

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seminar hasil merupakan tahap diseminasi yang dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan masukan dan mengonfirmasi validitas penelitian. Pada penelitian ini, tahap ini dilakukan agar konten produk akhir dan teori penelitian dapat diuji secara lebih mendalam oleh panelis penguji.

Indonesia merupakan negara yang memiliki 5300 hidangan tradisional yang dikembangkan dengan dukungan latar belakang sejarah, budaya, alam, dan gastronomi yang beragam. Kekayaan tersebut juga mencerminkan kekayaan warisan budayanya (Prastowo et al., 2023). Salah satu bagian penting dari kuliner Indonesia adalah hidangan penutupnya, yang mencakup berbagai es tradisional, seperti, Es Teler, Es Cendol, Es Dawet, Es Campur, dan lain-lainnya. Sebagai bagian dari Indonesia, berbagai jenis es tradisional juga dapat ditemukan di Tangerang Raya. Pada penelitian ini, kata “Tangerang Raya” akan digunakan sebagai istilah payung yang mencakup Kota Tangerang, Kota Tangerang Selatan, serta Kabupaten Tangerang.

Pencuci mulut merupakan bagian penting dari keseharian masyarakat Indonesia. Pada Survei Kesehatan Indonesia tahun 2023, tercatat sebesar 56,2% masyarakat Indonesia mengonsumsi makanan manis sebanyak satu hingga enam

kali per minggu (Tim penyusun SKI 2023 dalam angka, 2024). Pada hari ini, masyarakat Indonesia cenderung lebih menikmati makanan luar negeri. Jajanan luar negeri, yang seringkali disebut *dessert*, dipandang lebih unggul dibandingkan dengan jajanan tradisional. Hal ini dikarenakan banyak munculnya promosi di media sosial dan perusahaan makanan cepat saji (Putri et al., 2022).

Dengan cuaca yang umumnya panas, maka es tradisional sangat cocok untuk dinikmati. Banyak jenis es tradisional khas Indonesia, seperti Es Campur, Es Selendang Mayang, dan lain-lain masing-masing mempunyai keunikan tersendiri. Banyak jenis es tradisional khas Indonesia, seperti Es Campur, Es Selendang Mayang, dan lain-lain yang masing-masing mempunyai keunikan tersendiri. Es tradisional memadukan rasa manis dan dingin serta tekstur yang bervariasi untuk menciptakan pengalaman menyegarkan.

Es tradisional tidak dapat dipisahkan dari warisan kuliner Indonesia. Banyak jenis es tradisional yang memiliki makna sejarah dan budaya yang kuat, yang menambah nilai pengalaman wisata gastronomi. Selain itu, jenis makanan dan minuman yang beragam juga membuat Tangerang Raya menjadi destinasi wisata kuliner yang menarik bagi wisatawan dari berbagai daerah. Destinasi ini memiliki berbagai jenis makanan khas, seperti kue keranjang, kue dogo, Es Bun Tin, Laksa Tangerang dan lain sebagainya (Pemerintah Kota Tangerang, 2021, 2024).

Wisata kuliner dipahami sebagai perjalanan wisata yang menikmati hidangan lokal dari suatu daerah (Siahaan et al., 2021). Salah satu cara untuk

mengetahui informasi mengenai wisata kuliner dapat dicapai melalui buku panduan wisata. Buku panduan wisata atau *travel guidebook* merupakan referensi cetak, elektronik, atau audiovisual yang berisi informasi mengenai ekonomi, sejarah, *landmark*, kawasan, kota, atau situs bersejarah suatu tempat (Didkovska, 2023).

Pada era digital saat ini, informasi menjadi semakin mudah untuk diakses. Media mengakses informasi baru dan canggih seperti internet, media sosial dan kecerdasan buatan (AI) menjadi semakin mudah digunakan seiring berjalannya hari. Beragam sumber di internet menawarkan informasi mengenai lokasi, ulasan, komposisi, hingga sejarah mengenai berbagai hidangan. Akan tetapi, sumber-sumber informasi tersebut kerap tersebar di berbagai platform, tidak terstruktur, dan tidak terkurasi dengan ketat. Sebuah studi yang dilakukan oleh Kitsios et al. (2022) menunjukkan bahwa *perceived value* (pandangan subjektif) ditemukan sebagai faktor paling penting yang memengaruhi kepercayaan pelanggan dalam membagikan informasi mengenai perjalanan di media sosial. Hal ini menunjukkan bahwa kepercayaan terhadap konten media sosial tidak murni berdasarkan akurasi objektif. Temuan ini menjadi sebuah alasan untuk menghadirkan sumber informasi alternatif yang membangun kepercayaan melalui akurasi dan kurasi profesional. Oleh karena itu, buku panduan wisata kuliner ini disusun sebagai alternatif dari sumber informasi daring seperti internet dan AI. Selain itu, buku panduan wisata juga menawarkan berbagai nilai seperti nilai efisiensi, nilai kesenangan, nilai estetika, nilai penghargaan diri, dan nilai etika (Mieli & Zillinger, 2020). Buku

panduan wisata yang dihasilkan melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah alternatif informasi yang membantu perjalanan wisata.

