



PERTEMUAN 2

PERAN KULINER NUSANTARA MENUNJANG DALAM PARIWISATA



MATA KULIAH
ANTROPOLOGI PANGAN
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FTI UPGRIS

Dr.Pi. Rizky Muliani Dwi Ujianti, S.Pi., M.Si.



- Kata wisata dan wisatawan Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti:
- 1. bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, dsb),
- 2. Wisatawan = orang yang berwisata, pelancong, turis.
- wisatawan : orang yang melakukan perjalanan atau kunjungan sementara secara sukarela ke suatu tempat di luar lingkungan tempat tinggalnya sehari-hari untuk suatu maksud tertentu dan tidak memperoleh penghasilan tetap di tempat yang dikunjunginya

SEKTOR PARIWISATA



- menunjang perekonomian
- sumber percepatan pertumbuhan ekonomi daerah.
- upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat
- menghasilkan peningkatkan aliran devisa ke dalam negeri
- memperkuat mata uang rupiah
- menciptakan kegiatan ekonomi lanjutan seperti pengembangan hotel, restoran dan lain-lain
- mampu menciptakan lapangan kerja
- peningkatan daya beli baru
- pemakaian jasa transportasi

PERSPEKTIF ANTROPOLOGI



- Dalam perspektif antropologi, kuliner tidak terlepas dari pola konsumsi dan kapitalisme.
- Identitas sosial menyangkut kelas sosial dapat terlihat lewat pola-pola makan yang akhirnya bisa dijadikan bahan refleksi tentang kesenjangan sosial-budaya atau juga polarisasi kelas di Indonesia
- Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan
- merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan



- Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan: menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas dan memakannya.
- Rohendi (2001) dalam perspektif antropologi, makanan bukanlah sesuatu yang dipandang semata-mata berhubungan dengan aspek fisiologis dan biologis manusia melainkan secara menyeluruh terserap dalam suatu sistem budaya makanan
- Sistem budaya makanan : kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi makanan yang di dalamnya tersirat pemenuhan kebutuhan manusia - primer, sosial, dan budaya dalam rangka melangsungkan kehidupan dan meningkatkan kesejahteraan diri, keluarga, dan masyarakatnya, dihadapkan pada sumber daya lingkungan alam (juga sosialbudaya) yang dapat dimanfaatkannya



- Menurut Roedjito (1989 : 3–6) makanan dalam suatu masyarakat sangat ditentukan oleh keadaan sosial budayanya
- Cara makan suatu masyarakat atau suatu daerah akan dapat berkembang menjadi suatu kebiasaan makan.
- Individu yang hidup bermasyarakat sepanjang sejarah telah mengembangkan pola tingkah laku yang khas, berhubungan dengan cara mereka melakukan kegiatan yang berhubungan dengan pangan
- Kegiatan memilih makanan, belanja pangan, mengawetkan, mengolah dan menghidangkan makanan akan berkembang menjadi kebiasaan dan tradisi



- Mengembangkan kebiasaan makan, mempelajari cara yang berhubungan dengan konsumsi pangan dan menerima atau menolak bentuk atau jenis makanan tertentu, yang dimulai dari permulaan hidupnya akan menjadi bagian dari perilaku yang berakar pada masyarakat tersebut.
- Adat dan tradisi merupakan dasar perilaku tersebut, yang berbeda diantara kelompok yang satu dengan yang lain.
- Kepercayaan terhadap makanan ditentukan oleh budaya yang merupakan suatu pedoman dimana cara makan dan penerimaan terhadap makanan terbentuk.
- Hal tersebut diajarkan dengan seksama kepada generasi berikutnya.



KULINER NUSANTARA

- Webster (1913) kuliner atau culinary adalah *“Relating to the kitchen, or to the art of cookery; used in kitchens; as, a culinary vessel; the culinary art”*.
- “Nusantara” memiliki arti “di antara dua benua dan dua samudera
- kuliner nusantara menunjuk pada makanan khas tradisional dan makanan utama yang berasal dari wilayah Indonesia



- Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara (Muhilal,1995).
- Winarno (1993), makanan tradisional adalah makanan yang pekat dengan tradisi setempat.
- Hadisantosa (1993), pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun.

MAKANAN DAN KEBUDAYAAN



- makanan berkaitan dengan kebudayaan
- setiap orang tidak akan pernah melupakan makanan tradisionalnya.
- Meskipun terjadi pergeseran pola makan akibat globalisasi dan perkembangan ekonomi, orang akan selalu memproduksi dan mencari makanan tradisional untuk memenuhi kebutuhan makan sehari hari.
- Kondisi ini menjadi alasan bagi pelaku usaha kuliner untuk menyajikan makanan tradisional di kota-kota besar karena mereka percaya bahwa orang yang merantau ke kota akan cenderung mencari makanan tradisional daerahnya.

