384
10.	Majalengka	500	70,885	71,385
11.	Sumedang	7,455	144,249	151,704
12.	Indramayu	251	78,255	78,506
13.	Subang	45,507	1,104,324	1,149,831
14.	Purwakarta	7,913	209,873	217,786
15.	Karawang	61,237	73,971	135,208
16.	Bekasi	63,246	186,990	250,236
17.	Bandung Barat	278,027	481,114	759,141
18.	Pangandaran	10,344	912,184	922,528
Kota				
1.	Bogor	722,901	2,978,475	3,701,376
2.	Sukabumi	5,311	199,920	205,231
3.	Bandung	179,487	4,624,62	4,804,108
			1	
4.	Cirebon	5,891	176,223	182,114
5.	Bekasi	6,515	65,808	72,323

6.	Depok	61,110	105	61,215
7.	Cimahi	496	3,383	3,879
8.	Tasikmalaya	501	207,853	208,354
9.	Banjar	126	61,200	61,326
Jawa Barat		1,785,059	20,545,162	22,310,221

Sumber: Badan Pusat Statistik Jawa Barat 2019

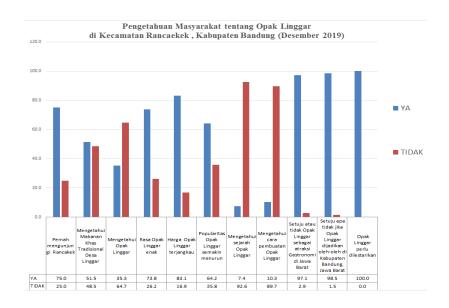
Data pada tabel 1.1 menunjukan daerah Kabupaten Bandung dan Kota Bandung menjadi daerah yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Wisatawan bisa menemukan beragam tempat wisata dan menemukan peninggalan nenek moyang, dan wisata gastronomi. Manusia memiliki hasrat masing-masing bagaimana menikmati aneka makanan, minuman, dan produk lainya sesuai dengan selera. Menurut taqwani (2012:55) gastronomi merupakan hubungan antara budaya gastronomi mempelajari mengenai komponen budaya makanan sebagai pusatnya, hubungan budaya dan gastronomi. Menurut Santich B (2004) dalam artikel Indra Ketaren, Antara Gastronomi dan Kuliner mengemukakan bahwa panduan Gastronomi mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman.

Jawa Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang kaya akan objek wisata, baik wisata alam, bahari maupun budaya dengan Bandung sebagai Ibu Kotanya. Berdasarkan data Badan Statistik Jawa Barat, di tahun 2015-2019 jumlah wisatawan yang berkunjung ke Jawa Barat mengalami peningkatan, yang membuat provinsi ini banyak dikunjungi wisatawan. Para wisatawan selain berekreasi menikmati tempat wisata, mereka juga berkunjung untuk mencari makanan khas yang ada di provinsi tersebut. Salah satu makanan khas Jawa Barat yaitu opak, rasa opak yang gurih dan teksturnya yang renyah menjadi daya tarik bagi para wisatawan lokal. Terdapat berbagai jenis opak yang ada di Jawa Barat salah satunya yaitu Opak Linggar. Opak Linggar sebagai salah satu mata pencaharian masyarakat sekitar Desa Linggar Kecamatan Rancaekek.

