

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan masuk, tinggal, dan pergerakan penduduk asing dalam atau luar suatu negara (Muljadi dan Nurhayati, 2002; hlm. 80). Menurut Kodhyat (1983, hlm. 4) pariwisata adalah perjalanan dari suatu tempat ke tempat lain bersifat sementara, dilakukan perorangan atau kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam lingkup social budaya, alam dan ilmu.

Perjalanan dengan mengunjungi suatu tempat yang bermaksud untuk mempelajari keunikan daya tarik wisata, tempat yang dikunjungi dan dalam jangka waktu tertentu yang dilakukan oleh seorang individu atau kelompok ialah wisata (UU RI Nomor 10 tahun 2009). Pada hakikatnya berpariwisata adalah proses kepergian sementara individu atau kelompok menuju tempat lain selain tempat tinggalnya (Suwanto, 2008 : hlm.3).

Indonesia kaya akan ragam suku bangsa, dimana masing-masing memiliki adat istiadat, seni budaya dan bahasa yang khas, yang merupakan sumber untuk tumbuh berkembangnya kreatifitas. Semakin besar keanekaragaman budaya suatu bangsa, akan semakin besar potensi kreatifitas yang terdapat pada bangsa itu, dan semakin besar pula potensi negara tersebut untuk maju berkembang di dalam persaingan global. Salah satu Provinsi yang kaya akan pariwisatanya adalah Jawa Barat. Jawa Barat merupakan Provinsi di Indonesia yang kaya akan objek wisatanya, baik wisata alam maupun wisata buatan dengan Kota Bandung sebagai ibukotanya. Sebagai salah satu kota yang sangat terkenal di Jawa Barat dan di Indonesia maka menjadikan Kota Bandung selalu ramai dikunjungi oleh wisatawan.

Berikut ini merupakan data kunjungan tahunan wisatawan ke Kota Bandung dari tahun 2012 hingga 2016.

Tabel 1 1 Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung dari Tahun 2012 hingga 2016

Tahun	Wisatawan		Jumlah
	Mancanegara	Domestik	
2012	225.585	6.487.239	6.712.824
2013	176.855	5.080.584	5.257.439
2014	176432	5.388.292	5.564.724
2015	180.143	5.627.421	5.807.564
2016	183.932	5.877.162	6.061.094
2016	173.036	4.827.589	5.000.625

Sumber : <https://bandungkota.bps.go.id>, diolah oleh penulis

Berdasarkan tabel 1.1 dapat dilihat rata-rata kunjungan wisatawan Kota Bandung dari tahun 2011 sampai dengan 2016 mengalami peningkatan meskipun pada tahun 2012 dan 2016 mengalami penurunan dikarenakan kurangnya inovasi dari pengelola objek wisata dan pemerintah setempat sehingga satu atau dua kali berkunjung sudah membuat wisatawan bosan, adanya kemacetan yang sering terjadi pada beberapa wilayah dan waktu tertentu, serta infrastruktur yang hendaknya diperbaiki lagi. Peningkatan kunjungan wisatawan secara tidak langsung berdampak pula pada kenaikan konsumsi makanan dan minuman. Makanan dan minuman merupakan bagian penting saat melakukan kegiatan wisata. Kota Bandung sudah terkenal memiliki julukan kota kuliner, wisata kuliner merupakan wisata yang mengeksplorasi makanan secara sengaja termasuk konsumsi, persiapan, dan penyajian makanan, masakan, atau gaya dalam makanan (Long,2004)

Pariwisata di Indonesia saat ini semakin berkembang didukung dengan Gastronomi Nusantara yang sangat beragam. Pariwisata tidak akan pernah lepas dengan gastronomi ,para wisatawan yang melakukan perjalanan wisata. Menurut Youssef (2014, hlm. 3) pada umumnya gastronomi merupakan bidang yang

mencakup teknik pengolahan makanan dan minuman. Dan merupakan disiplin ilmu yang mempelajari proses fisik dan kimia yang terjadi saat memasak. Para wisatawan baik domestik maupun mancanegara pasti tertarik dengan gastronomi nusantara yang berada di daerah yang mereka kunjungi. Setiap daerah di Indonesia memiliki gastronomi yang berbeda dari setiap daerahnya, tidak dapat dipungkiri bahwa keberagaman gastronomi ini melekat pada kekayaan Indonesia.

