

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata Indonesia adalah salah satu pariwisata yang mempunyai daya tarik memikat bagi para wisatawan yang berkunjung. Sektor pariwisata Indonesia meraih peringkat dan naik pesat pada tahun 2022 di urutan ke 32 dari sebelumnya di Urutan ke 44, dengan naik 12 peringkat dalam Travel and Tourism Competitiveness Index (TTCI) 2021, berada di atas Malaysia, Thailand, dan Vietnam (indonesia.go.id 2022). Semakin berkembangnya industri pariwisata, menjadi salah satu faktor pertumbuhan ekonomi nasional yang berkelanjutan dengan mendorong pertumbuhan sektor jasa tenaga kerja melalui penciptaan lapangan kerja, mendorong pembangunan daerah, dan mendukung pengembangan perekonomian lokal. Menurut Undang-undang Republik Indonesia nomor 10 tahun 2009 pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah.

Pariwisata adalah gejala abad modern yang didasarkan atas kebutuhan akan kesehatan dan penggantian hawa, penikmatan terhadap keindahan alam, kesenangan dan pada khususnya disebabkan oleh bertambahnya pergaulan berbagai bangsa dan peningkatan perekonomian masyarakat, sebagai hasil dari berkembangnya hasil perkembangan niaga, industri dan transportasi (Riani, 2021). Pariwisata merupakan salah satu kegiatan yang dibutuhkan oleh setiap individu, banyaknya jenis pariwisata yang ada membuat para wisatawan bebas memilih objek wisata yang ingin dikunjungi sesuai dengan keinginan mereka sendiri seperti wisata bahari, wisata alam, wisata sejarah, wisata budaya, wisata pendidikan, wisata religi hingga wisata kuliner.

Dari banyaknya potensi wisata yang ada, wisata kuliner menjadi salah satu wisata yang sedang banyak digemari dikalangan wisatawan. Wisata kuliner mulai berkembang pesat dan mulai eksis pada saat diperkenalkan oleh Bapak Bondan Winarno sebagai pemandu sebuah acara di televisi swasta yang mengangkat tentang wisata kuliner diberbagai daerah. Sejak saat itu makanan sengaja dicari dan menjadi salah satu objek ketika wisatawan berkunjung ke sebuah daerah.

Tercatat Subsektor kuliner menyumbang 41,69%, sekitar Rp. 455,44 triliun dari total keseluruhan PDB industri kreatif sebesar Rp.1.134 triliun pada tahun 2020 (sumber: wonderfulimages.kememparekraf.go.id dan kominfo.go.id). Wisata kuliner berasal dari kata *food tourism* yang artinya memadukan antara wisata dan makanan, sehingga dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah suatu kegiatan perjalanan yang daya tarik utamanya adalah makanan (Tumpuan, 2022).

Berdasarkan teori motivasi, motif wisatawan mengunjungi suatu daerah digolongkan dalam 4 kelompok. Wisatawan kuliner termasuk dalam kelompok motivasi budaya karena mengunjungi suatu daerah untuk mempelajari lebih jauh tentang tradisi, adat istiadat, budaya, seni, dan mencakup minat terhadap warisan sejarah.

Cirebon atau kota yang biasa disebut dengan kota udang ini merupakan salah satu kota di Jawa Barat yang mempunyai berbagai jenis potensi wisata, mulai dari wisata sejarah, wisata budaya, wisata religi sampai dengan wisata kuliner. Dilihat dari www.bps.go.id (web resmi Badan Pusat Statistik Jawa Barat) tahun 2022 Cirebon (Kota Cirebon dan Kabupaten Cirebon) memiliki data wisatawan yang berkunjung sebanyak 1.677.354 wisatawan, sebanyak 262 wisatawan mancanegara dan 1.677.092 wisatawan lokal. Cirebon terkenal dengan wisata religinya yaitu makam Sunan Gunung Jati dan wisata budayanya berupa keraton kasepuhan, selain wisata religi dan wisata budayanya, Cirebon juga mempunyai bermacam-macam wisata

kuliner yang selalu di cari para wisatawan untuk memanjakan lidahnya. Cirebon sangat terkenal dengan kulinernya yang sangat lezat dan otentik yang memiliki kekayaan resep, rempah, dan cerita dibalik hidangannya, antara lain ada Empal Gentong, Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, dan lain-lain.

Diantara banyaknya makanan khas yang terdapat di Cirebon, Nasi Jamblang atau biasanya disebut dengan *Sega Jamblang* merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki keunikan tersendiri. Nama *Sega Jamblang* sendiri diambil dari bahasa Cirebon *Sega* yang artinya nasi dan *Jamblang* yang artinya tempat Nasi Jamblang berasal. Nasi Jamblang sendiri berasal dari Desa Jamblang Kabupaten Cirebon, awal mula adanya Nasi Jamblang pada tahun 1874 ketika pada zaman penjajahan Belanda.

