

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan negara yang kaya akan seni, adat istiadat dan budaya. Selain kekayaan seni, adat istiadat dan budaya, Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner lokal sebagai salah satu daya tarik wisata. Kuliner lokal juga merupakan aspek yang tidak bisa dilupakan sebagai ciri khas Indonesia dengan segala cita rasa, aroma, tampilan dan metode pengolahannya (Agriansya et al., 2021). Indonesia yang memiliki wilayah luas, tentu memiliki banyak daya tarik wisata khususnya kuliner. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki ciri khas kuliner lokal yang menjadi daya tarik wisata baik lokal maupun internasional. Kabupaten Pandeglang merupakan salah satu bagian dari Provinsi Banten, dimana berada di bawah kawasan kaki Gunung Karang. Sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai petani, dan berkebun sehingga di daerah ini banyak menghasilkan hasil pertanian dan perkebunan seperti: beras, pisang, ubi, jagung, singkong, dan lain sebagainya (Suhandi et al., 2020).

Kabupaten Pandeglang bisa dikatakan sebagai wilayah yang memiliki banyak potensi pertumbuhan ekonomi daerah yang bersumber dari makanan tradisional, hasil perkebunan dan pertanian. Konsumsi terhadap makanan, saat ini telah menjadi bagian dari proses penciptaan pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan bagi sebagian besar umat manusia. Selain dapat memenuhi fungsinya sebagai penghilang rasa lapar, melalui makanan manusia juga bisa mengurangi rasa *stress* (walaupun untuk sementara). Konsumsi merupakan gaya hidup, termasuk konsumsi terhadap makanan (Syarifuddin et al., 2017). Dari kutipan diatas dapat disimpulkan bahwa makanan memiliki fungsi yang beragam, selain memang dapat menghilangkan rasa lapar, makanan juga memiliki fungsi untuk penghilang stress. Bahkan makanan bisa menjadi *icon* suatu daerah yang menjadi daya tarik wisata.

Berbicara makanan, tidak akan terlepas dari *travelling*, yang saat ini tidak lagi berbiaya tinggi. Tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, merupakan gambaran tingginya minat masyarakat untuk mendapatkan *fun* dari

makanan atau *fun of food*. Baik *fun* maupun *food*, keduanya merupakan dimensi pendukung kegiatan pariwisata. Dapat dikatakan bahwa tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, sebagai gambaran tengah bertumbuhnya industri pariwisata (Muttaqin, M.Z., & Idris, U. 2020). Fenomena bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat, dengan menambahkan liburan sebagai salah satu kebutuhan pokok tambahan, pesatnya perkembangan industri pariwisata.

Kekayaan kuliner tradisional suatu daerah merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan. Tak bisa dipungkiri, kini tak sedikit wisatawan yang sengaja datang ke sebuah destinasi demi mendapatkan pengalaman mencicipi kelezatan makanan hingga melihat langsung prosesi pembuatannya yang autentik. Makanan dan budaya tidak bisa dipisahkan ketertarikan wisatawan terhadap kekayaan budaya menjadi alasan kuat yang mendorong berkembangnya *trend culinary tourism* yang didasari oleh adanya konsep *cultural food* (Harsana & Triwidayati, n.d.). Menurut (Muliani, 2019) *culinary tourism* merupakan bentuk eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. Oleh karena itu, makanan tradisional menjadi salah satu poin penting yang wajib dikemas sebaik mungkin. Dari kutipan diatas dapat kita simpulkan bahwa makanan atau kuliner di suatu daerah dapat menambah nilai pariwisata hingga meningkatkan *income* daerah tersebut jika dikemas dengan menarik tanpa menghilangkan sisi originalitasnya.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) 2021, sektor ekonomi Banten mayoritas dihasilkan dari sektor industri pengolahan (49,75%), kemudian juga sektor perdagangan, hotel, dan restoran (17,13%), transportasi dan komunikasi (8,58%), serta pertanian yang hanya mencapai 8,53%. Tetapi jika ditinjau dari aspek penyerapan sumber daya manusia, ada sekitar 23,11% serapan tenaga kerja untuk sektor industri, yang dilanjutkan oleh sektor pertanian sebesar (21,14%), perdagangan (20,84%) dan transportasi/komunikasi yang menunjukkan pencapaian sebesar 9,50%.

Tabel 1.1
10 Provinsi dengan Tingkat Kependudukan Terbanyak Se-Indonesia

No	Nama Provinsi	Jumlah Penduduk
1	Jawa Barat	48 Jiwa
2	Jawa Timur	39 Jiwa
3	Jawa Tengah	34 Jiwa
4	Sumatra Utara	14 Jiwa
5	Banten	12 Jiwa
6	DKI Jakarta	10 Jiwa
7	Sulawesi Selatan	8,6 Jiwa
8	Lampung	8,28 Jiwa
9	Sumatra Selatan	8,26 Jiwa
10	Riau	6,6 Jiwa

Sumber: Artikel IDN Times, (2021).

