

KULINER SEBAGAI PENDUKUNG INDUSTRI PARIWISATA BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Atiek Zahrulianingdyah
atiekzain_unnes@mail.unnes.ac.id
Jurusan PKK – FT – Universitas Negeri Semarang

Abstract: *Tourism industry based on local wisdom is a field of business that together produce products and services needed by tourists who make the elements of culture and local wisdom as a tourist attraction including culinary. Various components of the tourism industry, one of which is the culinary field. Culinary becomes part of the tourist destination that can not be ignored because culinary becomes one of the basic human needs. Even culinary can be a special attraction when one decides to visit the tourist area. Culinary based on local wisdom attracted many tourists, both domestic and international tourists, such as rice gudeg, pecel rice, rendang Padang, rawon rice, rujak cingur, soto Betawi, empek-empek Palembang, tempe chips, dodol garut, brem, ampyang, jadah tempe bacem, bika Ambon, bakpia, getuk, and many more, all of which are authentic food of the region that has been tested for its existence. Higher Education has a strategic role in the development of tourism culinary.*

Keywords: *Tourism industry, culinary*

Abstrak: Industri pariwisata yang berbasis kearifan lokal adalah bidang usaha yang secara bersama-sama menghasilkan produk maupun jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh wisatawan yang menjadikan unsur budaya dan kearifan lokal sebagai daya tarik wisata termasuk kulinernya. Berbagai komponen industry pariwisata, salah satunya adalah bidang kuliner. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak bisa diabaikan karena kuliner menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia. Bahkan kuliner bisa menjadi daya tarik khusus ketika seseorang memutuskan untuk mengunjungi daerah wisata tersebut. Kuliner yang berbasis kearifan local banyak diminati para wisatawan, baik wisatawan domestic maupun asing, diantaranya adalah nasi gudeg, nasi pecel, nasi Padang, nasi rawon, rujak cingur, soto Betawi, empek-empek Palembang, keripik tempe, dodol garut, brem, ampyang, jadah tempe bacem, bika Ambon, bakpia, getuk, dan masih banyak lagi, yang kesemuanya merupakan makanan asli daerah yang telah teruji kelezatannya. Perguruan Tinggi memiliki peran yang cukup strategis dalam pengembangan kuliner pariwisata, khususnya yang memiliki program studi Tata Boga dengan berbagai inovasi makanan tradisional dengan cita rasa dan tampilan kekinian.

Kata kunci: Industri pariwisata, kuliner berbasis kearifan lokal.

Pengantar

Pengembangan dan promosi pariwisata di Negara kita saat ini terlihat semakin gencar dan meningkat tajam baik ditingkat regional, maupun nasional dalam rangka mendukung program pembangunan nasional. Sangat mungkin ekonomi Indonesia nantinya akan bergeser ke sektor jasa seperti pariwisata dan industry kreatif.

Pariwisata diramalkan akan menjadi sebuah industry global sejak terjadinya revolusi industry, yang berdampak pada naiknya pendapatan secara signifikan. Kemajuan IT (teknologi informasi) menunjang pula banyaknya kemudahan-kemudahan untuk melakukan kunjungan wisata ke berbagai belahan dunia yang bisa diakses dengan sangat mudah. Hal ini terjadi pula dinegara kita dimana

Indonesia memiliki sumber daya alam dan budaya yang luar biasa indah yang patut untuk dinikmati atau dikunjungi masyarakat dunia. Makin hari makin banyak dan berkembang obyek wisata di Negara kita untuk dijadikan sebagai destinasi wisata domestic maupun internasional. Tidak ketinggalan pula kuliner yang ditawarkan dari berbagai daerah destinasi wisata yang menjadi daya tarik tersendiri.