Pada Saat itu pemerintahan kolonial Belanda sedang membangun banyak pabrik salah satunya yaitu Pabrik Gula Gempol dan Pabrik Spirtus Palimanan. Sehingga banyak menyerap tenaga kerja pribumi sebagai kuli bangunan pembuat pabrik dan juga buruh pabrik. Nasi Jamblang selalu disiapkan untuk dijadikan menu sarapan dan makan siang para kuli dan buruh pabrik yang bekerja.

Nasi Jamblang memiliki keunikan sendiri dari nasi pada umumnya, karena dibungkus menggunakan daun jati. Sudah menjadi kebiasaan pada saat itu daun jati dipakai menjadi pembungkus nasi untuk mengantar bekal orang yang bekerja di sawah dan untuk keperluan selamatan. Sedangkan daun pisang digunakan untuk pembungkus lauk pauk yang akan di bawa. Dengan menggunakan pembungkus daun jati nasi yang dibungkus akan memiliki aroma khas tersendiri yang bisa meningkatkan nafsu makan. Selain itu nasi yang dibungkus menggunakan daun jati akan lebih tahan lama dan tidak mudah basi, karena daun jati mempunyai pori-pori lebih lebar dibandingkan daun pisang. Daun jati yang tebal juga dapat menyimpan suhu panas lebih lama sehingga makanan yang dibungkus oleh daun tersebut akan tetap hangat.

Nasi Jamblang diolah dengan cara tradisional dan masih menggunakan kayu bakar sebagai bahan bakar memasak. Nasi Jamblang sendiri terbuat dari beras yang di cuci bersih dan di kukus menggunakan dandang lalu setelah setengah matang kemudian dikarih (diaduk-aduk) dimasukan kedalam paso dan disiram menggunakan air panas sampai tanak dan dikukus sampai beras matang sempurna. Setelah matang kemudian nasi di dinginkan diatas tampah dengan cara dikipas (*diakeul*). Nasi yang di tanak (masak) menggunakan cara tersebut akan lebih bagus kualitas matangnya pas, pulen, dan tahan lama. Adapun Lauk pauk yang disandingkan dengan Nasi Jamblang ada bermacam-macam seperti dendeng bumbu laos, kebuk goreng (paru sapi goreng), Sambel goreng dengan cabe yang diiris, tempe goreng, tahu goreng, jangan tahu (sayur tahu), Panjelan (ikan asin cucut).

Meskipun memiliki keunikan dan nilai budaya yang kuat, potensi Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner belum sepenuhnya dikembangkan secara optimal. Dalam praktiknya, Nasi Jamblang masih lebih dikenal sebagai makanan sehari-hari atau konsumsi lokal, belum secara maksimal dikemas sebagai bagian dari pengalaman wisata kuliner yang terintegrasi. Selain itu, promosi dan pengelolaan Nasi Jamblang sebagai produk wisata kuliner masih relatif terbatas.

Meskipun memiliki keunikan dan nilai budaya yang kuat, potensi nasi jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner belum sepenuhnya dikembangkan secara optimal. Nasi jamblang masih lebih dikenal sebagai makanan konsumsi lokal dibandingkan sebagai produk wisata yang dikemas secara khusus. Selain itu, keberadaan beberapa rumah makan nasi jamblang dengan karakteristik yang berbeda-beda menimbulkan persaingan dalam menarik minat wisatawan.

Dalam praktiknya, terdapat beberapa rumah makan nasi jamblang di Kota Cirebon yang memiliki tingkat daya tarik wisata

yang berbeda. Salah satu rumah makan yang dinilai memiliki daya tarik lebih menonjol adalah Nasi Jamblang Tulen, baik dari segi penyajian, keaslian rasa, maupun daya tarik bagi wisatawan. Kondisi ini menarik untuk dikaji lebih lanjut guna mengetahui faktor-faktor yang menjadikan suatu rumah makan nasi jamblang lebih berpotensi sebagai daya tarik wisata kuliner dibandingkan yang lainnya.

Berdasarkan dari uraian latar belakang diatas, maka sangat menarik bagi peneliti untuk mengkaji lebih dalam pemahaman terkait **“Analisis Potensi Nasi Jamblang Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Cirebon”**. Dengan meninjau beberapa rumah makan nasi jamblang. Penelitian ini menggunakan analisis SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan nasi jamblang sebagai wisata kuliner, sehingga dapat dirumuskan strategi pengembangan yang tepat dan berkelanjutan.

