

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pariwisata menjadi salah satu dari banyaknya sektor industri yang paling berkembang di Indonesia. Seperti yang kita ketahui bahwa Indonesia dengan beragam budaya dan kekayaan sumber daya alam yang mengagumkan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berkunjung. Keberagaman tersebut menjadikan setiap kota di Indonesia memiliki keunikan dan daya tarik untuk dikunjungi. Berkembangnya sektor pariwisata di Indonesia, menjadi pendorong tumbuhnya perekonomian dan menciptakan lapangan pekerjaan. Dengan demikian, diharapkan semua sumber daya yang ada di Indonesia, baik sumber daya alam, maupun sumber daya manusia dapat dikelola secara optimal demi Indonesia yang lebih baik.

Merujuk pada (Undang Undang No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, 2009), pengertian pariwisata adalah “Segala bentuk kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah”. Sedangkan pendapat lain mengatakan pariwisata adalah sebuah kegiatan yang dilengkapi beragam fasilitas serta kegiatan wisata dan dilakukan dalam kurun waktu tertentu dan bersifat sementara (Devia & Diah Setiyorini, 2012).

Sebuah produk wisata berbasis kuliner kini sedang menjadi incaran para wisatawan. Kuliner khas suatu daerah menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk datang mengunjungi daerah tersebut. Wisatawan cenderung mencari daerah tujuan wisata yang memiliki warisan kuliner yang unik dan memiliki cerita dibalik hidangan tersebut. Sehingga, wisatawan tidak hanya mendapatkan hidangan, melainkan mendapatkan pengetahuan baru berkaitan dengan hidangan tersebut.

Jawa Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang terletak di Pulau Jawa dengan mayoritas penduduk suku Sunda. Jawa barat dikenal sebagai daerah dengan banyak sekali keragaman wisata. Dengan letak geografis yang dikelilingi pegunungan serta beberapa pantai menjadikan Jawa Barat memiliki banyak kota tujuan wisata yang menarik. Hal tersebut menyebabkan banyaknya kunjungan yang dilakukan oleh wisatawan ke beberapa kota di Jawa Barat.

Salah satu kota di Jawa Barat yang sudah identik dengan kota wisata adalah Bandung. Bandung terkenal sebagai daerah tujuan wisata, baik wisata kuliner, wisata alam, serta wisata belanja. Hal ini menjadikan Bandung selalu ramai dipenuhi para wisatawan ketika *weekend* atau musim liburan. Bandung sudah dijuluki sebagai sentra wisata kuliner nusantara sejak tahun 1941, hal ini disebabkan karena Bandung memiliki jumlah rumah makan yang sangat banyak sehingga dapat dikatakan surganya penikmat kuliner (Andari et al., 2014).

**Tabel 1.1 Daftar Rumah Makan Legendaris di Kota Bandung**

No	Nama Rumah Makan	Tahun Berdiri	Alamat
1.	Braga Permai	1918	Jl. Braga no 58, Bandung
2.	Bandung Melk Centrale	1928	Jl. Aceh no 30, Bandung
3.	Sumber Hidangan	1929	Jl. Braga no 20-22, Bandung
4.	Warung Kopi Purnama	1930	Jl. Alkateri no 22 (Asia Afrika), Bandung
5.	Kopi Aroma	1930	Jl. Banceuy no 51, Bandung
6.	Rasa Bakery & Cafe	1936	Jl. Tamblong Dalam no 15, Bandung
7.	Sate dan Gule Hadori	1940	Jl. Stasiun Timur no 11-12, Bandung
8.	Toko You	1947	Jl. Hasanudin no 12, Bandung

9.	Warung Nasi Ibu Eha	1947	Jl. Cihapit no 8A, Bandung
10.	Pisang Goreng Simanalagi	1948	Jl. Dalem Kaum no 10, Bandung
11.	Rumah Makan Linggarjati	1950	Jl. Balonggede no 1, Bandung
12.	Lotek Kalipah Apo	1953	Jl. Kalipah Apo 42, Astana Anyar, Bandung
13.	Toko Roti Sidodadi	1954	Jl. Otto Iskandardinata no 255, Bandung
14.	Colenak Murdi	1955	Jl. Jendral Ahmad Yani no.733, Bandung
15.	Mie Kocok Mang Dadeng	1958	Jl. Banteng no 67, Bandung
16.	Roti Bakar Gempol	1958	Jl. Gempol Wetan no 14, Bandung
17.	Warung Mak Uneh	1960	Jl. Dr. Setiabudhi no 159, Bandung
18.	Bakso Ojolali	1960	Jl. Abdurahman Saleh no 19, Bandung
19.	Warung Gepuk Hj. Uka	1960an	Jl. Gegerkalong Hilir no 148A, Bandung
20.	Soto Bandung Ojolali	1960an	Jl. Cibadak no 79, Bandung
21.	Gepuk Cilampeni	1960an	Jl. Terusan Kopo KM 10,5, no 21
22.	Mie Naripan	1965	Jl. Naripan no 108, Bandung
23.	Lotek Tjihapit Ibu Siti	1970	Jl. Cihapit no 6, Bandung
24.	Dapoer Ngeboel Ibu Ai	1970	Jl. Ciumbuleuit no 115/165B, Bandung
25.	Roti Duti	1970	Jl. Gardujati no 14, Bandung

