

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan segala kegiatan yang terkait dengan perjalanan, termasuk aktivitas para wisatawan saat mereka bepergian ke tujuan wisata dan kembali, serta kegiatan yang dilakukan oleh individu yang melakukan perjalanan tersebut. Selama melakukan perjalanan wisata, berbagai fasilitas dan layanan disediakan oleh berbagai pihak, antara lain masyarakat, pelaku usaha pariwisata, pemerintah, dan pemerintah daerah, untuk memenuhi kebutuhan wisatawan (Undang-Undang Kepariwisataan No 10 Tahun 2009, 2009).

Indonesia memiliki potensi besar dalam mengembangkan sektor wisata gastronomi berkat kekayaan budaya dan keragaman kulinernya. Wisata Gastronomi merupakan suatu metode yang memungkinkan pengunjung untuk menikmati daya tarik wisata sambil berkontribusi pada pelestarian budaya, khususnya dalam konteks menjaga warisan kuliner melalui pengalaman dan penikmatan makanan dan minuman tradisional. Komite Pariwisata dan Daya Saing (CTC), UNWTO 2020 mendeskripsikan Pariwisata Gastronomi sebagai bentuk kegiatan pariwisata di mana pengunjung dapat merasakan aspek makanan dan

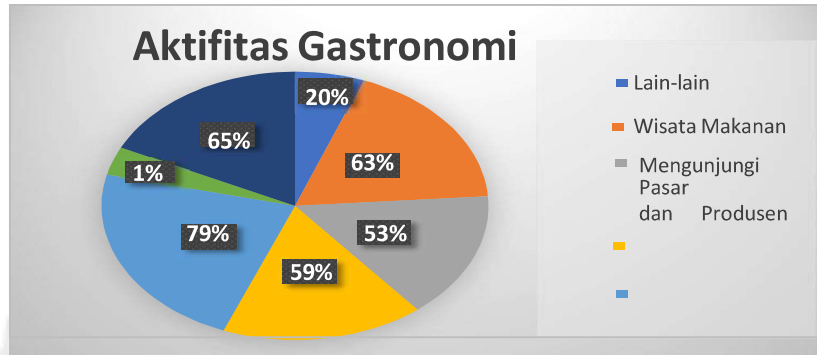
produk lokal serta berpartisipasi dalam aktivitas terkait saat berperjalanan. Selain menikmati pengalaman kuliner yang otentik, tradisional, atau bahkan inovatif, Pariwisata Gastronomi juga dapat mencakup kegiatan seperti mengunjungi produsen lokal, ikut dalam festival makanan, dan mengikuti kelas memasak (UNWTO, 2020b). Wisata gastronomi memiliki potensi untuk mendukung pelestarian budaya dan warisan kuliner suatu daerah dengan mengedepankan serta menjaga resep dan teknik memasak tradisional. Kebudayaan lokal semakin menjadi sumber yang lebih berharga untuk menciptakan produk serta kegiatan baru yang mampu menarik dan menghibur para wisatawan.

Perkembangan gastronomi sebagai praktik sosial-budaya dan industri budaya penting diperhatikan dari sudut pandang pariwisata. Berdasarkan (Richards, 2017) studi mengenai perkembangan “*foodscapes*” yang telah dianalisis sebelumnya, menyoroti bahwa gastronomi memiliki peran penting dalam menjadi penghubung antara tempat, identitas, budaya, dan pariwisata. Peran ini semakin terlihat dalam masyarakat di mana perhatian wisatawan semakin berfokus kepada pengalaman yang diterima oleh wisatawan itu sendiri. Seperti yang dijelaskan dalam penelitian OECD mengenai Pengalaman Makanan dan Pariwisata, Gastronomi adalah dasar yang sangat berguna untuk pengalaman pariwisata karena gastronomi sering menjadi pintu gerbang ke budaya lokal untuk dinikmati bersama dengan masyarakat lokal sehingga menjadi bagian pusat dari pengalaman pariwisata yang

berkesan dan berarti, dan dapat menjadi elemen yang membedakan citra suatu tempat.

Produk Wisata Gastronomi adalah studi yang meneliti hubungan antara budaya dalam menikmati makanan dan minuman di suatu daerah. Dalam ilmu gastronomi, berbagai komponen budaya dengan keragaman kuliner menjadi focus analisis. Gastronomi tidak hanya membahas makanan dan minuman dari sudut pandang fisiologis, tetapi juga melihatnya sebagai aspek budaya dan asset daerah untuk mengembangkan industry pariwisata, meningkatkan pendapatan daerah, dan kesejahteraan masyarakat. Secara rinci, gastronomi mencakup menu tradisional, teknik memasak, hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup, serta melibatkan *storytelling* yang menceritakan Sejarah, asal, bahan baku, dan proses pembuatan makanan tersebut. Gastronomi adalah “*the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine food*” yang artinya seni memilih, menyiapkan, menyajikan, dan menikmati makanan lezat, yang melibatkan proses pemilihan, persiapan, penyajian, dan menikmati makanan dalam kondisi dan pengalaman yang optimal (Richards, 2002).