WISATA KULINER



- Wisata kuliner menjadi suatu alternatif dalam mendukung potensi wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari.
- Wisata kuliner ini menjadi bagian dari jenis wisata yang ada
- tidaklah lengkap kalau wisatawan yang datang tidak mencoba kuliner khas di daerah tersebut.
- wisata kuliner potensial untuk dikembangkan karena wisatawan yang datang biasanya tertarik untuk mencoba makanan khas daerah tsb

WISATA KULINER



- Tayangan wisata kuliner di berbagai stasiun televisi membuat wisata kuliner semakin populer dan mendorong masyarakat untuk mengenal masakan khas daerah.
- Potensi dari kuliner Indonesia perlu terus digali dan diharapkan akan bisa menjadi daya tarik baik untuk wisatawan dalam negeri maupun asing datang kesuatu daerah tujuan wisata.
- ajang yang efektif untuk meraih peluang mengangkat makanan dan minuman khas daerah ke dunia internasional sebagai salah satu daya tarik pariwisata

SULAWESI SELATAN



- Makasar Sulawesi selatan kaya akan keaneka-ragaman kuliner.
- pisang dan kelapa yang mencerminkan kekayaan alamnya
- Wisata kuliner menyajikan jenis makanan yang banyak digemari : ikan bakar, coto, sop konro, sop saudara, pisang ijo, pallu butung dan pisang epek, cucuru bayao, barongko, apang paranggi, taripang, kapurung, dange, bolu, dll

KULINER SEAFOOD DI MAKASSAR



- Makassar sebagai ibukota propinsi Sulawesi Selatan sangat potensial untuk pengembangan wisata kuliner *seafood*
- Perairan Makassar masih bersih dari pencemaran lingkungan sehingga biota laut banyak berkembang biak
- Letaknya yang strategis dan menjadi pintu gerbang kawasan timur indonesia.
- ikan adalah, ikan bakar, juku kambu (bahan dasar ikan bandeng), langga roko (ikan kakap), juku palumara (bandeng), pallu mara mairo (ikan teri), dan tuing-tuing (telur ikan terbang).



Kepiting lada hitam



Ikan Goreng Tepung



- Sambal's Dinar -
© 2006 monika's



Ikan Bakar Rica-Rica



Woku



Ikan Bakar



Otak-Otak



Cumi Bakar



Udang Goreng Mentega



Ikan Bakar Rica-Rica



Sop Kepala Ikan



Telur Ikan Goreng



Kepiting Soka





BALI

- sebelum berkembangnya pariwisata sampai pada akhir tahun 1960-an, makanan yang disajikan dapat dikatakan terbatas pada makanan atau masakan Bali.
- pertengahan tahun 1970-an, sudah mulai dibuka rumah-rumah makan atau restoran yang menyajikan masakan luar Bali, seperti dari Jawa dan Minangkabau.
- sejak tahun 1980-an masakan-masakan dari luar negeri sudah disajikan bukan hanya dalam hotel-hotel bintang, tetapi juga pada rumah-rumah atau restoran di luar hotel.
- Sekarang: jenis masakan atau makanan dari dalam negeri, seperti rendang, empek-empek, pepes ikan, gudeg, rawon, ayam taliwang, ikan bakar dan dari luar negeri seperti sashimi, spaghetti, pizza, beef steak, tom yam, dan lain-lain.

Amerika Utara dan Eropa Barat



- awal tahun 1970-an, mulai dikembangkan pelayanan makanan cepat saji (fast food).
- Pelayanan makanan cepat saji ini telah mendorong "revolusi" kebiasaan makan bagi orang-orang Amerika dan Eropa
- terbiasa dan lebih senang serta merasa lebih nyaman dengan fast food.
- Kebiasaan itu dibawa pada waktu mereka bepergian ke luar negeri (sebagai wisatawan) sehingga negara yang dikunjungi berusaha memenuhi kebiasaan mereka.
- berkembang pula restoran "cepat saji" (fast food) di negara-negara lain dan dalam tempo yang sangat cepat.
- wisatawan internasional merasa yakin bahwa kemanapun mereka pergi akan menemukan makanan yang biasa disantap di negaranya (pada saat mereka perlukan).

SUMATRA BARAT



- Sumatera Barat memiliki keunikan beraneka makanan khas daerah dan sudah terkenal diseluruh pelosok Indonesia
- Rumah makan Padang yang tersebar di seluruh nusantara mendorong kuliner Minang dikenal baik oleh masyarakat di luar Sumbar.
- kuliner khas Minang : rendang, dendeng balado, sate Padang, gulai kapau dan itik lado hijau
- Bukittinggi: Itik Cabe Hijau di Koto Gadang, gulai Kapau dan Pical Sikai



WISATA KULINER KOTA PADANG

- a. Makanan yang dapat dijadikan oleh-oleh
- b. Makanan yang disajikan di Rumah makan/warung Padang

KEKUATAN :

1. Rasa masakan yang khas dan cocok dengan selera banyak orang
2. Kuliner Padang dapat ditemukan hampir diseluruh penjuru negeri bahkan luar negeri
3. Banyak jenis makanan yang ditawarkan

ANCAMAN

1. Bermunculannya restoran cepat saji misalnya Pizza Hut, KFC, dll
2. Bermunculannya kuliner-kuliner dari daerah lain misalnya pecel lele



KELEMAHAN

1. Belum tersedianya daftar atau informasi tentang kuliner Kota Padang
2. Kemasan yang kurang menarik
3. Tempat yang kurang tertata rapi

ANCAMAN

1. Semakin meningkatnya kunjungan wisatawan karena even-even yang diselenggarakan pemerintah daerah Kota Padang, misalnya Tour de Singkarak
2. Semakin banyaknya orang mengenal kuliner Padang karena adanya kemajuan teknologi informasi
3. Adanya dukungan pemerintah untuk melakukan pengembangan pariwisata di Kota Padang
4. Semakin berkembangnya wisata kuliner



DISKUSI

KASUS : kue kekinian (kue artis), semakin berkembang di daerah – daerah yg merupakan tujuan wisata.

Jelaskan pendapat anda mengenai hal positif dan negatif berkembangnya kue kekinian di suatu daerah, sesuai sisi pangan, sosial budaya, ekonomi dan lain lain