

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang kaya akan keindahan alam, tradisi dan kebudayaan sehingga memiliki sektor pariwisata yang tidak diragukan oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Pariwisata adalah satu di antaranya industri baru yang mampu meningkatkan pertumbuhan ekonomi dengan cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup, dan dalam hal menggantikan sektor produksi lain di dalam negara penerima wisatawan (Asmara, 2020). Pembangunan pariwisata mampu dikembangkan dengan manfaat sosial dan budaya yang signifikan bagi suatu negara.

Seiring dengan berkembangnya isu-isu dalam hubungan internasional, muncul alternatif dalam bentuk *gastrodiplomacy* atau diplomasi tradisi yang menggunakan makanan sebagai sarana untuk meningkatkan *brand awareness* bangsa. Pujayanti (2017) menyatakan makanan merupakan suatu alat hubungan internasional yang telah diakui menjadi *smart power* untuk mempermudah diplomasi bilateral pada masa Pemerintahan Barack Obama. Sementara suatu bangsa memiliki beragam tradisi yang mendefinisikan dan menggambarkan identitasnya guna menjadi daya tarik bangsa di mata internasional.

Koneksi tradisi makan dan nasionalisme menjadikan makanan sebagai alat hubung ke dunia global. Dalam hal ini negara berkembang memanfaatkan *gastrodiplomacy* untuk membentuk *national branding* salah satunya Indonesia. Masyarakat internasional akan tertarik akan citra sebuah negara dari produk yang dihasilkan, contohnya kegiatan pariwisata, bisnis dan politiknya. Pujayanti (2017) menyatakan citra negara adalah satu di antaranya hal terpenting, oleh karena itu setiap negara berusaha memberikan gambaran yang baik supaya perekonomian pariwisata meningkat.

Pariwisata Indonesia adalah pariwisata yang berlandaskan asas kemasyarakatan yang artinya, berasal dari rakyat, oleh rakyat, dan untuk rakyat (Pradipta, 2021). Indonesia memiliki potensi tradisi budaya yang

dapat diminati masyarakat luar satu di antaranya dalam tradisi kuliner. Tim CNN Indonesia (2022) menyatakan masakan Indonesia terpilih dalam daftar *World's Ten Best Foods* versi CNN antara lain sate, nasi goreng, soto, bahkan rendang masuk dalam makanan terlezat sedunia pada tahun 2017 (dikutip dari cnnindonesia.com, diakses pada hari Jumat tanggal 17 Februari 2023). Oleh karena itu, perlu dioptimalkan potensi tradisi kuliner Indonesia untuk kepentingan nasional Indonesia satu di antaranya warisan budaya.

Lampung menjadi satu di antaranya dari berbagai provinsi di Indonesia yang berada di Pulau Sumatera terletak di bagian selatan yang mempunyai kebudayaan dan adat istiadat serta makanan tradisional. Potensi besar yang dimiliki oleh Lampung dalam industri pariwisata seperti wisata alam, wisata kuliner, dan wisata budaya terbukti dari kunjungan wisatawan pada tahun 2019 sampai 2021 yang mengalami grafik fluktuatif dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Sumber: Dinas Pariwisata Lampung

Gambar 1.1 Grafik Jumlah Kunjungan Wisatawan Domestik ke Lampung selama periode tahun 2019-2021

Berdasarkan gambar 1.1 dapat disimpulkan bahwa terjadi penurunan jumlah kunjungan wisatawan ke Lampung pada tahun 2020 sebesar 76,08% akibat adanya Pandemi Covid-19, lalu pada tahun 2021 terjadi peningkatan jumlah kunjungan wisatawan sebesar 7% disebabkan sektor pariwisata sudah mulai berjalan kembali dengan diterapkan protokol kesehatan dan fasilitas pendukung.

Provinsi Lampung memiliki beragam etnis yang mendiami berbagai wilayah yang ada, satu di antaranya yaitu etnis asli Lampung yang dimana masyarakat secara umum terbagi menjadi dua kelompok besar masyarakat adat, yaitu masyarakat Sai batin dan Pepadun. Adat sai batin yang terdiri dari ragam marga yang tersebar di wilayah pesisir pantai dan masyarakat adat Pepadun yang terdiri dari ragam marga yang ada di wilayah pedalaman dan sektor Kota Lampung. Marga adat tersebut sebagaimana tergabung dalam kesatuan adat budaya masyarakat Lampung yang disebut “Sang Bumi Ruwa Jurai”.

Lampung memiliki berbagai macam acara adat yang diselenggarakan, di setiap acara tersebut mempunyai keunikan tersendiri, contohnya pada acara pernikahan Lampung menggelar tradisi Nyeruit, dimana masyarakat menyantap olahan dari ikan bakar dan dilengkapi oleh sambal serta lalapan. Tidak hanya tradisi Nyeruit saja, tetapi Syakim (2021) menyatakan Jabung adalah satu diantara kecamatan di Kabupaten Lampung Timur yang termasuk masyarakat sai batin memiliki banyak satu di antaranya yaitu tiga makanan tradisional yang disajikan turun temurun, satu diantara makanan tradisionalnya yaitu rabal atau dalam Bahasa Lampung disebut *ghabal* (dikutip dari langit7.id, diakses pada hari Jumat tanggal 17 Februari 2023). *Ghabal* merupakan panganan yang disuguhkan oleh masyarakat Jabung ketika ada acara besar, seperti pernikahan.