Masyarakat kita pun semakin sadar akan kebutuhan *refressing* dengan cara rekreasi jalan-jalan mengunjungi tempat-tempat wisata yang saat ini berkembang pesat. Berbaurnya wisatawan asing dan wisatawan domestik, wisatawan asing dengan penduduk setempat, tentu akan ada benturan budaya atau problem sosial yang muncul di antara keduanya, khususnya penduduk setempat. Negara yang banyak kedatangan wisatawan asing hampir selalu mengalami pergeseran budaya dan kemerosotan dalam gaya hidup tradisional mereka. Untuk itu perlu adanya kesepakatan bersama bahwa pengembangan pariwisata tidak boleh memarginalkan budaya masyarakat dan spirit lokal. Oleh sebab itu perlu dirancang pengembangan pariwisata yang sejalan dengan pengembangan budaya dan masyarakatnya. Hasil dari cipta, rasa dan karya sebagai hasil produk budaya tetap mendapatkan tempat dan

perhatian kita, sehingga kearifan lokal selalu menjadi inspirasi dalam mengembangkan pariwisata, termasuk didalamnya masalah kulinernya.

Globalisasi menjadi alasan kuat bagi kebangkitan kembali identitas budaya lokal di berbagai belahan dunia. Hal ini sejalan pula dengan apa yang disampaikan oleh Anthony Gidden (2011) bahwa semakin homogen gaya hidup masyarakat akibat globalisasi, semakin kokoh ketergantungan masyarakat kepada nilai-nilai yang lebih dalam yang diyakini seperti agama, seni, budaya, sastra, pranata-pranata sosial, adat istiadat dan sebagainya. Demikian pula dari perspektif lokal, ketika dunia semakin tumbuh homogen maka kita semakin menghargai tradisi yang bermunculan dari dalam. Tanpa kita sadari nilai strategis budaya lokal telah menginspirasi berbagai daerah untuk mengembangkan potensi lokal dalam pengembangan pariwisata di Indonesia termasuk kulinernya. Namun juga harus kita jaga agar kekayaan alam dan budaya termasuk makanan tradisional yang kita miliki, mendapat perlindungan serta membutuhkan pelestarian agar dapat menjadi daya tarik destinasi wisata domestic maupun mancanegara. Salah satunya dengan cara dipatenkan agar tidak ada kemungkinan untuk diklaim sebagai hasil budaya Negara lain.

Pembahasan

Mencermati sejarah perkembangan pariwisata di dunia, menunjukkan bahwa pariwisata merupakan disiplin ilmu tersendiri. Pertama kali diajarkan di kota Dubrounik (Yugoslavia) tahun 1920. Tahun 1930, di Swiss diajarkan sebagai mata pelajaran pada berbagai sekolah tinggi dagang. (Bern University dan St. Gallen University sejak tahun 1914). Tahun 1962, konggres di Madrid. Organisasi seperti Aiest (Association D'Experst Scientifiqis Du Tourisme), AIT (Alliance Internationale Tourisme), dan IUTO secara resmi mengakui Ilmu Pariwisata sebagai cabang ilmu pengetahuan yang berdiri sendiri. Aiest berkedudukan di Bern, Swiss.

Pengertian Industri Pariwisata menurut Undang-undang Pariwisata Nomer 10 tahun 2009, adalah organisasi usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan / atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan wisata. Definisi lain tentang Industri Pariwisata adalah merupakan kumpulan berbagai macam bidang usaha yang secara bersama – sama menghasilkan produk - produk maupun jasa / pelayanan yang nantinya baik langsung maupun tidak langsung akan dibutuhkan oleh wisatawan. Sedangkan industry pariwisata yang berbasis kearifan lokal adalah bidang usaha yang secara bersama-sama menghasilkan produk maupun jasa

pelayanan yang dibutuhkan oleh wisatawan yang menjadikan unsur budaya dan kearifan lokal sebagai daya tarik wisata termasuk kulinernya.

Tujuan industry pariwisata yang utama adalah

1. Meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar lokasi wisata dan secara makro akan meningkatkan dan menumbuhkan perekonomian nasional
2. Mendorong tumbuhnya investasi dibidang industry pariwisata antara lain pembangunan lokasi / daerah wisata, pembangunan hotel, pengadaan transportasi, pembangunan infra struktur berupa jalan, fasilitas umum, rumah makan, kedai, lapak dsb.

