

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara terluas di dunia yang terdiri dari 16.056 pulau (yang terdaftar di PBB sampai tahun 2017), wilayah Indonesia terbentang sepanjang 3.977 mil diantara samudera Hindia dan samudra Pasifik. Apabila perairan antara pulau digabungkan maka luas Indonesia menjadi lebih dari 5 juta km². Pulau yang terpadat penduduknya pulau Jawa. Indonesia mempunyai penduduk terbesar ke empat di dunia (Satria, 2017).

Indonesia memiliki berbagai suku, budaya, agama dan alam yang sangat luas yang terdiri dari 250 kelompok suku, 250 lebih bahasa lokal, 7 agama resmi (Islam, Katolik, Kristen Protestan, Hindu, Budha, Konghucu, serta berbagai macam aliran kepercayaan), dan latar belakang kesukuan yang sangat beragam. Dengan semboyan ini diharapkan masing-masing individu dan kelompok yang berbeda suku, bahasa, budaya, dan agama dapat bersatu dan bekerjasama untuk membangun bangsanya secara lebih kuat (Khairuddin, 2018).

Dengan kekayaan sosial dan budaya serta keindahan alam di berbagai tempat, Indonesia mempunyai potensi besar dalam menarik turis baik lokal maupun luar negeri. Berdasarkan data dari BPS, jumlah kunjungan wisatawan asing pernah mencapai puncak sebelum pandemi Covid-19 yaitu pada tahun 2019 mencapai 16.106.954 orang, dan mengalami penurunan pada tahun 2021 menjadi 1.557.530 orang (Badan Pusat Statistik). Kedepan kita berharap dengan membaiknya kondisi pandemi Covid-19, kedatangan turis asing akan kembali meningkat.

Salah satu hal yang turut menjadi daya tarik kedatangan turis selain karena keindahan alam adalah budaya terkait kuliner khas suatu daerah (Suwondo, 2019). Tiap daerah memiliki perbedaan yang menjadi kebiasaan dan menjadikan cita rasa makanan yang ada di berbagai daerah beragam sehingga menjadi keunikan daerah tersebut. Apabila semuanya ditelusuri hingga tahun 2016, diperoleh lebih dari 3.257 jenis makanan (Murdjati & Putri, 2016).

Menurut Almi dan Adiasih yang mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang (Almi dan Adiasih, 2015). Sementara menurut Gardjito, yang dimaksud makanan tradisional yaitu makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran, tempat tumpah darahnya (Gardjito, 2015).

Makanan tradisional terdiri dari beraneka ragam jenis yang sering dan sangat mudah kita temui dalam kehidupan sehari-hari. Ada makanan ringan yang di berbagai daerah dikenal dengan jajanan pasar, terkadang di beberapa restoran disajikan sebagai menu pembuka dan menu penutup. Selain itu ada juga makanan berat yang disajikan sebagai menu utama.

Berdasarkan informasi ditemukan bahwa terdapat 17 Makanan Khas Indonesia yang mendunia seperti pada tabel di bawah ini :

Tabel 1

Daftar Makanan Khas Indonesia
Berdasarkan Kelezatannya

No.	Makanan Khas Indonesia	Asal Daerah
1.	Rendang	Sumatra Barat
2.	Sate (aneka sate)	Padang, Madura Tegal, Bali
3.	Nasi Goreng (aneka versi)	Jawa, Sunda, Sumatra, dll
4.	Bakso (aneka bakso)	Jawa
5.	Soto (aneka soto)	Lamongan, Kudus, Betawi, Padang, Jepara, dll
6.	Rawon	Surabaya
7.	Gado-gado	Jakarta dan Jawa Barat
8.	Nasi Padang	Sumatra Barat
9.	Pempek	Palembang
10.	Gudeg	Jogja
11.	Bebek Betutu	Bali
12.	Ayam Rica-rica	Manado
13.	Cakalang Rica-rica	Manado
14.	Woku Belanga	Manado
15.	Sop Konro	Makassar
16.	Sate Ulat Sagu	Papua