Tradisi *ghabal* ini masih belum dikenal oleh masyarakat, karena tradisi ini hanya ada dan hanya bisa di buat oleh masyarakat asli Kecamatan Jabung. Hal ini bisa dilihat pada tabel 1.1 yang sudah disajikan dibawah ini.

Tabel 1. 1 Hasil Kuesioner Pra Penelitian

| No | Pertanyaan | Jawaban | | | |
|----|---|---------|------|-------|------|
| | | Ya | | Tidak | |
| | | n | % | n | % |
| 1. | Apakah Anda pernah mengunjungi Kecamatan Jabung, Lampung? | 8 | 26,7 | 22 | 73,3 |
| 2. | Apakah Anda mengetahui tradisi ghabal? | 5 | 16,7 | 25 | 83,3 |
| 3. | Apakah Anda mengetahui proses pembuatan ghabal? | 4 | 13,3 | 26 | 86,7 |
| 4. | Apakah Anda tertarik untuk mengetahui proses pembuatan ghabal? | 28 | 93,3 | 2 | 6,7 |
| 5. | Menurut Anda, apakah tradisi ghabal memiliki potensi sebagai atraksi wisata warisan gastronomi di Kecamatan Jabung? | 30 | 100 | 0 | 0 |

Sumber: *Data Diolah Penulis, 2023*

Tabel 1.2 menunjukkan hasil pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti kepada 30 orang responden yaitu wisatawan yang berdomisili di luar Kecamatan Jabung. Hasil dari prapenelitian diperoleh bahwa sebanyak 22 orang responden (73,3%) tidak pernah mengunjungi Kecamatan Jabung, jumlah tersebut lebih besar dibandingkan dengan yang pernah mengunjungi Kecamatan Jabung yaitu sebanyak 8 orang responden (26,7%). Kemudian 25 orang responden (83,3%) tidak mengetahui tradisi ghabal dan sebanyak 5 orang responden (16,7%) mengetahui tradisi ghabal. Sebanyak 26 orang responden (86,7%) tidak mengetahui proses pembuatan ghabal, dan sebanyak 4 orang responden (13,3%) mengetahui cara pembuatan ghabal.

Sebanyak 28 orang responden (93,3%) tertarik untuk mengetahui proses pembuatan ghabal, sedangkan 2 orang responden (6,7%) menjawab

tidak tertarik. Kemudian sebanyak 30 orang responden (100%) menjawab bahwa Tradisi ghabal memiliki potensi sebagai atraksi wisata warisan gastronomi di Kecamatan Jabung.

Mahardika (2017) menyatakan dalam proses memasak ghabal ada dua tahap yaitu membakar daging dan proses pembuatan kuahnya, ghabal jika dilihat sekilas mirip dengan gulai atau kari. Letak perbedaan ghabal dengan gulai terdapat di pembuatan kuah, dimana ghabal memakai kuah santan tanpa proses pemasakan. Kelapa yang sudah diparut kemudian dicampur dengan air panas dan diperas. Selanjutnya, dicampur dengan bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, lengkuas, kencur, kemiri, dan lada. Setelah bumbu dan santan tercampur selanjutnya memasukan potongan buah belimbing dan suiran daging (dikutip dari visitlampungsite.wordpress.com, diakses pada hari Jumat tanggal 17 Februari 2023).

Berdasarkan permasalahan di atas, perlu adanya penelitian lebih lanjut. Tradisi ghabal dapat menjadi potensi wisata warisan gastronomi di Kecamatan Jabung dengan adanya kajian mengenai komponen gastronomi serta *stakeholder* yang berperan di dalamnya. Ghabal masih ada hingga saat ini tentu perlu adanya masyarakat penegak untuk mengetahui dan mengembangkan suatu atraksi wisata gastronomi.

Berpegang pada prinsip pariwisata berbasis masyarakat serta datadata yang dijabarkan. Penulis berharap dapat ikut serta dalam membantu pengembangan pariwisata khususnya potensi tradisi ghabal pada wisata gastronomi. Oleh karena itu, penulis tertarik meneliti tradisi ghabal di Kecamatan Jabung dengan judul “Potensi Tradisi Ghabal sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi ghabal?
2. Bagaimana peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi ghabal di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung?
3. Bagaimana potensi tradisi ghabal sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung?
4. Bagaimana bentuk desain sistem informasi yang tepat untuk mengoptimalkan tradisi ghabal?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. mendeskripsikan komponen gastronomi yang terdapat pada tradisi ghabal;
2. mendeskripsikan peran *nona helix* dalam upaya pelestarian tradisi ghabal di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung;
3. mendeskripsikan potensi tradisi ghabal sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kecamatan Jabung Provinsi Lampung;
4. mengetahui bentuk desain sistem informasi wisata gastronomi tradisi ghabal.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Untuk dapat menjaga kelestarian makanan tradisional khas Lampung dari kepunahan akibat kemunculan makanan-makanan modern masa kini, serta diharapkan penelitian ini dapat memperkenalkan tradisi ghabal sebagai makanan khas Lampung dan bermanfaat bagi seseorang yang ingin mencari informasi tentang tradisi makan khas Lampung di bidang pariwisata khususnya di Program Studi Manajemen Industri Katering.

2. Manfaat Praktisi

Dapat menambah ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian serta mengembangkan kemampuan berfikir dan kreativitas penulis dalam menghasilkan ide yang berguna demi kemajuan pariwisata. Kemudian sebagai satu di antaranya kontribusi kepada pemerintah daerah dalam melestarikan kebudayaan Lampung dan makanan tradisionalnya.