Industri dalam kepariwisataan antara lain:

- Travel biro
- Transportasi (pesawat, kapal, kereta api, bus, suttle bus, dokar, becak, motor)
- Hotel, motel, villa, home stay
- Kuliner
- Art Shop, industry kreatif

Komponen Industri Pariwisata meliputi antara lain:

1. Sumberdaya Pariwisata:
 - Sumberdaya alam
 - Sumberdaya manusia

- Sumberdaya karya cipta manusia
2. Fasilitas Hiburan dan Olahraga:
- Fasilitas rekreasi dan kebudayaan
 - Fasilitas olahraga
3. Sarana dan Prasarana :
- Alat komunikasi dan transportasi
 - Instalasi social / umum
 - Penyediaan akomodasi
 - Jasa perjalanan wisata
 - Jasa pramuwisata
 - Jasa makanan dan minuman
 - Jasa Transportasi wisata

Beberapa kuliner yang diujakan di daerah destinasi wisata di Indonesia antara lain:

- Destinasi wisata Candi Borobudur (Magelang) kuliner yang dijumpai adalah tahu kupat, getuk trio, salak pondoh, gula jawa, rengginan
- Destinasi wisata Jatim Park (Batu, Malang) terkenal dengan apel malang, sari apel, rujak cingur, rawon setan, keripik tempe
 - Destinasi wisata Sarangan (Madiun) terkenal dengan sate kelinci, nasi pecel, sambel pecel, brem, lempeng / kerupuk puli, jeruk Bali.
 - Destinasi wisata Danau Toba (Sumatra Utara) terkenal dengan soto Medan, bika Ambon, Bolu Koja
- Destinasi wisata Ngarai Sianok (Padang) terkenal dengan sate Padang, Masakan Padang, sanjai rendang telur, sanjai singkong aneka rasa
- Destinasi wisata Bali terkenal dengan ayam taliwang, pececing kangkung, pia Bali, salak Bali.
- Destinasi wisata Pantai Parangtritis (Yogyakarta) terkenal dengan nasi gudeg, bakpia, rempeyek kacang, peyek undur-undur, peyek tumpuk, grubi
- Destinasi wisata Kaliurang (Yogyakarta) terkenal dengan nasi gudeng, jadah-bacem mbah Carik (jadah mantan), ampyang, wedang ronde, pecel mie.

Lokasi destinasi wisata tersebut diatas terlihat kental budaya dan kearifan lokal yang dilestarikan oleh masyarakat setempat, jika kita cermati dari jasa layanan makanan dan minuman yang pada umumnya menyuguhkan hidangan khas daerah setempat, seperti lontong sate, pecel, soto, rujak cingur, tahu kupat, bakso, nasi rawon, ikan bakar, dengan minuman es dawet, es klamud, bajigur, ronde, dsb. Begitu pula souvenir yang diujakan baik yang berupa makanan, seperti aneka dodol, brem, pie Bali, ampyang, keripik tempe bakpia dsb., maupun cinderamata hasil karya masyarakat setempat, seperti

gantungan kunci khas masing-masing daerah, kasongan, batik, rumah adat, angklung, macam-macam tas dengan logo wisata, kaos dengan identitas wisata, dan sebagainya. Demikian pula masyarakat Keraton Yogyakarta, Keraton Solo, masyarakat Bromo, masyarakat Baduy, masih terlihat memegang teguh adat istiadat yang diyakininya.

Jika kita cermati nilai-nilai lokal mampu menginspirasi tumbuhnya kearifan lokal untuk mengembangkan potensi lokalitas dalam pengembangan pariwisata. Ide tersebut dikembangkan berdasarkan asumsi bahwa pembangunan daya tarik wisata didasarkan pada pembangunan masyarakat dan budaya setempat. Dalam masalah kuliner juga terlihat budaya masyarakat setempat masih kental. Makanan yang diujakan tidak terlepas dari makanan yang ada di daerah masing-masing meskipun sudah terlihat adanya inovasi dan cita rasa

serta penyajiannya yang kekinian atau modern sehingga menarik selera wisatawan. Penyajian dan finishing sangat penting agar memberi kesan makanan tradisional selera masa kini. Sentuhan akhir dari penyajiannya dapat ditambahkan taburan keju, meises, siram coklat dan sebagainya meskipun materinya adalah pangan lokal yang dimodifikasi sehingga berselera modern. Myra (2003) mengatakan bahwa dalam mengembangkan seni kuliner harus tetap diusahakan untuk mempertahankan keaslian dan keunikan yang dipunyai dari masing-masing daerah, baik dari cara memasak, cara menghidangkan maupun perangkat sajiannya.