Sumber: Gramedia.com

Terkait dengan masakan soto, dalam artikel tersebut dijelaskan bahwa, soto dapat dengan mudah ditemukan di berbagai daerah khususnya di Jawa. Terdapat banyak variasi masakan soto di Indonesia. Selain Soto Kudus, juga di sebutkan

terdapat Soto Lamongan, Soto Betawi, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Jepara, Soto Banjar, dan Coto Makasar. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari media oleh-oleh.com ditemukan 200 makanan tradisional yang paling terkenal di berbagai provinsi. Dari 200 makan tersebut terdapat 28 makanan yang terkenal yang berasal dari provinsi Jawa Tengah (Kurniasih, 2022)

Tabel 2

Daftar Makanan Khas Dari Jawa Tengah

No.	Makanan Khas Jawa Tengah	Asal Daerah
1.	Gudeg	Jogja
2.	Sate Klathak Jogja	Jogja
3.	Nasi Bogana	Tegal
4.	Lumpia Semarang	Semarang
5.	Tahu Petis	Semarang
6.	Rondo Royal	Jepara
7.	Gethuk	Magelang
8.	Wajik	Jawa Tengah
9.	Dawet Ireng	Purworejo
10.	Mangut Beong	Magelang
11.	Nasi Penggel	Kebumen
12.	Sego Kucing	Jogja
13.	Buntil	Temanggung
14.	Brekecek	Cilacap
15.	Telur Asin	Brebes
16.	Mendoan	Banyumas
17.	Enting-enting Gepuk	Salataiga
18.	Nasi Gandul	Pati

Lanjutan

No.	Makanan Khas Jawa Tengah	Asal Daerah
19.	Nasi Liwet	Solo
20.	Soto Kudus	Kudus
21.	Mie Ongklok	Wonosobo
22.	Garang Asem	Kudus
23.	Pindang Serani	Jepara
24.	Nasi Grombyang	Pemalang
25.	Tengkleng Gajah	Jogja
26.	Sate Ambal	Kebumen
27.	Oseng-Oseng Mercon	Jogja
28.	Gethuk Goreng	Banyumas

Sumber : oleh oleh.com

Dari informasi tersebut diatas, dari 28 makanan yang terkenal dari Jawa Tengah terdapat dua makanan yang berasal dari daerah Kudus. Kudus terletak dekat dengan pesisir utara di sebelah timur pulau Jawa dan termasuk salah satu wilayah yang kuliner di sebut kuliner semarangan. Kudus di kenal cukup religious karena persebaran Agama Islam, Kudus adalah daerah yang kaya akan situs sejarah dan budaya. Sebagai tempat bersejarah, khususnya berkaitan dengan penyebaran agama Islam, Kudus memiliki beberapa tokoh agama yang hingga saat ini masih diyakini kharismanya oleh masyarakat sekitar. Tokoh-tokoh tersebut antara lain adalah Sunan Kudus, Sunan Muria, Kyai Telingsing, Mbah Kyai Dudo, dan Eyang Buyut Sakri. Makam kelima tokoh yang berkaitan dengan persebaran agama Islam di Kudus pada sekitar abad ke 16 itu masing-masing memiliki tradisi budaya yang berbeda berkaitan dengan ketokohnya (Indrahti, 2018)

Ada cerita rakyat di Kudus tentang asal muasal masyarakat Kudus hingga sampai sekarang tidak menyembelih sapi. Sebelum kedatangan Islam, daerah Kudus dan sekitarnya merupakan pusat Agama Hindu. Dahulu Sunan Kudus Ketika dahaga pernah ditolong oleh seorang pendeta Hindu dengan diberi air susu sapi. Maka sebagai rasa terima kasih, Sunan Kudus waktu itu melarang menyembelih binatang sapi dimana dalam agama Hindu, sapi merupakan hewan yang dimuliakan (Diskominfo, 2017).

Berdasarkan hasil survey dari beberapa situs ditemukan makanan Kudus yang paling populer di Kota Kudus dapat dilihat dari tabel yang ada di bawah ini.