Jawa Barat, khususnya Kota Bandung ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner saat ini. Wisata gastronomi dinilai perlu mendapat perhatian lebih dari pemerintah maupun warga masyarakat. Menurut Taqwani (2012, hlm. 55) gastronomi adalah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, yang mempelajari komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya dan berupa dengan budaya. Budaya dan gastronomi terbentuk dari hasil budidaya yang terjadi pada semua kegiatan pertanian sehingga menghasilkan warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan yang dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan bahan baku berasal.

Dengan kemajemukan jenis kuliner Jawa Barat wisata Gastronomi dinilai dapat meningkatkan pendapatan asli daerah (PAD) Jawa Barat. Pendiri Pusat Belajar Warisan Budaya Gastronomi Sunda (PBWBGs) Dewi Turgarini mengatakan, di Jawa Barat ada 303 jenis makanan namun belum terpetakan sebagai tujuan khusus wisata kuliner. “Ini terungkap dari penelitian yang saya lakukan jadi ada 303 jenis makanan (Jawa Barat) yang belum ditetapkan sebagai destinasi khusus wisata ini perlu dikembangkan sebagai wisata khusus sektor gastronomi” kata Dewi, Selasa (5/11/2019).

Jawa Barat tidak lepas dari suku dan Bahasa Sunda yang sudah melekat dengan masyarakat Jawa Barat. Seiring perkembangan zaman, masyarakat selalu mengalami perubahan, baik dari segi nilai sosial, pola-pola kelakuan, dan lapisan-lapisan masyarakat, begitupun masyarakat Sunda. Pandangan hidup menurut orang Sunda ialah konsep seseorang atau golongan dalam suatu himpunan masyarakat yang bermaksud menanggapi dan menerangkan segala fenomena hidup dalam dunia ini. (Suryani, 2012, hlm. 116). Kebersamaan merupakan hal

yang sangat dijunjung tinggi oleh masyarakat Sunda baik dalam suka maupun duka. Hal ini dapat dilihat dari kehidupan sehari-hari masyarakatnya yang selalu hidup gotong royong, ramah terhadap orang asing. Karena masyarakat Sunda memegang asas *Silih Asah Silih Asih Silih Asuh* yang memiliki makna hidup harus saling menajamkan pikiran, saling mengingatkan, saling mengasahi, saling mengasih dan saling membimbing. Menurut Rouffaer (1905) dalam buku Dinas Kebudayaan dan Pariwisata (2011, hlm. 70) Suku sunda adalah kelompok etnis yang berasal dari bagian barat pulau Jawa, Indonesia, dengan istilah *Tatar Pasundan* yang mencakup wilayah provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Lampung, Jakarta dan Banten. Saat ini, Gastronomi Sunda yang ada di Kota Bandung sebanyak 303 resep dengan berbagai jenis makanan dan 12 resep diantaranya yaitu berupa minuman (Turgarini, 2018:32).

Minuman tradisional adalah minuman yang diolah secara tradisional dan turun temurun, berdasarkan resep nenek moyang, adat istiadat kepercayaan setempat, baik secara magis atau kepercayaan pengetahuan setempat (Sunaryo 2015, hlm. 12). Minuman yang akan diteliti yaitu minuman tradisional hangat dan dingin khas Jawa Barat. Berdasarkan penelitian Dewi Tugarini pada disertasinya (2018), terdapat 12 menu minuman tradisional Jawa Barat, yaitu Bandrek, Bajigur, Sakoteng, Es Bojong, Es Cingcau, Es Cuing, Es Serut, Sirup Tjampolay, Es Goyobod, Es Peuyeum Kalapa Muda, Es Pala, Lahang. Minuman tradisional hangat diantaranya Bandrek, Bajigur, Sakoteng yang menawarkan banyak manfaat bagi kesehatan. Dapat dilihat dari bahan-bahannya yang terdiri dari kayu manis, serai, cengkih, pandan, dan tambahan gula dengan sedikit garam. Sedangkan minuman tradisional dingin diantaranya Es Bojong, Es Cingcau, Es Cuing, Es Serut, Sirup Tjampolay, Es Goyobod.

Dengan perkembangan era modern, minuman tradisional kini mulai tersisihkan dengan adanya minuman dari luar negeri yang dinilai lebih praktis dan enak yang sedang membanjiri pasar Indonesia. Pada saat ini masyarakat Indonesia lebih suka membeli produk minuman luar negeri yang belum tentu bagus untuk tubuh karena produk minuman luar negeri banyak mengandung bahan kimia yang tidak bagus

untuk tubuh. Lebih jelasnya penulis melakukan pra penelitian untuk mengetahui gambaran umum minuman tradisional dan pendapat masyarakat mengenai minuman tradisional khas Jawa barat. Pra penelitian ini dilakukan dengan menyebarkan kuisisioner online melalui aplikasi *google form* yang berisi 3 pertanyaan yang disebar kepada mahasiswa, ibu rumah tangga, serta pegawai swasta dan mendapatkan 31 responden. Berikut ini merupakan hasil pra penelitian yang penulis lakukan:

Tabel 1 2 Sebutkan 5 jenis minuman yang paling sering anda minum

No	Jawaban
1	Air mineral, teh pucuk, <i>go milk</i> , <i>thai tea</i> , kopi janji jiwa
2	Bandrek, bajigur, kopi, sirop, <i>yoghurt</i>
3	Bandrek, kopi, teh manis, susu jahe merah, bajigur, bandrek
4	Bandrek hanjuang, bajigur hanjuang, kembang tahu, cendol, cingcau hijau
5	Es teh, es jeruk, es timun, es tape, apel
6	Air putih, teh manis, jahe merah, bandrek, susu
7	Bandrek, bajigur, es cendo, sakoteng, teh tubruk
8	Kopi, air mineral, <i>milktea</i> , teh manis, es doger
9	Teh, kopi, bandrek, bajigur, cendol, dawet
10	Bajigur, bandrek, <i>thai tea</i>
11	Chattime, chai thai tea, teh pucuk, teh kotak, jus
12	Teh manis, <i>ice coffee</i> , <i>boba drink</i> , bajigur, jus buah
13	Jus Sunkist, susu jahe, air putih, susu, teh pucuk
14	Susu, teh, kopi, air putih, coklat
15	Beer radler, air putih, UC1000, teh manis, susu
16	Air putih, bajigur, es cendol, soda, kopi
17	Kopi, teh, <i>infused water</i> , susu, <i>milk tea</i>
18	<i>Thai tea</i> , <i>milkshake</i> , <i>greentea</i> , <i>wilmilk</i> , air mineral
19	Air mineral, soda, jus, teh, kopi

20	Jus mangga, xiboba, starbucks, jco, cendol dawet
21	Bandrek, <i>thai tea</i> , es kelapa, cendol
22	Es teh, <i>thai tea</i> , air putih
23	Air mineral, minuman boba
24	Air putih, <i>greentea</i> , jus, kopi, susu
25	Bandrek, bajigur, teh, air jeruk, air putih
26	Teh, kopi, cola, <i>thai tea</i> , <i>latte</i>
27	Wedang Bajigur
28	Air putih, cola, jus, <i>thai tea</i> , <i>ice coffee</i>
29	Air putih, <i>thai tea</i> , chattime, xiboba
30	Teh, kopi, jus, es jeruk, sirop, <i>thai tea</i>
31	Air putih, teh, kopi, es jeruk, <i>thai tea</i>

Sumber : diolah oleh penulis, 2020

Berdasarkan hasil pra penelitian pada tabel 1.2 dapat dijelaskan, bahwa 35% responden sering mengonsumsi *thai tea*, 32% sering mengonsumsi bajigur, 19% sering mengonsumsi bandrek, 19% sering mengonsumsi cendol. Dengan data tersebut, membuktikan bahwa eksistensi minuman tradisional masih kalah dengan eksistensi dari minuman luar negeri yang dinilai lebih praktis dalam pengolahannya.

Tabel 1 3 Bisakah membedakan minuman tradisional Jawa Barat dengan minuman lainnya?

Ya	Tidak
53%	47%

Sumber: diolah oleh penulis, 2020

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan, sebesar 47% tidak mengetahui perbedaan minuman tradisional dengan jenis minuman lainnya, dan 53% responden mengetahui perbedaan minuman tradisional dengan minuman lainnya, jawabannya diantara lain mengetahui perbedaannya dari segi bahan baku, rasa, aroma, dan mengandung banyak rempah rempah.

Tabel 1 4 Sebutkan jenis minuman tradisional Jawa Barat yang anda ketahui

No	Jawaban
1	Bandrek, bajigur
2	Bandrek, bajigur
3	Bajigur
4	Cendol, bajigur
5	Bajigur, sekoteng, bandrek
6	Bandrek
7	Susu jahe merah,bajigur, bandrek, cendol
8	Lahang , bandrek, bajigur
9	Bajigur, bandrek
10	Bajigur, bandrek, cendol
11	Bandrek, bajigur, sakoteng, es cendol
12	Bajigur,jamu, cendol, cingcau, sekoteng
13	Bandrek, bajigur
14	Es cendol, bajigur, bandrek, es cingcau
15	Bajigur, bandrek
16	Es cendol
17	Es goyobod
18	Cendol
19	Bandrek, bajigur, goyobod
20	Bandrek, bajigur, cingcau, cendol
21	Bandrek, goyobod, cingcau, es doger, es cendol
22	Bandrek, bajigur, cendol, cingcau
23	Bajigur, bandrek, oyen, cendol
24	Bandrek, bajigur
25	Cendol, bajigur, bandrek
26	Bajigur, bandrek
27	Sakoteng, cendol, bajigur, bandrek

