

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu bentuk pariwisata yang saat ini berkembang pesat adalah pariwisata yang terkait dengan makanan dan minuman, atau bisa disebut wisata kuliner atau bisa sebutan sebagai gastronomi, gastronomi merujuk pada *style* memasak dari daerah tertentu, sehingga dapat dikatakan gastronomi mengacu pada makanan dan masakan lokal. Dalam gastronomi Indonesia, makananan nusantara dianggap sebagai *local genius* warisan dan martabat nenek moyang bangsa Indonesia yang perlu dilestarikan. Gastronomi nusantara memiliki sejarah panjang bukan sebuah *trend* yang baru berkembang. Dokumen gastronomi pertama ditemukan dari tokoh emansipasi Wanita, yaitu R.A. Kartini yang memiliki lebih dari 200 resep makanan khas keluarga. Dokumen kedua ditemukan dari seorang nyonya Belanda yang hobi memasak dengan menerbitkan buku berisi 1.381 resep selama tinggal di Indonesia. Pada tahun 1967, Presiden Soekarno juga menerbitkan buku Mustika Rasa yang berisi 1.685 hidangan mengenai bahan pangan yang digunakan masyarakat Indonesia, penanganan, dan cara pengolahannya menjadi berbagai hidangan. Digolongkan menjadi makananan pokok 45 resep, lauk pauk 899 resep, sambal-sambalan 63 resep, kudapan 647 resep dan minuman 31 resep. Hingga saat ini perkembangan wisata gastronomi masih mengalami kendala karena tereduksi nilai kearifan lokal yang dimiliki setiap daerah dan etnis, sedangkan masyarakat urban yang

berada di kota-kota besar di Indonesia juga semakin jarang bersentuhan dengan identitas kelokalan. (Wicaksono, 2022)

Wisata gastronomi merupakan bagian dari kehidupan lokal yang dipengaruhi oleh sejarah, budaya, ekonomi, dan masyarakatan pada wilayah tertentu (Pololikashvili, 2019). Serta memiliki potensi alam untuk memberi pengalaman lebih pada wisatawan, sehingga dapat membangun hubungan langsung dengan kawasan, masyarakat, budaya, dan warisan. Menurut Tiofani (2021), selain kekayaan akan bahan baku terdapat enam aspek lain yang mempengaruhi identitas gastronomi di Indonesia, yaitu:

1. Geografi Indonesia menjadi salah satu negara yang dilintasi garis khatulistiwa, Indonesia memiliki keuntungan karena dapat memiliki ragam rempah. Rempah sangat memengaruhi cita rasa kuliner Indonesia. Indonesia berhasil dikenal sebagai negara yang tidak hanya memiliki banyak rempah, tetapi juga menghasilkan ragam rempah terbaik.
2. Sejarah setiap daerah di Indonesia dan setiap daerah memiliki kuliner khasnya sendiri. Resep kuliner daerah diberikan turun-temurun sejak dahulu. Oleh karena itu selain resep, sejarah dan kisah di balik makanan menjadi hal yang menarik.
3. Keragaman etnis memunculkan menu makanan baru dari tiap kelompok daerah. Hal tersebut membuat Indonesia memiliki berbagai jenis hidangan tradisional kuliner yang merupakan warisan tradisional nenek moyang.

4. Etika kuliner, selain cara makan yang menggunakan sendok dan garpu, tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menggunakan tangan langsung untuk menyatap hidangan.
5. Cita rasa Indonesia, setiap daerah memiliki cita rasanya masing-masing. Melalui cita rasa tersebut, wisatawan dapat membedakan makanan Indonesia dari satu daerah dan daerah lainnya. Seperti masakan Jawa yang terkenal dengan rasa manisnya, hidangan Sumatera yang sebagian besar memiliki cita rasa pedas, juga hidangan Indonesia bagian Timur yang cenderung asin.
6. Keberhasilan resep tradisional tidak lepas dari campur tangan orang asli daerah tersebut. Resep bisa dipengaruhi oleh jenis menu, pola makan, hingga cita rasa dari sajian yang dihidangkan. Seperti kuliner asal Jawa yang memiliki banyak menu berbahan dasar kedelai, Ambon dengan bahan baku sagu dan jagung.