Tabel 3
Makanan Kudus Paling Populer

No.	Orami.co.id	IDN Times	Merdeka.com	Suara.com
1.	Soto Kudus	Soto Kudus	Sate Kerbau	Soto Kudus
2.	Nasi Pindng	Sate Kerbau	Lentong Tanjung	Nasi Pindang
3.	Pecel Pakis Colo	Lepet	Lepet	Sate Kerbau
4.	Sate Kerbau	Ayam Gongso	Nasi Pindang	Lentong Tanjung
5.	Lentong Tanjung	Lentong Tanjung		Ayam Gongso
6.	Opor Bakar Sunggingan	Nasi Pindang		Pecel Pakis Colo
7.	Nasi Jangkrik	Pecel Pakis Colo		Lepet
8.	Sayur Kangkung Santan	Garang Asem		
9.	Jenang Kudus	Opor Bakar sungggingan		
10.	Gethuk Nyimut	Nasi Jangkrik		

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Sebagai generasi muda, generasi penerus budaya dan berasal dari daerah Kudus, ingin sekali menyusun buku petunjuk mengenai kuliner Kudus, dalam rangka menyelesaikan tugas akhir, bukan saja tentang sejarah dan tempat wisata namun ada banyak hal yang menarik didalamnya terutama untuk pencinta kuliner

Karena setiap menikmati makanan akan timbul sensasi yang biasa disebut cita rasa, banyak faktor yang mempengaruhi cita rasa makanan misalnya bumbu, penyedap dan pelengkap yang digunakan. Sehingga makanan tersebut menimbulkan sensasi yang dirasakan oleh konsumen (Gardjito, Indrati, Yuniarti dan Hendrasty, 2019).

Untuk melengkapi penulisan rancangan penyusunan buku petunjuk kuliner Kudus di Jakarta ini, maka sangat perlu melakukan kunjungan langsung ke restoran masakan kudus yang ada di Jakarta. Popularitas masakan Kudus juga dapat dengan mudah ditemukan di Jakarta. Berdasarkan informasi dari hasil riset daerah di Jakarta terdapat puluhan tempat makan beberapa tempat makan sudah cukup terkenal, dengan rincian tabel di bawah ini.

Tabel 4

Tempat Makan Khas Kudus Di Jakarta

Wilayah Jakarta	Jumlah tempat makan khas kudus
Jakarta Barat	10
Jakarta Selatan	17
Jakarta Timur	13
Jakarta Utara	5
Jakarta Pusat	6
Total	53

Sumber : Hasil Olahan Data (2022)

Dari penelusuran yang dicari melalui google maps dan tripadvisor, tempat makan khas kudus yang ada di Jakarta ditemukan sebanyak 53 dan paling banyak berada di Jakarta selatan. Selain itu, dari tahun 80-an Jakarta Selatan terkenal dengan kawasan berkumpulnya orang-orang untuk sekedar ngobrol atau mencari tempat makan seperti kawasan melawai Blok M, tempat dengan kawasannya sangat ramai. Jakarta Selatan wilayahnya sangat strategis. Banyak tersebar pusat belanja, dan hiburan dan kuliner, termasuk tempat makan khas Kudus, maka dari itu memilih untuk melakukan kunjungan ke beberapa tempat di Jakarta selatan.

Sebagai informasi makanan yang berasal dari Kudus diantaranya :

1. Soto Kudus

Soto Kudus menawarkan rasa lezat dan nikmat di setiap sendoknya. Kuahnya menyegarkan dan terlihat bening karena tidak ada penggunaan bahan kunyit maupun santan.

2. Nasi Pindang

Pada umumnya memiliki warna kuning dan sedikit bening. Berbeda dengan yang ada di Kudus karena tampak kecoklatan dan sedikit keruh. Pindang menggunakan bahan yaitu daging kerbau sebagai bahan utama.

3. Jenang Kudus

Termasuk dari kudapan atau makanan ringan, jenang tidak jauh berbeda dengan dodol yang merupakan makanan khas Garut. Dari bahan utama yang digunakan sama, yakni beras ketan, gula merah, dan santan.