28	Bandrek, bajigur, goyobod
29	Goyobod
30	Sakoteng
31	Es cendol, goyobod

Sumber: diolah oleh penulis, 2020

Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan, mayoritas responden mengetahui minuman bajigur sebagai minuman tradisional Jawa Barat. Sebesar 74% responden mengetahui bahwa bajigur merupakan minuman tradisional Jawa Barat, kemudian disusul oleh bandrek sebesar 71%, es cendol 42%, es cingcau 16%, sakoteng 9,6% dan lahang 3,2%.

Dengan demikian, dijelaskan bahwa masyarakat khususnya Kota Bandung lebih memilih minuman luar negeri menjadi minuman yang sering mereka minum daripada minuman tradisional, dan masih banyak yang belum mengetahui perbedaan minuman tradisional dengan minuman lainnya. Dan bajigur menjadi minuman tradisional Jawa Barat yang paling dikenal masyarakat sebagai minuman tradisional khas Jawa Barat. Masih ada minuman tradisional Jawa Barat lainnya yang belum terkenal di kalangan masyarakat Jawa Barat, seperti Es Cuing, Es Serut, Sirup Tjampolay. Masyarakat perlu mengetahui jenis-jenis minuman tradisional Jawa Barat, agar tetap lestari dan tidak lekang oleh zaman.

Melihat hasil pra penelitian ini penulis menganggap perlu adanya penelitian yang dapat mengangkat kembali eksistensi minuman tradisional yang berjudul “Analisis Tingkat Eksistensi Minuman Tradisional Jawa Barat Sebagai Warisan Budaya sunda”

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik dan keragaman minuman tradisional Jawa Barat?
2. Bagaimana tingkat eksistensi minuman tradisional Jawa Barat sebagai warisan budaya Sunda di Kota Bandung

3. Bagaimana menjaga eksistensi minuman tradisional Jawa Barat di Kota Bandung?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini dilakukan untuk memperoleh hasil :

1. untuk mengetahui bagaimana karakteristik dan keragaman minuman tradisional Jawa Barat?
2. untuk mengetahui bagaimana tingkat eksistensi minuman tradisional Jawa Barat sebagai warisan budaya Sunda di Kota Bandung
3. untuk mengetahui bagaimana menjaga eksistensi minuman tradisional Jawa Barat di Kota Bandung

1.4 Manfaat Penelitian

Dari tujuan di atas, dapat dijelaskan kegunaan penelitian menjadi dua bagian yaitu, sebagai berikut :

1.4.1 Manfaat Akademis

Manfaat akademis penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu :

1. Manfaat Teoretis
 - a. untuk memertahankan eksistensi minuman tradisional Jawa Barat. Minuman tradisional Jawa Barat perlu dijaga keberadaannya karena agar tetap lestari dan tidak di klaim oleh negara lain. Selain itu penelitian ini bermanfaat bagi kelimuan di Manajemen Industri Katering.
 - b. meningkatkan pemahaman, kesadaran, serta peran partisipasi Pemerintah Daerah Provinsi dan Kabupaten/Kota *Stakeholder* dan masyarakat dalam melestarikan minuman tradisional.
 - c. untuk menambah wawasan bagi para pelaku industri terutama yang bergerak di bidang kuliner mengenai tingkat eksistensi minuman tradisional sebagai peluang untuk berbisnis.
2. Manfaat Praktek

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan masukan kepada para pelaku usaha makanan terutama pelaku usaha minuman agar dapat mengembangkan bisnis minuman tradisional agar tidak tergerus oleh globalisasi.

1.4.2 Manfaat Kelimuan

Manfaat keilmuan ini dibagi menjadi dua, yaitu :

1. membantu melestarikan minuman tradisional yang merupakan salah satu warisan budaya Sunda dan ikut serta menjaga kebudayaan yang dimiliki Jawa Barat.
2. mengembangkan eksistensi minuman tradisional di Jawa Barat
3. menambah informasi kepada pelaku usaha agar dapat mengembangkan usaha minuman tradisional agar tidak kalah dengan minuman dari luar negeri.
4. menjadi inventori untuk para peneliti selanjutnya yang akan membahas ilmu gastronomi khususnya budaya Sunda.