Beberapa contoh makanan tradisional kota Yogyakarta dan sekitarnya (Marwanti, 2005) yang dapat dijadikan rujukan dalam penyajian kuliner berbasis kearifan local untuk tujuan pariwisata adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kuliner makanan tradisional Kodya Yogyakarta

Wilayah	Makanan utama	Jajanan	Minuman
Kodia Yogyakarta	1.Gudeg Berek (opor ayam Telur areh, sambal goreng krecek), tempe bacem 2.Nasi putih, trancam, gadon daging sapi, 3. Nasi Langgi 4. Nasi Gurih 5. Ayam goreng	1. Legomoro 2. Kipo 3. Utri 4. Bakpia 5. Yangko 6. Roti jok 7. Jadah manten 8. Klepon 9. Kolak apem	1. Bir Jawa 2.Dawet temu ireng 3.Wedang Secang

Tabel 2. Kuliner makanan tradisional Kabupaten Sleman

Wilayah	Makanan Utama	Jajanan	Minuman
Kabupaten Sleman	1.Nasi jagung, kare enthok, urapan, rambak cakar ayam 2.Nasi putih, bebek bacem, urapan, terik tahu tempe 3.Nasi putih, gurameh bumbu rujak, buntill, semur telur. 4.Nasi putih, gurameh goreng Morolejar, Wader goreng kalisoro, oyak-oyok mbayung, oseng daun pakis, rempeyek udang kali	1. Jadah (Pakem) 2. Tahu tempe bacem 3. Ampyang jahe 4. Jenang upih 5. Cenil 6. Criping singkong 7. Rengginang ketan 8. Carang gesing 9. Emping bumbu	1. Dawet 2. Rempah sari daun asem 3. Kunir Asem 4. Es Jahe 5. Setup salak pondoh 6. Wedang tape ketan

Tabel 3. Kuliner makanan tradisional Kabupaten Bantul

Wilayah	Makanan Utama	Jajanan	Minuman
Kabupaten Bantul	1.Nasi putih mangut ikan pari asap, sate tempe, rempeyek jingking. 2.Nasi putih, pepes ikan surung, oseng pete daun brambang, bothok sembukan 3.Nasi putih, tongseng kambing, sambal kecap, acar	1. Srabi kuah 2. Grubi 3. Adrem 4. Lemper 5. Peyek tumpuk 6. Peyek undur-undur 7. Emping garut 8. Emping jagung	1. Dawet onggok 2. Rujak serut 3. Dawet gulo Jowo 4. Wedang Ronde 5. Rujak pakel 6. Es kelapa muda

Tabel 4. Kuliner makanan tradisional Kabupaten Gunung Kidul

Wilayah	Makanan Utama	Jajanan	Minuman
Kabupaten Gunung Kidul	1.Nasi merah, sayur Lombok ijo, empal daging, tempe goreng 2.Nasi uleng, terik daun papaya, goreng bandeng duri lunak 3.Nasi jagung, urapan, bothok ikan layur, sate tahu, enthung jati goreng, gule daun singkong	1.Wajik sawut singkong 2. Pathilo 3. Gathot 4. Cemplon 5. Lemet 6. Suweg kukus 7. Gembili rebus 8. Grontol	1.Rujak degan 2. Kolak waluh 3. Wedang jahe 4. Wedang selasih 5. Semelak pace 6. Wedang sere

Tabel 5. Kuliner makanan tradisional Kabupaten Kulon Progo

Wilayah	Makanan Utama	Jajanan	Minuman
Kabupaten Kulon Progo	1.Nasi jagung, sayur lodeh, bothok teri-mlanding, oseng daun papaya. 2.Nasi putih, brongkos kluwih, udang masak taoco, sambal Lombok ijo, pecel combrang 3.Growol, brongkos, lele mangut, pregedel tempe, peyek teri.	1. Geblek 2. Sengek benguk 3.Nogosari labu kuning 4. Rengginan 5. Wingko 6.Jenang madu sirsat.	1. Dawet mesem 2. Wedang Angsle 3. Rujak Crobo 4. Wedang jahe 5. Es Kopyor