4. Sate Kerbau

Kerbau adalah salah satu hewan yang mudah ditemukan di Kudus dan sering digunakan sebagai bahan utama olahan makanan. Makanan yang juga menggunakan daging kerbau adalah sate

5. Garang Asem

Makanan khas Kudus dengan citarasa gurih dan asam, sesuai dengan namanya. Rasa asam didapatkan dari penggunaan belimbing wuluh yang harus ada dalam proses pembuatannya. Sedangkan rasa gurihnya alami karena menggunakan santan kelapa yang direbus bersamaan dengan bahan lainnya.

6. Ayam Gongso

Kuliner khas Kudus berbahan dasar ayam dengan teknik pengolahan sederhana. Tidak banyak rempah yang digunakan untuk mendapatkan kuliner dengan rasa nikmat ini.

7. Lepet Kudus

Lepet terbuat dari bahan utama beras ketan dan parutan kelapa, serta sedikit garam untuk menambah rasa asin. Ada juga yang menambahkan kacang tolo untuk menambah citarasa lebih unik. Makanan ini dibuat dengan cara direbus, mirip dengan lontong.

8. Nasi Jangkrik

Makanan khas Kudus ini menggunakan lauk dari daging kerbau. Daging yang telah dimasak matang kemudian dimasak lagi dengan campuran bumbu jangkrik tersebut. Rasanya yang pedas siap menggoyang dan memanjakan lidah. Sebagian penjual membungkusnya dengan daun jati untuk mendapatkan aroma khas.

9. Intip Ketan

Makanan dari kudapan ini menggunakan bahan utama yaitu ketan. Bahan lain yang dibutuhkan yakni parutan kelapa, proses masaknya sederhana, hampir mirip dengan kerak telur, namun tidak menggunakan telur pada prosesnya.

10. Sayur Kangkung Santan

Di kudus, terdapat olahan masakan dengan bahan tersebut, namanya sayur Kangkung Santan. Bahan utama selain santan adalah kangkung.

11. Tahu kecap

Selain santan dengan citarasa gurih, bahan untuk membuat masakan nikmat bisa didapatkan dari kecap. Namun bukan rasa gurih yang didapatkan melainkan manis. Tahu kecap contoh olahan masakan dengan bahan yang memiliki rasa yang tidak kalah dengan kuliner khas lainnya.

12. Lentong Tanjung

Makanan yang cukup populer di Jawa Tengah, makanan yang terdiri dari lontong, sayur, dan kuah yang digunakan yaitu lodeh dan sayur gori.

13. Geplak Sari

Bahan untuk membuatnya mudah didapat, terdiri dari gula, kelapa, dan tepung ketan. Namun untuk membuat makanan ini tergolong sulit karena takaran dari semua bahan tersebut harus pas untuk mendapatkan citarasa sempurna.

14. Madu Mongso

Dari kategori kudapan ini terbuat dari bahan utama tape ketan hitam dan gula. Kedua bahan tersebut sekaligus menjadikan rasanya manis dan legit, namun ada sedikit asam dijual dengan seukuran jenang ini tentunya mudah dibawa sambil menikmati. Bungkus yang digunakan sederhana, namun tetap menarik perhatian pembeli.

15. Keciput Kudus

Nama yang unik ternyata menyimpan rasa nikmat, taburan wijen mengelilingi bulatan dari cemilan. Keciput sekilas mirip onde onde, ukuran yang lebih kecil selain itu teksturnya renyah dan sedikit keras (iTrip,2022).

Dengan berbagai variasi masakan dan jajanan tersebut, menjadi salah satu alasan dalam penyusunan buku petunjuk mengenai kuliner Kudus yang ada di Jakarta Selatan. Pada buku petunjuk tersebut akan terdapat informasi mengenai lokasi, jenis makanan yang di jual serta sejarah dari tempat makan tersebut, agar para pengunjung dapat memperoleh informasi secara lengkap dan tertarik untuk mengunjungi

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Petunjuk

1. Menjadi panduan yang digunakan sebagai informasi bagi wisatawan dan pencinta kuliner
2. Memuat fakta tentang tempat makan yang dijadikan survei
3. Dapat dijadikan pegangan oleh para wisatawan dan pencinta kuliner