Berdasarkan hasil kuesioner preliminasi dengan responden sebanyak 40 orang, di mana 15 responden berumur di atas 31 tahun dan 25 responden berumur di bawah 30 tahun, dapat ditemukan jenis es yang disukai masyarakat Tangerang Raya sebagai berikut:

TABEL 1
Hasil Preliminasi

Urutan	Nama Es Tradisional	Persentase
1	Es Campur	70%
2	Es Cendol	55%
3	Es Teler	40%
4	Es Podeng	37.5%
4	Es Oyen	37.5%
6	Es Pisang Ijo	30%
7	Es Selendang Mayang	27.5%
8	Es Bun Tin (Es Putsal dan Es Bumi Hangus)	25%
9	Es Dawet	25%
10	Es Campur Medan	22.5%
11	Lainnya	2.5%

Sumber: Hasil Olah Data (2025)

Berdasarkan hasil preliminasi tersebut, dapat dilihat bahwa responden yang memilih opsi lainnya hanya sebesar 2.5% (1 orang), yang menunjukkan bahwa opsi es yang dipilih telah cukup bervariasi.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat buku panduan wisata kuliner yang mengeksplorasi es tradisional di Tangerang Raya, yang meliputi informasi singkat mengenai es yang dibahas beserta lokasi yang menyediakannya. Selain itu,

penelitian ini juga bertujuan untuk memperkenalkan es tradisional yang terdapat di Tangerang Raya beserta sejarahnya.

B. Tujuan

Seminar ini bertujuan untuk:

1. Melakukan diseminasi kepada hasil penelitian
2. Menyampaikan hasil penelitian yang didapatkan peneliti.
3. Menerima umpan balik yang akan membantu menyempurnakan hasil penelitian.

C. Manfaat

Seminar Hasil Pembuatan Rancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Es Tradisional di Tangerang Raya diselenggarakan dengan tujuan mendokumentasikan sekaligus mengenalkan ragam es tradisional yang dapat ditemukan di wilayah Tangerang Raya. Kegiatan ini juga menjadi sarana untuk memperoleh masukan yang membangun terkait aspek-aspek penelitian yang masih perlu diperbaiki atau disempurnakan. Selain itu, seminar ini diharapkan dapat memotivasi wisatawan domestik untuk menjelajahi dan menikmati keistimewaan es tradisional khas Tangerang Raya, serta menyajikan informasi yang akurat mengenai lokasi para penjual es tradisional dengan cita rasa yang otentik. Pada akhirnya, seminar ini diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya, serta membuka peluang bagi dilakukannya penelitian lanjutan yang lebih mendalam mengenai kekayaan kuliner tradisional di Indonesia.

D. Deskripsi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan menghimpun data melalui aktivitas mencicipi berbagai jenis es tradisional dan melakukan wawancara mendalam dengan penjual es tradisional di wilayah Tangerang Raya. Untuk melengkapi data primer, peneliti juga memanfaatkan sumber-sumber sekunder, seperti penelitian sebelumnya, buku, jurnal, serta situs web yang relevan. Kelayakan produk buku panduan yang disusun kemudian diuji melalui uji coba kepada panelis ahli dan non-ahli menggunakan Google Forms. Hasil uji coba tersebut menunjukkan bahwa buku panduan sudah memenuhi standar pada berbagai aspek, antara lain format buku, desain sampul, pemilihan warna, ilustrasi, penyusunan materi, kemudahan isi, cakupan topik, bahasa, serta tipografi.

Setelah uji coba awal dilakukan, draf buku panduan es tradisional Tangerang Raya teridentifikasi memiliki beberapa kelemahan, di antaranya pada desain sampul, tata letak, sejumlah konten, serta format buku yang terkesan terlalu padat. Berdasarkan masukan yang diperoleh, dilakukan revisi besar, termasuk penggantian sampul dari "Es Dawet Durian Bar Bar" menjadi "Es Oyen dari Es Dawet Durian Bar Bar Pamulang" agar tampilan lebih rapi dan representatif, dengan gambar es yang penyusunan topping-nya menarik. Frasa "Di Kota Tangerang dan Tangerang Selatan" disesuaikan menjadi "Di Kota Tangerang dan Sekitarnya" agar lebih mencerminkan cakupan isi buku. Desain buku diperbaiki supaya tidak terlihat terlalu penuh, dibuat lebih konsisten dengan pengurangan jumlah jenis huruf, serta pembesaran ukuran huruf agar lebih nyaman dibaca.

Sesuai saran panelis, ditambahkan juga peta lokasi penjual es berdasarkan kota/kabupaten untuk memudahkan pembaca mencari lokasi es tradisional.

Pada tahap kedua, pihak publikasi buku turut berkontribusi dalam mengevaluasi tata letak, tampilan visual, dan nilai estetika buku. Hasil pengujian menunjukkan bahwa pemilihan warna mendapat masukan untuk diperbaiki agar tampilannya lebih sejuk dipandang. Pihak publikasi juga merekomendasikan penambahan infografis bahan-bahan pada beberapa jenis es agar lebih informatif.

Pada tahap ini, survei melalui Google Forms juga dilakukan selama empat hari (27–30 Mei 2025), dengan total 56 responden target pembaca. Dari jumlah tersebut, 55,4% responden adalah laki-laki dan 44,6% perempuan. Responden berusia di atas 30 tahun sebanyak 28,6% (16 orang), sedangkan yang berusia di bawah 30 tahun mencapai 71,4% (40 orang). Berdasarkan asal domisili, 32,1% berasal dari Tangerang Raya, 23,2% dari Jakarta, dan 44,6% dari daerah lainnya. Hasil uji tahap kedua ini memperoleh skor rata-rata 4,54, yang mengindikasikan bahwa panelis non-ahli menilai produk sudah layak.

Sebagai upaya penyempurnaan, frasa panjang “Kota Tangerang dan Sekitarnya” akan disederhanakan menjadi “Tangerang Raya” dengan tambahan penjelasan mengenai cakupan wilayah untuk memperjelas dan membuatnya lebih ringkas.