26.	Martabak San Fransisco	1970an	Jl. Burangrang dalam no 36, Bandung
27	Es Campur Bungsu	1970an	Jl. Veteran no 29, Bandung
28.	Yoghurt Cisangkuy	1976	Jl. Cisangkuy No. 66, Citarum, Bandung
29.	Gudeg Banda Ibu Mihardjo	1978	Jl. Lombok 57, Bandung
30.	Batagor Kingsley	1982	Jl. Veteran no 25, Bandung

*Diolah oleh penulis, April 2021*

Berdasarkan Tabel 1.1, terlihat bahwa restoran atau rumah makan di Kota Bandung sudah mulai tumbuh sejak 1900an. Adapun pada awal mula tumbuhnya kuliner di Kota Bandung tidak terlepas dari adanya akulturasi makanan dari Arab, Tionghoa serta Belanda. Hal tersebut dibuktikan dengan jenis makanan yang disajikan pada masing-masing restoran tersebut. Beruntungnya, restoran tersebut masih dapat kita temukan sampai saat ini karena terus dikelola secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Adanya pewarisan budaya secara turun temurun itulah yang menjadikan makanan dan minuman tersebut menjadi legendaris ditengah masyarakat baik secara lokal, nasional, bahkan mancanegara. Eksistensi makanan legendaris inilah yang menjadikan Kota Bandung menarik untuk dijelajahi wisata kulinernya.

Berbicara tentang kuliner, saat ini kuliner erat kaitannya dengan gastronomi. Gastronomi adalah sebuah cara untuk menikmati dan melestarikan budaya dalam bidang makanan. Tidak hanya mempelajari bagaimana makanan itu dibuat, melainkan bagaimana makanan tersebut menjadi sebuah pengalaman (Amiluhur Soeroso & Turgarini, 2020) , yang artinya bahwa dalam gastronomi ini, kita tidak hanya mengetahui makanannya, tetapi juga mengetahui segala aspek budaya yang ada pada makanan yang kita konsumsi tersebut. Bisa jadi apa yang kita konsumsi saat ini, ternyata memiliki sejarah dan filosofi yang luar biasa

mengagumkan. Salah satu hidangan gastronomi sunda yang akan diangkat pada penelitian kali ini adalah gepuk.

Gepuk merupakan salah satu makanan tradisional khas Jawa Barat yang terbuat dari daging sapi yang di tumbuk sehingga berbentuk pipih. Gepuk memiliki rasa gurih dan manis. Proses pembuatan gepuk dimulai dengan pemotongan daging sapi bagaikan paha searah dengan serat, kemudian dilanjutkan perebusan daging sapi hingga matang sempurna, kemudian “*digepuki*” (ditumbuk) hingga pipih, kemudian diberi bumbu dengan cita rasa manis kemudian di goreng dengan minyak yang tidak terlalu banyak serta api kecil hingga matang dan berwarna kecoklatan. Hidangan ini sudah ada dari beberapa puluh tahun yang lalu. Saat ini gepuk dapat kita jumpai di beberapa rumah makan khas sunda. Gepuk biasa disajikan dengan nasi putih hangat serta sambal terasi.

**Tabel 1.2 Daftar Rumah Makan Gepuk di Kota Bandung**

No	Nama Rumah Makan	Tahun Berdiri	Alamat
1.	Warung Gepuk Hj. Uka	1960an	Jl. Gegerkalong Hilir no 148A, Bandung
2.	Gepuk Cilampeni	1960an	Jl. Terusan Kopo KM 10,5, no 21
3.	Gepuk Gerlong	1980an	Jl. Gegerkalong Hilir no 3, Bandung
4.	Gepuk Ny Yong	1987	Jl. Setiabudhi no 144, Bandung
5.	Gepuk Ny Ong	1999	Jl. Pasirkaliki no 104, Bandung
6.	Gepuk Moins	2020	Jl. Cijerokaso no 37, Bandung

*Diolah oleh penulis, April 2021*

Data di atas menunjukkan rumah makan di Kota Bandung yang menyediakan gepuk sebagai menu andalan. Dapat dilihat bahwa gepuk tercatat sudah mulai dikonsumsi masyarakat sejak tahun 1960an. Hal tersebut membuktikan bahwa gepuk sudah berusia lebih dari 50 tahun sehingga dapat dikatakan sebagai salah satu warisan budaya gastronomi yang ada di Kota

Bandung. Menurut (Turgarini, 2018) terdapat beberapa unsur dalam warisan budaya gastronomi diantaranya sejarah dan filosofi, bahan baku, cara memasak, cara menghidangkan, cara mencicipi, meneliti dan menulis, pengalaman unik, pengetahuan gizi, serta etika dan etiket.