Berdirinya sentra Opak Linggar berawal dari tahun 1997, yang beralamat di Jl. Raya Bandung Garut Km 23,5 .Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung Ciri khas dari Opak Linggar ini yaitu cita rasanya yang gurih dan masih menggunakan alat-alat tradisional. Opak Linggar biasa dijadikan cemilan keluarga, jamuan tamu, oleh-oleh, dan sebagainya. Makanan ini sering dihidangkan di setiap acara pernikahan, khitanan, dan syukuran. Cemilan berbentuk bundar dengan diameter 5 cm ini berbahan dasar tepung beras. Berbeda dengan opak yang berbahan dasar tepung tapioka. Opak juga ada di beberapa daerah lainnya, namun Opak Linggar yang paling gurih dan renyah. Hal ini dikarenakan proses pembuatannya yang masih tradisional dan di wariskan secara turun menurun. Mulai dari penumbukan beras yang masih menggunakan lesung hingga pembakarannya yang masih menggunakan arang. Proses tanpa mesin inilah yang menjadikan Opak Linggar unik dan mempunyai cita rasa khas yang melekat. Sejak tahun 1997-2013 proses pembuatan Opak Linggar masih menggunakan arang. Tahun 2013-sekarang tidak menggunakan arang melainkan menggunakan oven kompor. Perbedaan kelebihan dan kekurangan dari proses pembuatan arang dan oven kompor yaitu apabila menggunakan arang kelebihannya proses pembuatan akan lebih cepat dan ukuran opak lebih besar sedangkan kekurangannya yaitu kotor dan hasil akhir dari produk Opak Linggar tidak mengkilat cendurung agak kusam. Sedangkan proses pembuatan Opak Linggar menggunakan oven kompor kelebihanya yaitu bersih dan opak terlihat mengkilat sedangkan kekuranganya yaitu memakan waktu yang lama dan ukuran opak lebih kecil dibandingkan dengan proses menggunakan arang.

Opak lingar ini sudah menjadi sentra pusat oleh-oleh hanya di wilayah Kecamatan Rancaekek saja, maka dari itu untuk mendukung pelestarian Opak Linggar peneliti akan menambah varian inovasi rasa dari Opak Linggar. Varian rasanya yaitu rempah, keju, pedas dan gula aren. Untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan Masyarakat Kota Bandung terhadap Makanan Khas Tradisional Opak Linggar peneliti melakukan Pra-penelitian dengan menyebarkan kuesioner kepada

100 responden remaja dan dewasa dengan mengajukan 11 pertanyaan menggunakan skala Guttman. Berikut hasil kuesioner pra penelitian dalam bentuk grafik:



Gambar 1. 1 Grafik Hasil Pra Penelitian

Sumber: Data diolah oleh penulis 2019

Dari data pra penelitian pada gambar 1.1 adalah dari 100 responden yang telah dilakukan oleh peneliti bisa disimpulkan bahwa 75% responden belum pernah mengunjungi Wilayah Rancaekek Kabupaten Bandung, 51% responden tidak mengetahui Makanan Khas Rancaekek Desa Linggar, 35% dari 65 responden belum mengetahui Opak Linggar, 74% responden mengatakan bahwa Makanan Tradisional Opak Linggar enak, 83% responden setuju Makana Tradisional Opak Linggar harganya terjangkau, 65% reponden mengatakan bahwa Opak Linggar popularitasnya menurun, 93% dari 7% responden mengatakan bahwa Masyarakat tidak mengetahui sejarah Opak Linggar, 90% dari 10% responden tidak mengetahui cara pembuatan Opak Linggar, 97% responden setuju apabila Makanan Khas Opak Linggar sebagai atraksi gastronomi di Kabupaten Bandung, 98% responden setuju Opak Linggar

6

dijadikan sentra oleh-oleh Jawa Barat, 100% responden setuju bahwa Opak Linggar

perlu dilestarikan.

Dari hasil pra penelitian diatas membuktikan bahwa banyak dari Masyarakat Kota Bandung belum mengetahui makanan tradisional Opak Linggar khas Desa Linggar Kecamatan Rancaekek. Seharusnya peluang tersebut bisa menjadikan makanan tradisional Opak Linggar diketahui oleh masyarakat, tetapi pada kenyataannya masyarakat lebih memilih makanan modern dibandingkan kudapan tradisional. Akibatnya makanan tradisional Opak Linggar hanya di kenal oleh masyarakatnya sendiri. Maka dari itu peneliti bermaksud melakukan penelitian mengenai "Pelestarian Produk Opak Linggar Sebagai Atraksi Gastronomi Nusantara