Perkembangan gastronomi di Indonesia akan lebih menarik jika dikaitkan dengan destinasi wisata karena masih banyak masyarakat yang belum memahami bahwa wisata kuliner dan wisata gastronomi memiliki pemahaman dan arti yang berbeda. Wisata kuliner hanya fokus kepada proses memasak hingga proses penyajiannya, sedangkan gastronomi menekankan pada nilai sejarah dan kearifan dari setiap makanan yang ada. Selain itu, gastronomi juga fokus pada memberitahukan nilai gizi dari makanan tersebut (suara.com, 2021).

Indonesia tidak hanya kaya akan budaya dan keindahan alamnya, namun juga memiliki kekayaan akan makanan yang memiliki cita rasa yang

beragam. Dengan adanya ribuan pulau dari 34 provinsi, Indonesia memiliki banyak jenis makanan yang tersebar di setiap daerahnya. Penelitian dari Gardjito (2019) terdapat 3.259 jenis makanan tradisional, namun masih dapat bertambah karena masih banyak kuliner yang belum diketahui namanya. Sebagai negara dengan *biodiversity* yang besar Indonesia dianugerahi kekayaan bahan baku kuliner yang besar, mulai dari rempah-rempah hingga sayur dan buah-buahan. Dimana terdapat lebih dari 200 sayur, 400 buah, dan 1.600 rempah. Makanan tradisional Indonesia dapat terbagi sebagai berikut:

1. Makanan utama: 208
2. Makanan pendamping dengan santan: 292
3. Makanan pendamping sup: 554
4. Makanan pendamping tanpa sup: 959
5. Makanan ringan basah: 750
6. Makanan ringan kering: 263
7. *Complementary*: 84
8. Minuman: 147

Menurut Gardjito (2019) makanan tradisional Indonesia tersebut dipengaruhi oleh beragam budaya dari China hingga Belanda, pembagian tersebut sebagai berikut:

1. Sumatera bagian barat dipengaruhi India dan Arab
2. Sumatera bagian timur dipengaruhi China dan Malaysia
3. Jawa bagian utara dipengaruhi China, Arab, dan Belanda
4. Kalimantan bagian barat dipengaruhi China dan Malaysia

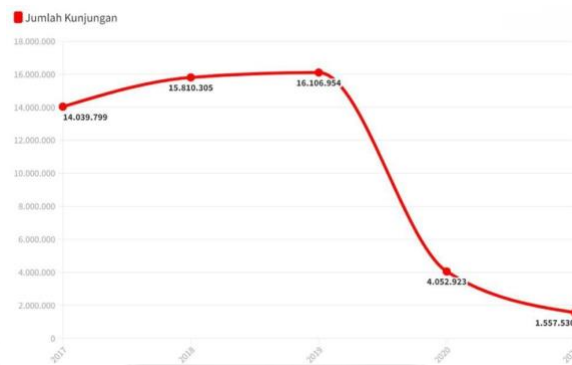
5. Sulawesi bagian utara dipengaruhi Spanyol
6. Maluku dipengaruhi Portugis dan Belanda.

Cita rasa dengan keunikan yang beragam di Indonesia menjadi daya tarik tersendiri. Makanan tradisional akan selalu terhubung dengan sektor lainnya, baik sektor properti, pusat pemerintahan, kantor, hingga pariwisata. Akan tetapi, dalam pengembangannya Pemerintah Daerah (Pemda) terkadang luput untuk mengelola dan memberdayakan potensi makanan tradisional nusantara. Sedangkan, sektor ini tidak bisa lepas dari pengembangan sektor pariwisata. (republika.co.id,2022). Menurut Tadau (2021), *Founder and Chairman Indonesia Gastronomy Network*, pariwisata tidak bisa lepas dari gastronomi mengingat *domino effect* yang diberikan sangat besar terhadap perkembangan ekonomi masyarakat sekitarnya. Keberadaan *gastronomy tourism* dapat menciptakan ekosistem perekonomian baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan kawasan sekitar. Wisata gastronomi jika dikembangkan secara optimal dapat menjadi bagian yang menarik dalam pariwisata, baik bagi investasi, perdagangan, maupun peningkatan pertumbuhan ekonomi regional. Perkembangan gastronomi dalam pariwisata tidak terlepas dari *trend* makanan dan minuman yang terus berkembang, terlebih lagi dengan perkembangan teknologi, memberi peluang bagi makanan dan minuman tradisional untuk lebih dikembangkan, dari sisi informasi, promosi, maupun pengiriman.