Upaya mengangkat makanan tradisional di Negara kita sebenarnya telah dilakukan sejak tahun 1972 oleh Jop Ave Menteri Pariwisata kita pada saat itu. Pada saat itu makanan yang disajikan untuk acara kenegaraan di Istana Negara, khususnya untuk makanan jajanan atau snack makanan tradisional yang sudah dimodifikasi sesuai selera yang bisa diterima secara nasional maupun internasional. Pengembangan jajanan tersebut menyangkut dalam hal citarasa, bentuk, porsi lebih diperkecil dan cara penyajiannya yang berselera nasional dan internasional. Sejak saat itulah makanan tradisional kita terangkat ke kelas yang lebih berprestise seperti di hotel, jamuan rapat di acara resmi, jamuan di acara resepsi dan sebagainya. Sampai saat inipun kita sangat mudah mendapatkan makanan tradisional dengan citarasa dan selera

modern di berbagai toko pastry dan bakery. Hal ini menunjukkan bahwa kue tradisional kita telah sejajar dengan produk pastry dan bakery dari Negara lain. Demikian pula makanan sepinggan kita telah masuk ke restaurant berkelas internasional seperti aneka soto, empek-empek, aneka sate, nasi Padang dsb.

Perguruan Tinggi yang didalamnya terdapat program studi yang berkaitan dengan pangan seperti prodi Tata Boga, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Prodi Teknologi Pangan, diharapkan bisa berkontribusi pada pengembangan industri pariwisata bidang makanan. Hasil penelitian sebagai karya akhir mahasiswa yang berkaitan dengan produk makanan bisa disumbangkan untuk memperkaya khasanah makanan berbasis kearifan lokal. Seperti aneka dodol dari berbagai pangan lokal (dodol dari berbagai umbi-umbian, dodol cabe, dodol wortel, dodol tape, dodol aneka

buah-buahan), torakur (tomat rasa kurma), tofi tomat, tofi nangka, tofi jambu biji, olahan dari singkong dengan berbagai varian rasa, dsb.

Simpulan

Perkembangan dunia wisata saat ini membuka peluang bagi berkembangnya industry pariwisata bidang kuliner di daerah destinasi wisata, baik skala kecil, menengah maupun skala besar (internasional). Perguruan Tinggi memiliki andil dalam pengembangan industry pariwisata bidang kuliner dengan produk penelitian yang dihasilkan, dari segi kuantitas maupun kualitas kuliner yang akan diujikan dalam daerah destinasi wisata.

Adanya industry pariwisata yang berbasis pada kearifan lokal setidaknya akan:

1. Meningkatkan ekonomi masyarakat disekitarnya
2. Pendapatan asli daerah meningkat yang akan bermanfaat bagi pembangunan daerah (APBD)
3. Pendapatan nasional (income Negara) meningkat.
4. Maraknya kuliner dari daerah wisata yang masih mempertahankan budaya lokal.
5. Berkembangnya industri makanan jajanan sebagai buah tangan para wisatawan yang

bisa mengangkat citra pariwisata di Indonesia.

Kepustakaan yang ditilik:

Enzensberger, Hans Magnus. A Theory of Tourism. *Bahan Ajar: Mahasiswa Pendidikan Kejuruan Pasca Sarjana UNNES.*

Giddens, Anthony. 2001. *Runaway Word: Bagaimana Globalisasi Merombak Kehidupan Kita.* Jakarta: Gramedia

Marwanti. 2005. Pembedayaan Makanan Tradisional Pendukung Program Pariwisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Makalah.* Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. Semarang: UNNES

Myra. P. Gunawan. 2003. *Seni Kuliner dan Perangkat Saji Makanan Khas Nusantara.* Deputi Bidang Pengembangan Produk dan Usaha Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.

Picard, Michel. 2006. *Bali: Pariwisata Budaya dan Budaya Pariwisata.* Jakarta: KPG, Forum Jakarta Paris, dan Ecole Francaise d'Extreme-Orient.

Sutarso, Joko. 2007. Model Pembelajaran Budi Pekerti Berbasis Budaya Lokal: Kasus Wayang Purwo. *Hasil Penelitian*. Surakarta: LPPM UMS.