Jawa Barat Di Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung

,,

7

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Untuk menghindari meluasnya pembahasan, peneliti merumuskan masalah dengan perntanyaan:

- Bagaimana filosofi, sejarah, dan tradisi makanan khas Opak Linggar di Kabupaten Bandung?
- 2. Bagaimana standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket makanan khas Opak Linggar di Kabupaten Bandung?
- 3. Bagaimana presepsi wisatawan mengenai makanan khas Opak Linggar?
- 4. Bagaimana upaya pengembangan wisata atraksi gastronomi Opak Linggar di Kabupaten Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- Untuk mengetahui filosofi, sejarah, dan tradisi makanan khas Opak Linggar di Kabupaten Bandung.
- 2. Untuk mengetahui standar resep pembuatan, bahan baku, cara penyajian, pengetahuan gizi, etika dan etiket makanan khas Opak Linggar di Kabupaten Bandung.
- 3. Untuk mengetahui presepsi wisatawan mengenai makanan khas Opak Linggar.
- 4. Untuk mengetahui upaya pengembangan wisata gastronomi Opak Linggar di Kabupaten Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat atau kegunaan penelitian ini baik secara teoritis maupun praktis diantaranya:

1.4.1 Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan pengetahuan juga memberikan solusi atas masalah tentang pelestarian objek gastronomi nusantara di Indonesia. Penelitian juga diharapkan dapat mendorong kesadaran setiap individu akan pentingnya menghargai, melestarikan budaya bangsa untuk memperkokoh jati diri dan kepribadian.

8

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang

berkaitan dengan topik ini, diantaranya:

1. Bagi pihak msyarakat, penelitian ini dapat dijadikan sengai upaya agar

masyarakat bisa mengenal dan menjaga budayanya sendiri khususnya dalam hal

ini adalah jajanan tradisionalnya, juga sebagai upaya untuk melestarikan warisan

budaya betapa kuliner makanan khas tradisional sebagai WTB (Warisan Tak

Berbenda).

2. Bagi mahasiswa, sebagai salah satu refrensi dalam penulisan karya ilmiah dan

sebagai tambahan wawasan dalam melestarikan nudaya.

3. Bagi pihak wirausaha, penelitian pengembangan produk Opak Linggar ini

diharapkan dapat meningkatkan peminat atau membuka peluang usaha dalam

menjual produk makanan tradisional.

4. Bagi pihak perhotelan/restaurant, sengai identtitas dan travel destinasi untuk para

wisatawan lokal/mancanegara sehingga akan menjadi nilai lebih untuk

hotel/restaurant.

5. Bagi pihak perpustakaan arsip dan daerah, sebagai sarana refrensi juga membantu

arsip perpustakaan dalam bidang budaya kuliner, sehingga bisa menjadi wadah

melestarikan budaya (terpelihara) dan tercatat.

1.5 Batasan Masalah

Untuk meghindari pelebaran masalah, maka peneliti akan membatasi masalah

yaitu

sebagai berikut:

1. Lokasi penelitian yang dilaksanakan di Desa Linggar Jl. Raya Bandung

Garut Km 23,5 Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung Jawa Barat.

2. Bahan utama ini adalah tentang pelestarian atraksi gastronomi makanan khas

Opak Linggar yang nantinya akan menjadi refrensi perjalanan wisara untuk

mentontonkan atraksi dari pelestarian makanan khas Opak Linggar,

Septi Esa Putri, 2020

PELESTARIAN PRODUK OPAK LINGGAR SEBAGAI ATRAKSI GASTRONOMI NUSANTARA JAWA BARAT

menjelaskan jenis-jenis olahan produk Opak Linggar, mengetahui teknik pengolahanya, melakukan inovasi prodak dengan melengkapi rasa yang sebelumnya belum ada untuk upaya melestarian Opak Linggar sebagai atraksi gastronomi Kecamatan Rancaekek Kabaupaten Bandung.