Kepariwisataan Indonesia diatur dalam Undang-Undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan pasal 1 ayat 1, disebutkan bahwa, wisata

adalah kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu tertentu. Pada pasal 1 ayat 3 Undang-undang tersebut dijelaskan lebih lanjut bahwa, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Perjalanan dalam kegiatan pariwisata dilakukannya hanya untuk sementara waktu saja meninggalkan tempat tinggalnya dengan maksud beristirahat, berbisnis, atau untuk maksud lainnya. Pariwisata merupakan kegiatan wisata yang difasilitasi dan didukung oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah daerah, dan pemerintah. Pariwisata berfungsi dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi yang stabil, memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat yang menjadi pengangguran, melestarikan sumber daya yang ada, dan memperkuat rasa cinta kepada tanah air (binus.ac.id, 2021).

Indonesia memiliki potensi untuk menjadi negara wisata yang digemari oleh wisatawan mancanegara, hal tersebut dapat dilihat berdasarkan Data Badan Pusat Statistik menerangkan bahwa jumlah kunjungan ke Indonesia selama tahun 2017-2019 terus meningkat, tetapi pada tahun 2020 dan 2021 mengalami penurunan yang cukup drastis. Pandemi Covid-19 mengakibatkan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada tahun 2020 turun sekitar 74 persen dari tahun 2019. Pandemi Covid-19 gelombang 2 pada tahun 2021 juga memberi dampak dengan penurunanan sekitar 61 persen dari tahun 2020.

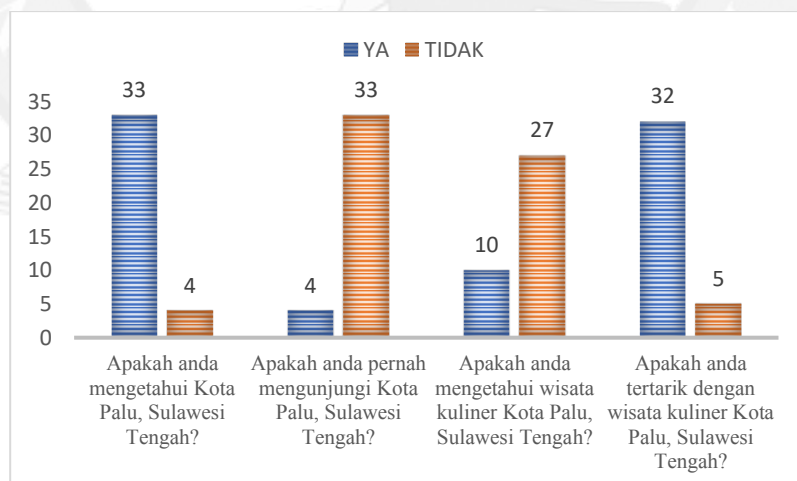


Gambar 1.1 Kunjungan wisatawan mancanegara
Sumber: Badan Pusat Statistik

Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi pariwisata, khususnya dalam wisata gastronomi namun masih belum dikelola adalah Kota Palu, yang merupakan ibu kota Sulawesi Tengah, memiliki luas wilayah sekitar 395,06Km² dan berpenduduk sekitar 2,8jutaan jiwa. Sulawesi Tengah memiliki daratan yang paling luas dibanding dengan provinsi lain di Pulau Sulawesi. Kota Palu memiliki kekayaan budaya dan pariwisata dengan biaya yang relative murah. Masyarakat Kota Palu yang multi kultur, etnis dan karakter, membuat kota Palu mendapat julukan “Bumi Tadulako”. Selain etnis Kaili sebagai orang Palu asli juga terdapat etnis pendatang seperti Bugis, Makassar, Jawa, dan Padang. Hal tersebut menjadikan Kota Palu memiliki kekayaan dalam hal makanan tradisional, diantaranya Kaledo, Onyop, Kapurung, Lalampa, Dange, Uta Dada, dan Sayur Kelor. (kompasiana.com, 2015)