Gambar 1.1.
Ragam motivasi berkunjung ke destinasi pariwisata gastronomi



Sumber: (UNWTO, 2017)

Adapun produk-produk wisata kuliner yang ada di destinasi mereka, organisasi yang disurvei menyoroti bahwa yang paling penting adalah acara-acara makanan (disampaikan oleh 79% responden). Ini diikuti oleh rute-rute kuliner serta kelas memasak dan lokakarya, dengan 62% merespons secara positif, pameran makanan yang menampilkan produk lokal (59%), dan kunjungan ke pasar dan produsen (53%). Museum memiliki dampak yang lebih kecil dalam penawaran produk wisata gastronomi (12%), sedangkan presentasi hanya mendapat 6% jawaban positif (UNWTO, 2017) Berdasarkan dari data UNWTO tentang motivasi aktifitas kunjungan wisatawan, sebanyak 62% dari wisatawan tertarik untuk mengikuti kegiatan Workshop Kuliner. Hal ini sejalan dengan sebuah pandangan bahwa cara memasak makanan dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Indonesia memiliki potensi wisata gastronomi yang beragam melalui teknik memasak tradisional yang dimiliki, meski kurang populer

di masyarakat. Teknik memasak tradisional Indonesia pada dasarnya menggunakan bahan dan alat tradisional seperti lesung, cobek, kukusan bambu dan tungku tanah yang memberikan cita rasa dan aroma khas dari makanan. Teknik memasak seperti besta, merebus, mengukus, menyetup memanggang, menumis, menyemur, mengasapi serta lainnya. Setiap makanan tradisional Indonesia memiliki teknik memasak yang unik dan berbeda satu daerah dengan daerah lainnya karena menggunakan bahan dan alat tradisional masing-masing; dimana hal ini memungkinkan proses memasak yang lebih sulit dan memakan waktu yang lebih lama.

Gambar 2.
Teknik memasak bambu dari berbagai daerah di Indonesia



Sumber : Kompas, 2021

Di beberapa wilayah di Indonesia, tradisi memasak dalam buluh atau tradisi memasak menggunakan batang bambu dapat ditemukan di berbagai daerah, seperti dalam pembuatan lemang di Sumatra Barat, Kalimantan Barat, dan Sulawesi Selatan, serta dalam membuat nasi cala di Maluku Utara, dan pembuatan nasi jaha, ayam buluh, pangi, dan leilem di Sulawesi Utara.

Dari uraian diatas dapat diketahui Sulawesi Utara memiliki teknik memasak dengan menggunakan bambu. Umumnya hal ini banyak ditemui di daerah Minahasa, yang dikenal sebagai masak dalam buluh. Teknik memasak dalam buluh merupakan teknik memasak tradisional yang banyak dilakukan masyarakat lokal. Teknik ini masih dilakukan secara tradisional, baik bahan maupun peralatannya. Hal ini memungkinkan teknik ini dapat dijadikan daya tarik wisata gastronomi.

B. Rumusan Masalah

Setelah mengetahui latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian dirumuskan menjadi:

- a. Bagaimana teknik memasak dalam buluh dilakukan di Minahasa?
- b. Bagaimana teknik memasak dalam buluh dapat menjadi daya tarik wisatawan di Minahasa?
- c. Apa cara yang dapat diterapkan untuk mengembangkan teknik memasak dalam buluh sebagai atraksi wisata gastronomi di Minahasa?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini, adalah :

1. Untuk menjelaskan bagaimana teknik memasak dalam buluh dilakukan di Minahasa.
2. Untuk menjelaskan bagaimana teknik memasak dalam buluh menjadi daya tarik wisatawan di Minahasa.
3. Untuk mengetahui cara yang diterapkan untuk mengembangkan teknik memasak dalam buluh sebagai atraksi wisata gastronomi di Minahasa.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat, yaitu:

1. Manfaat bagi peneliti
Untuk mengembangkan ilmu pengetahuan yang dimiliki, khususnya dalam bidang pariwisata gastronomi.
2. Manfaat bagi masyarakat lokal
Untuk memberdayakan masyarakat lokal dalam pengembangan pariwisata gastronomi di Minahasa dalam rangka peningkatan ekonomi.
3. Manfaat bagi ilmu pengetahuan
Untuk mengembangkan pengetahuan baru pada pariwisata gastronomi tentang teknik memasak tradisional di Indonesia