Dari tabel 1.1 diatas bisa diketahui bahwa Provinsi Banten memiliki tingkat kepadatan penduduk sebanyak 12 juta jiwa dan berada di tingkat ke-5 diantara 10 Provinsi lainnya, hal ini berkaitan dengan pengembangan wisata di Provinsi Banten serta mendukung Provinsi Banten untuk mengembangkan wisata kuliner. Dengan banyaknya penduduk yang tinggal di Banten, diharapkan potensi sumber daya manusia tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik untuk meningkatkan sektor wisata daerah provinsi Banten.

Kabupaten Pandeglang, merupakan salah satu bagian dari Provinsi Banten, Indonesia. Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Serang di Utara, Kabupaten Lebak di timur, dan Samudera Indonesia di barat dan selatan. Wilayah ini terdiri atas 35 kecamatan dan 335 desa/kelurahan dan memiliki luas wilayah 2.746.90 km². Masing-masing wilayah memiliki makanan tradisional yang berbeda jenisnya. Berikut tabel nama makanan tradisional yang ada di Kabupaten Pandeglang :

Tabel 1.2
Macam-Macam Makanan Tradisional di Kabupaten Pandeglang

No	Nama Makanan	Kategori
1	Emping	Kudapan/Makanan ringan/Pendamping nasi
2	Kue Balok	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
3	Kue Sarobaha	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
4	Jojong	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
5	Iwel	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
6	Leumeung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan

Sekar Fitria Sari, 2022

ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER

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

7	Talam	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
8	Gemblong	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
9	Apem	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
10	Pasung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
11	Uli	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
12	Opak	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
13	Awung	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
14	Paniarem	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
15	Sasagon	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
16	Kikiping	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
17	Keceprek	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan
18	Gipang	Kudapan/Makanan ringan/Cemilan

Sumber: Pengolahan Data Penulis, 2021.

Salah satu jajanan tradisional yang ada di Kabupaten Pandeglang adalah kue balok Babakan Hj. Djamsinah. Kue balok merupakan jajanan tradisional yang berbentuk balok yang terbuat dari singkong dan cara pengolahannya dengan ditumbuk dengan taburan serundeng kelapa sebagai topingnya. Toko kue balok Hj. Djamsinah ini sangat dikenal dan selalu didatangi pembeli. Berlokasi di Kec. Cikedal Provinsi Banten, toko kue balok ini menjadi Salah satu alasan pengunjung pariwisata berkunjung ke kabupaten pandeglang. Sehari mereka bisa membuat ratusan bungkus kue balok sehingga toko ini selalu terlihat ramai oleh pembeli.

Hal inilah yang membuat peneliti merasa tertarik untuk menganalisis tentang strategi pengembangan makanan tradisional kue balok. Kue balok yang sudah ada sejak tahun 1980-an ini sangat melegenda bukan hanya karena rasanya yang otentik tetapi masih banyak hal lain yang perlu dikaji untuk mengetahui bagaimana strategi pengembangan kue balok Hj. Damsinah ini. Peneliti merasa perlu untuk mengkaji hal tersebut karena, sebagai putri daerah Pandeglang, peneliti merasa perlu untuk mengetahui lebih dalam mengenai *icon* wisata kuliner kabupaten Pandeglang sebelum mengenalkannya kepada masyarakat luas diluar daerah Pandeglang melalui penelitian ini. Peneliti ingin membawa kue balok yang hanya bisa ditemukan di Pandeglang ini menjadi lebih dikenal masyarakat luas dan membantu memulihkan pariwisata Pandeglang yang sempat terpuruk pasca Tsunami Anyer tahun 2018 silam. Menurut laporan RRI, Kabupaten Pandeglang kehilangan 3,4 juta pengunjung wisata setelah terjadinya Tsunami Anyer tahun 2018. Sehingga perlu adanya perbaikan dan membuat strategi lain untuk menarik

wisatawan ke Kabupaten Pandeglang salah satunya dengan *icon* kuliner kue balok yang merupakan makanan khas yang hanya ada di kabupaten Pandeglang ini.

Toko kue Hj. Damsinah ini sangat mudah untuk ditemukan karena letaknya sangat strategis yaitu berada di pinggir jalan raya menuju kawasan wisata pantai Carita dan Anyer, sehingga dapat memberikan kemudahan bagi para wisatawan yang ingin mencicipi makanan yang satu ini. Semakin dikenalnya kue balok di kalangan warga Kabupaten Pandeglang membuat para produsen kue balok harus berlomba-lomba untuk menghasilkan kue balok yang lebih berkualitas antara kue balok yang dijual oleh satu produsen dengan produsen lainnya. Kue balok Hj. Damsinah yang hingga kini ramai pengunjung memiliki pegawai yang berasal dari warga sekitar, hal tersebut membuat eksistensi toko kue Balok Hj. Damsinah ini sangat membantu dalam perekonomian warga sekitar. Kue balok Hj. Damsinah yang kini terkenal, harus dipertahankan eksistensinya melalui berbagai cara. Salah satunya dengan terus menjaga rasanya yang otentik dan khas serta strategi pemasaran yang baik. Selain itu kiprah kue balok juga perlu diperluas, sehingga akan semakin banyak orang yang mengetahui eksistensinya dan sekaligus membantu memulihkan pariwisata daerah Pandeglang.