Melihat beragam jenis makanan tradisional yang dimiliki oleh Kota Palu dengan keunikan dan cita rasa yang khas, peneliti melakukan penelitian awal untuk mengetahui apakah konsumen/wisatawan mengetahui akan jenis-jenis makanan khas tersebut. Penelitian awal adalah penelitian yang hasilnya perlu diverifikasi dan tidak konklusif. Melalui penelitian awal dapat memperoleh

informasi yang dapat dipergunakan untuk mengembangkan pertanyaan dalam penelitian. Hal ini memungkinkan penulis untuk fokus pada informasi spesifik yang diinginkan. Untuk mendukung penelitian ini, peneliti melakukan penelitian awal untuk mengetahui potensi wisata kuliner yang di miliki oleh Kota Palu. Berdasarkan penelitian awal yang telah peneliti laksanakan dengan 37 responden, sebanyak 33 responden mengetahui dan 33 responden belum pernah mengunjungi Kota Palu. 27 responden tidak mengetahui wisata kuliner yang dimiliki oleh Kota Palu, serta 32 responden tertarik untuk mengetahui wisata kuliner Kota Palu. Sehingga dapat disimpulkan bahwa Sebagian besar responden telah mengetahui Kota Palu, tetapi kuliner Kota Palu belum banyak diketahui oleh responden. Dapat dikatakan bahwa wisata kuliner Kota Palu memiliki potensi kuliner yang masih belum banyak diketahui, tetapi adanya ketertarikan dari masyarakat akan kuliner Kota Palu.



Gambar 1.2 Penelitian Awal

Berdasarkan penelitian awal yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner dan gastronomi Kota Palu belum diketahui oleh masyarakat/wisatawan nusantara. Sehingga peneliti tertarik untuk mengetahui apakah kuliner dan gastronomi Kota Palu dapat dikembangkan untuk tujuan wisata.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas peneliti tertarik untuk mengetahui potensi wisata gastronomi Kota Palu, sehingga peneliti menyusun tesis dengan judul “Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi Kota Palu Sulawesi Tengah”. Dengan rumusan masalah sebagai berikut,

1. Bagaimana kondisi wisata gastronomi Kota Palu saat ini?
2. Bagaimana strategi pengembangan wisata gastronomi Kota Palu?
3. Bagaimana peran UMKM dan masyarakat dalam pengembangan wisata gastronomi Kota Palu?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis kondisi wisata gastronomi Kota Palu.
2. Menganalisis strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan potensi gastronomi Kota Palu.
3. Mengidentifikasi keterlibatan UMKM dan masyarakat dalam pengembangan wisata gastronomi.

D. Manfaat Penelitian

Dalam Penelitian ini diharapkan dapat membawa manfaat bagi berbagai pihak. Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

- a. Menambah wawasan terkait tentang penerapan teori yang sebelumnya diperoleh dari mata kuliah.
- b. Hasil penelitian bisa dimanfaatkan untuk menerangkan potensi wisata gastronomi Kota Palu.
- c. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai sebuah sarana untuk mencari tahu apa yang menjadi kendala dalam pengembangan potensi wisata gastronomi Kota Palu.
- d. Hasil penelitian dapat mengetahui strategi yang dapat dipergunakan dalam pengembangan wisata gastronomi Kota Palu.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Pemerintah Daerah Kota Palu, diharapkan dapat dijadikan acuan dalam membuat kebijakan terutama untuk pengembangan wisata kuliner dan gastronomi.
- b. Bagi UMKM, diharapkan dapat meningkatkan keterlibatan UMKM dalam pengembangan wisata kuliner dan gastronomi.
- c. Bagi Pengelola Usaha kuliner dan gastronomi, sebagai bahan masukan dalam membentuk strategi pengembangan wisata gastronomi.
- d. Bagi Masyarakat, diharapkan dapat memberi informasi mengenai wisata kuliner dan gastronomi.