

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Di masa sekarang ini Indonesia terkena wabah covid-19, hal ini menyebabkan adanya larangan dari pemerintah kepada masyarakat untuk tidak berpergian hal tersebut menyebabkan masyarakat banyak melakukan kegiatan dari rumah. Menurut Teori Abraham Maslow (1897) kebutuhan pangan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi tiap manusia. Hal ini menandakan bahwa industri pariwisata khususnya pada sektor jasa penyedia makanan dan minuman akan selalu dibutuhkan dan banyak peminatnya.

Tetapi karena adanya wabah Covid-19 yang masuk di Indonesia pada bulan Maret ini menyebabkan adanya penurunan dari kinerja ekonomi dari sektor penyedia makanan dan minuman, dan juga ditambah dengan adanya pembatasan 50% pengunjung restoran sedangkan menurut data BPS mengenai PDB Indonesia dalam sektor penyediaan akomodasi makanan dan minuman terjadi penurunan dari triwulan empat tahun 2019 menuju triwulan satu tahun 2020 sebesar 3,54%, kemudian kembali menurun sebanyak 22,31% di triwulan dua tahun 2020. Hal tersebut menandakan bahwa terjadi penurunan dalam bisnis jasa penyediaan makanan dan minuman dalam hal ini penulis melihat adanya kesempatan untuk membuat Rancangan Buku Resep untuk membantu pelaku penyedia makanan dan minuman dalam menginovasikan serta mengangkat kuliner Cirebon di sektor penyedia makanan dan minuman.

**Tabel 1, Laju Pertumbuhan dan Sumber Pertumbuhan PDB Menurut Lapangan Usaha**

Lapangan Usaha	Triw I-2020 Terhadap Triw IV-2019 (q-to-q)	Triw II-2020 Terhadap Triw I-2020 (q-to-q)
Penyediaan Akomodasi Makan dan Minum	-3,54%	-22,31%

Sumber: (Badan Pusat Statistik, 2020)

Upaya penulis untuk membantu pelaku penyedia makanan dan minuman dalam menginovasikan serta mengangkat kuliner Cirebon dilakukan dengan cara membuat rancangan buku resep berjudul “Rancangan Buku Resep 15 Makanan Khas Kota Wali Cirebon”. Penulis mengambil kata Wali dari julukan Kota Cirebon karena Kota Cirebon menjadi pusat penyebaran Agama Muslim di Jawa Barat. Penulis memilih daerah Cirebon karena kunjungan wisatawan domestik Cirebon yang cukup besar. Menurut data BPS Kota Cirebon mengenai jumlah wisatawan domestik Cirebon dari 2016-2019 mengalami kenaikan yang signifikan, hal tersebut menandakan bahwa pariwisata di Cirebon berkembang dengan stabil dari tahun ke tahun dan berkemungkinan akan terus berkembang kedepannya.

**Tabel 2, Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik Kabupaten Cirebon**

Tahun	Kunjungan Wisatawan Domestik
2019	1,478,832
2018	1,379,655
2017	701,681
2016	635,337

Sumber: Badan Pusat Statistik (Cirebon, 2019)

Menurut data diatas terjadi kenaikan yang signifikan dalam kunjungan wisatawan domestik Cirebon. Dilansir dari portal resmi Cirebonkota.go.id menurut Wali Kota Cirebon mengatakan pembatasan aktivitas masyarakat kita lakukan untuk pencegahan dan pengendalian penyebaran Covid-19 di Kota Cirebon (Cirebonkota, 2020). Dengan diberlakukan PSBB di Kota Cirebon membuat kunjungan wisatawan domestik menurun yang akan menimbulkan masyarakat Indonesia menjadi rindu dengan kuliner khas Cirebon karena tidak bisa ke Cirebon.

Menurut Goeldner & Ritchie (2017) ada 9 sektor dalam pariwisata yaitu *event sector, travel trade sector, accommodation sector, tourism services, transportation section, entertainment sector, attraction sector, adventure and outdoor recreation, and food service sector*. Cirebon memiliki keunggulan di salah satu sektor tersebut yaitu sektor penyedia makanan yang sekaligus penulis ingin fokuskan dengan cara membuat rancangan buku resep yang berisi makanan khas Cirebon karena sejalan dengan rancangan buku resep yang ingin dibuat. “Daerah Cirebon yang banyak memiliki ciri khas makanan memiliki banyak sekali tempat wisata dan hotel. Daerah Cirebon ini menarik dan sering dikunjungi oleh wisatawan dari berbagai kota. Banyak sekali potensi yang dapat dikembangkan dari daerah Cirebon baik itu tempat wisata, budaya, kerajinan, kuliner dan hotel.” (Julisawati, 2017). Hal tersebut mendukung adanya potensi di Cirebon di hanya dari budaya, tempat wisata, dan kerajinan, namun memiliki potensi di kuliner Cirebon.

Pemilihan 15 resep ini berdasarkan minat masyarakat Cirebon serta banyaknya usaha kecil yang menjual 15 makanan tersebut. Adapun kelebihan dan kekurangan rancangan buku resep penulis dibandingkan dengan buku resep yang sudah ada sebelumnya. Namun rancangan buku resep penulis memiliki konsep

desain buku yang menarik dari pengambilan foto serta sebagian resep menggunakan resep turun menurun.

Target pembaca dari rancangan buku resep ini adalah pelaku penyedia makanan dan minuman agar dapat menggunakan rancangan buku resep ini untuk mengkreasikan kuliner Cirebon. Serta kami menargetkan masyarakat Indonesia yang rindu akan kuliner khas Cirebon.

### **B. Tujuan**

1. Melakukan uji coba produk 15 resep masakan khas Cirebon.
2. Membuat buku resep 15 makanan Khas Kota Wali Cirebon.