Saat ini, mulai banyak inovasi olahan daging sapi. Masyarakat cenderung memilih mengolah daging sapi dengan teknik dari luar seperti dibuat menjadi *steak* ataupun *barbeque*, dibanding menjadi gepuk. Bahkan mungkin ada masyarakat sunda yang tidak mengetahui apa itu gepuk. Beberapa masyarakat bahkan memparodikan gepuk sebagai “*gep kurupuk*” yang artinya makan dengan kerupuk. Tentu ini tidak sesuai dengan makna gepuk sebagai makanan khas Jawa Barat. Hal ini tentu harus dijadikan perhatian. Jika tidak, lambat laun gepuk akan terlupakan. Keadaan tersebut membuat tentu membuat resah. Untuk lebih jelasnya, penulis melakukan pra-penelitian untuk mengetahui pendapat masyarakat tentang gepuk. Pra-penelitian ini menggunakan kuisisioner yang diikuti oleh 45 orang responden.

**Tabel 1.3 Hasil Kuisisioner Pra-Penelitian**

NO	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah anda mengetahui hidangan tradisional gepuk?	97%	3%
2.	Apakah anda mengetahui sejarah dan filosofi gepuk?	10%	90%
3.	Apakah anda pernah mencicipi gepuk?	90%	10%
4.	Apakah saat ini gepuk dapat dengan mudah anda temui?	40%	60%
5.	Apakah eksistensi gepuk sebagai warisan budaya gastronomi perlu dipertahankan?	100%	-

*Diolah oleh penulis September 2020*

Berdasarkan Tabel 1.3 yang berisi data dari 45 responden yang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat Kota Bandung dapat disimpulkan bahwa 97% mengetahui apa itu gepuk. Namun, 90% tidak mengetahui sejarah dan filosofi dari gepuk itu sendiri. Beruntungnya, hampir semua pernah mencicipi gepuk, dan masih bisa menemukan tempat yang menjual gepuk. Seluruh responden setuju bahwa gepuk harus dijaga eksistensinya dan digali lebih dalam tentang aspek sejarah dan budayanya agar kelestariannya terjaga dan masih dapat kita nikmati di masa mendatang.

Beberapa permasalahan yang terjadi diantaranya belum banyak informasi dan penelitian mendalam tentang gepuk menyebabkan masyarakat hanya sekedar tahu gepuk tanpa mengetahui makna serta sejarah dibalik gepuk, permasalahan selanjutnya adalah jarang ditemukannya gepuk. Gepuk tidak selalu ada di rumah makan khas sunda, berbeda dengan rendang yang selalu ada di rumah makan padang. Rumah makan khas sunda sudah pasti menyediakan ayam goreng, sedangkan gepuk tidak selalu ada. Dari permasalahan tersebut maka diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai gepuk. Hal yang perlu digali adalah tentang sejarah gepuk, dan bagaimana eksistensinya di era revolusi industri 4.0 saat ini. Diharapkan dengan adanya penelitian ini penulis bisa berkontribusi dalam menjaga dan melestarikan warisan makanan sunda. Untuk itu penulis memutuskan untuk melakukan penelitian berjudul **“Eksistensi Gepuk Sebagai Warisan Budaya Gastronomi di Kota Bandung”**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana eksistensi gepuk di Kota Bandung?
2. Bagaimana komponen warisan budaya gastronomi pada gepuk?
3. Apakah gepuk bisa dikatakan warisan budaya gastronomi di Kota Bandung?

4. Bagaimana upaya masyarakat dan pemerintah dalam mempertahankan gepuk sebagai warisan budaya gastronomi di Kota Bandung?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui eksistensi gepuk di Kota Bandung.
2. Untuk mengetahui komponen warisan budaya gastronomi pada gepuk.
3. Untuk mengetahui apakah gepuk termasuk warisan budaya gastronomi di Kota Bandung.
4. Untuk mengetahui bagaimana upaya masyarakat dan pemerintah dalam mempertahankan gepuk sebagai warisan budaya gastronomi di Kota Bandung.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

#### **1.4.1 Manfaat Akademis**

1. Secara Teoritis

Untuk mempertahankan eksistensi salah satu makanan tradisional Indonesia yaitu gepuk yang merupakan hidangan khas Jawa Barat yang perlu dijaga eksistensinya agar lebih dikenal masyarakat sebagai warisan budaya gastronomi di Jawa Barat baik oleh masyarakat domestik maupun mancanegara. Adapun pada dasarnya penelitian ini dapat bermanfaat bagi seseorang yang ingin mencari informasi tentang gepuk sebagai makanan tradisional khas Jawa Barat.

2. Secara Praktis

Penelitian ini dapat memberikan ilmu dan pengalaman dalam melakukan penelitian dengan mengetahui bagaimana komponen warisan budaya gastronomi serta bagaimana eksistensi gepuk dan



mempertahankan gepuk sebagai warisan budaya gastronomi yang perlu dijaga eksistensinya.

#### **1.4.2 Manfaat Keilmuan**

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat bagi berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, manfaat yang dapat diperoleh antara lain:

1. Membantu dalam menjaga eksistensi dan melestarikan kembali hidangan tradisional gepuk yang merupakan salah satu warisan budaya gastronomi nusantara di Kota Bandung.
2. Membantu dalam mendokumentasikan salah satu hidangan tradisional khas Jawa Barat dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah (KTI).