Selain kue balok khas Pandeglang, Provinsi Banten memiliki banyak kuliner lokal yang dapat dikembangkan yang kemudian dijadikan sebagai bagian dari atraksi wisata serta daya tarik wisata bagi para wisatawan yang ingin mengunjungi Banten. Seperti contoh: Sate Bandeng, Rabeg Banten, Nasi Sumsum, Kue balok, Soto Khas Banten serta Emping Menes.



Gambar 1.1.

Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Babakan Cikedal

Sumber : Kunjungan langsung pada warung babakan Hj. Djamsinah

Sektor Pariwisata khususnya bidang wisata kuliner lokal dapat dijadikan pilihan instrumen untuk meningkatkan ekonomi penduduk Provinsi Banten. Kesuksesan pengembangan pariwisata menghasilkan peningkatan masuknya devisa untuk negara dan mendorong peningkatan mata uang rupiah selain itu juga menciptakan kegiatan ekonomi lanjutan seperti pengembangan hotel serta restoran sehingga mampu menciptakan lapangan kerja, peningkatan daya beli baru dan pemakaian jasa transportasi (Febriyani, D. 2021). Definisi wisata kuliner menurut (Hall, 2003) dalam bukunya yang berjudul “*Food Tourism Around the world: development, management and markets*”, mengatakan bahwa wisata yang berhubungan dengan makanan merupakan kebutuhan yang berbeda, dimana saat mengkonsumsi makanan menjadi salah satu bagian dari pengalaman perjalanan wisata, pemilihan aktivitas, *event* serta destinasi yang dilakukan dan tentunya dipengaruhi oleh ketertarikan pada makanan setempat.

Menurut Edward Inskeep tahun 1991 pada bukunya yang berjudul “*Tourism Planning, An Integrated and Sustainable Development Approach*” di New York menyatakan bahwa masakan lokal mencerminkan sejarah dan kebudayaan pada suatu daerah dan dapat dijadikan sebagai atraksi bagi wisatawan untuk menemukan tempat baru yang berhubungan dengan kegiatan memasak atau tempat makanan minuman serta melihat proses dan pertumbuhan kuliner di lokasi terkait. Wisata kuliner sangat terkait pada aspek makanan dan minuman. Kuliner lokal merupakan elemen penting dalam sebuah perjalanan wisata, dalam hal ini, *heritage* atau keaslian merupakan bagian dari kuliner lokal. fenomena masyarakat di hampir kota besar (Novirani et al., 2019).

Adapun alasan mengambil penelitian ini yaitu, karena masih rendahnya motivasi minat dikalangan masyarakat yang belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata makanan tradisional ini sendiri sebetulnya sudah ada dan dikenal dari berbagai kalangan usia namun karena kurangnya strategi pengembangan membuat bisnis ini terlihat biasa saja padahal kalau diulik bisnis tersebut memiliki potensi yang sangat baik. Apalagi pada zaman sekarang ini sudah banyak bermunculan makanan *modern* dan makanan tradisional sudah mulai terlupakan. Walaupun makanan tradisional tidak begitu nge *trend*

dikalangan masyarakat sekarang, namun makanan tradisional bisa berpotensi sebagai wisata kuliner yang bisa dikembangkan serta mendatangkan wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah tertentu. Oleh karena itu, kuliner tradisional bisa dikatakan sebagai penunjang kepariwisataan. Seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri, hal ini bisa menjadi peluang makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan. Kebutuhan makan selama ditujuan wisata, dan kebutuhan makanan sebagai oleh-oleh ciri khas dalam mengunjungi suatu daerah tertentu. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER”** (Studi pada *home industry* Kue Balok Babakan Hj. Djamsinah Cikedal).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah yang akan diteliti, sebagai berikut:

1. Bagaimana makanan tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah dapat menjadi potensi wisata kuliner?
2. Bagaimana strategi pengembangan usaha warung Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah Cikedal?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu, sebagai berikut:

1. Untuk mengkaji potensi wisata kuliner khususnya pada makanan tradisional Kue Balok Babakan Hj.Djamsinah.
2. Untuk mengkaji upaya pengembangan pada makanan tradisional Kue Balok Babakan sebagai daya tarik wisata kuliner.

1.4. Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kegunaan secara teoritis maupun praktis dengan penjabaran sebagai berikut :

1. Kegunaan Teoritis

- a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai potensi makanan tradisional khususnya pada makanan tradisional Kue Balok Babakan sebagai daya tarik wisata kuliner.
- b. Sebagai bahan acuan dalam, penunjang penelitian sejenis tentang potensi makanan tradisional.
- c. Diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner.
- d. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi untuk penelitian topik sejenis lebih lanjut mengenai potensi wisata kuliner Kue Balok Babakan sebagai daya tarik wisata kuliner.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi pihak pelaku bisnis usaha dibidang *food and baverage* khususnya pada skala *home industry*, serta penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi dan landasan untuk melaksanakan penelitian-penelitian selanjutnya terutama dalam hal potensi wisata kuliner tradisional/makanan lokal sebagai daya tarik wisata kuliner.