B. Identifikasi Dan Perumusan Masalah

Wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang ada di Kota Cirebon. Yang mana jenis wisata ini memiliki jumlah yang cukup banyak dan beragam. Salah satunya yaitu Nasi Jamblang, yang merupakan salah satu makanan khas dari daerah Cirebon. Kekayaan kuliner satu ini mempunyai cita rasa yang lezat, dengan berbagai varian lauk yang beragam, serta cara pengolahan yang masih tradisional dengan menggunakan kayu bakar, cara penyajian yang unik menggunakan daun jati dan memiliki nilai sejarah dan budaya yang kuat. Keunikan penyajian serta keterkaitannya dengan tradisi menjadikan Nasi Jamblang berpotensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner.

Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan meningkatnya jumlah usaha kuliner, keberadaan Nasi Jamblang menghadapi tantangan dalam mempertahankan keaslian dan daya tariknya sebagai wisata kuliner. Saat ini, terdapat beberapa rumah makan Nasi Jamblang di Cirebon dengan konsep, penyajian, dan

strategi pemasaran yang berbeda-beda. Perbedaan tersebut menyebabkan variasi dalam tingkat ketertarikan wisatawan terhadap masing-masing rumah makan. Beberapa rumah makan Nasi Jamblang, khususnya yang mempertahankan konsep tradisional atau “tulen”, dinilai memiliki daya tarik yang lebih kuat dibandingkan rumah makan lainnya yang cenderung mengadopsi konsep modern. Namun, perbedaan daya tarik tersebut belum dianalisis secara mendalam dari sudut pandang pariwisata.

Selain itu, potensi Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner belum dimanfaatkan secara optimal. Masih terdapat kendala seperti kurangnya promosi yang terintegrasi, keterbatasan inovasi tanpa menghilangkan nilai keaslian, serta minimnya dukungan kebijakan yang secara khusus mengangkat Nasi Jamblang sebagai ikon wisata kuliner Cirebon. Hal ini berdampak pada rendahnya daya saing Nasi Jamblang apabila dibandingkan dengan kuliner khas Cirebon lainnya seperti empal gentong dan Tahu Gejrot yang sudah lebih dikenal luas oleh wisatawan.

Di sisi lain, belum terdapat kajian yang secara khusus membandingkan potensi beberapa rumah makan Nasi Jamblang dalam menarik wisatawan serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pengembangan Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang mampu menganalisis potensi Nasi Jamblang secara komprehensif, sehingga dapat diketahui rumah makan Nasi Jamblang mana yang memiliki daya tarik wisata paling kuat serta strategi pengembangannya di masa mendatang.

Berdasarkan dari uraian diatas, maka penulis merumuskan permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana nilai sejarah dan budaya Nasi Jamblang sebagai wisata kuliner di Cirebon?
2. Apa saja faktor yang mendukung dan menghambat Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner di Cirebon?

3. Bagaimana potensi Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner di Cirebon ditinjau dari beberapa rumah makan nasi jamblang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui nilai sejarah dan budaya Nasi Jamblang sebagai warisan kuliner khas Cirebon.
2. Untuk mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner di Cirebon.
3. Untuk menganalisis potensi Nasi Jamblang sebagai daya tarik kuliner berdasarkan perbandingan beberapa rumah makan nasi jamblang di Cirebon .

D. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang diperoleh dari penelitian ini, sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Bagi akademisi, adanya penelitian ini mampu memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pariwisata dan wisata kuliner. Hasil penelitian ini dapat menjadi sumber referensi akademik terkait kajian potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata, terutama Nasi Jamblang sebagai kuliner khas Cirebon. Selain itu, penelitian ini dapat memperkaya literatur mengenai penerapan analisis SWOT dalam pengembangan wisata kuliner daerah, serta dapat dijadikan bahan rujukan bagi peneliti selanjutnya yang memiliki topik serupa.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis, penyusunan penelitian ini sebagai syarat diperolehnya gelar strata satu dalam Jurusan Pendidikan Geografi pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan di Universitas Islam 45 Bekasi.

- b. Bagi pelaku usaha kuliner, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan dalam meningkatkan kualitas produk, pelayanan, serta strategi promosi Nasi Jamblang agar lebih menarik wisatawan
- c. Bagi wisatawan, penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai potensi dan keunikan Nasi Jamblang sebagai bagian dari pengalaman wisata kuliner di Kota Cirebon.
- d. Bagi Pemerintah dan Pemangku Kepentingan, Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pemerintah daerah, khususnya dinas pariwisata, dalam merumuskan kebijakan dan strategi pengembangan wisata kuliner di Kota Cirebon. Informasi mengenai potensi, peluang, serta tantangan Nasi Jamblang sebagai daya tarik wisata kuliner dapat digunakan sebagai dasar dalam penyusunan program promosi, pengembangan destinasi wisata, serta peningkatan daya saing pariwisata daerah.
- e. Manfaat Sosial dan Budaya, Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya lokal. Dengan mengkaji nilai sejarah dan budaya Nasi Jamblang, penelitian ini dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga dan melestarikan kuliner khas daerah sebagai identitas budaya Cirebon.