

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan kuliner di Indonesia pada saat ini terjadi secara signifikan. Hal ini terlihat dengan ragam makanan yang dihasilkan oleh berbagai kalangan di masyarakat. Perkembangan kuliner Indonesia terjadi karena masuknya makanan modern di Indonesia, terutama lagi dengan adanya *café* dan *resto* yang berkembang lebih luas di masyarakat Indonesia. *café* dan *resto* memberikan penawaran dengan makanan-makanan modern, membuat masyarakat perlahan mulai beralih ke makanan modern yang ditawarkan oleh *café* ataupun *resto* tersebut. Hal tersebut diperkuat dengan banyak makanan modern yang lebih populer dibandingkan dengan makanan tradisional seperti misalnya *waffles*, *pancakes*, *muffins*, *cookies*, *cupcakes*, *dimsum*, dll.

Masyarakat perkotaan yang banyak disibukkan dengan aktivitas di luar rumah untuk bekerja, sehingga mereka tidak memiliki waktu untuk menyediakan makanan untuk keluarga mereka, hal inilah membuat mereka lebih memilih untuk mendapatkan makanan melalui tempat-tempat makan yang menyediakan makanan modern.

Maraknya perkembangan makanan modern di Indonesia tidak hanya berdampak pada Kota-Kota besar yang ada di Indonesia. Gorontalo yang masih dikategorikan sebagai provinsi yang berkembang merasakan dampak dan mengikuti perkembangan makanan modern. Adanya pembangunan *mall* di daerah Kota Gorontalo hal ini membuat maraknya perkembangan makanan modern.

Banyaknya masyarakat Gorontalo mulai beralih untuk mengonsumsi makanan modern dengan adanya tersedia *café* ataupun toko kue yang menjual kue modern di daerah Kota Gorontalo. Berdasarkan data BPS Provinsi Gorontalo pada tahun 2013 terdapat 5.781 industri pangan, hingga pada tahun 2014 terdapat 6.374 industri pangan. Peningkatan jumlah industri pangan di Gorontalo di paku karena adanya perkembangan makanan modern yang sangat pesat di daerah Gorontalo.¹

Banyaknya tempat makan yang menyediakan makanan modern, membuat makanan tradisional kurang terekspos ke masyarakat luas khususnya pada masyarakat Gorontalo. Melihat hal ini tempat makanan yang menyediakan makanan tradisional khususnya pada kue tradisional mulai melakukan eksplorasi pada kue tradisional Gorontalo. Eksplorasi yang dilakukan masyarakat Gorontalo khususnya pada pemilik usaha kue tradisional untuk mempertahankan budaya lokal Gorontalo yang mulai tergeser dengan adanya perkembangan makanan modern. Eksplorasi makanan tradisional pada kue tradisional bisa dilakukan dengan perubahan pada kue tradisional tersebut.

Perubahan yang dilakukan pada kue tradisional tersebut bisa dilakukan dengan inovasi. Inovasi pada makanan tradisional, merupakan cara untuk memberikan tampilan baru pada makanan tradisional. Cara inovasi merupakan cara yang berwujud langsung pada makanan tradisional tersebut. Inovasi pada makanan tradisional dapat memberikan tampilan baru melalui rasa dan bentuk dari kue tradisional yang ada di Gorontalo. Masyarakat yang hanya terbiasa pada cita rasa dan tampilan dari makanan tradisional dengan rasa dan tampilan yang

¹ Gorontalo dalam angka 2014-2015

tidak berubah dari makanan tradisional berupa kue, kini masyarakat dapat memilih cita rasa dan tampilan baru dari makanan tradisional. Melalui cara inovasi dapat mengembangkan lagi budaya Gorontalo ke arah yang lebih baik melalui makanan tradisional yang telah dikonsumsi berbagai masyarakat khususnya di daerah Gorontalo, yang budaya aslinya mulai tergeser dengan adanya modernisasi, serta dapat mempertahankan budaya Gorontalo salah satunya dengan makanan tradisionalnya.

Cara inovasi dilakukan bisa langsung melihat respon dan animo masyarakat yang berada di Kota Gorontalo. Seperti cara yang dilakukan oleh salah satu tempat penjualan kue tradisional di Gorontalo, toko kue yang menjual makanan tradisional ini melakukan inovasi pada rasa kue yang dijual toko tersebut, seperti pada kue tradisional kolombengi yang hanya memiliki satu cita rasa, kini dibuat dengan rasa yaitu jagung, selain pada kue kolombengi inovasi pula dilakukan pada kue tradisional curti dan kue kelapa yang memiliki cita rasa jagung. Mengikuti kegiatan festival merupakan salah satu cara dapat mengekspos makanan tradisional Gorontalo, khususnya pada kue tradisional Gorontalo. mengikuti kegiatan festival sangat membantu untuk bisa mengekspos kue tradisional Gorontalo ke masyarakat luas, baik di masyarakat Gorontalo sendiri maupun masyarakat yang berada di luar Gorontalo. Cara lain untuk mengenalkan makanan tradisional yaitu dengan cara menjual melalui *online*. Cara ini bisa menarik perhatian pembeli khususnya masyarakat Kota Gorontalo. Melalui penjualan media *online* penyebaran informasi terhadap inovasi pada makanan tradisional akan lebih banyak masyarakat mengetahui dan membeli inovasi

makanan tradisional, serta penyebaran informasi tidak hanya pada masyarakat yang ada di Gorontalo, namun masyarakat yang ada di luar Gorontalo.

1.2 Identifikasi Masalah

Berbagai penjelasan yang telah dijabarkan diatas dapat diidentifikasi masalah-maslah yang muncul dalam mengeksplorasi makanan tradisional di Kota Gorontalo.

1.2.1 Maraknya perkembangan makanan modern di Gorontalo, membuat masyarakatnya mulai beralih ke makanan modern dan meninggalkan makanan tradisional.

1.2.2 Banyaknya tempat makan yang menyediakan makanan modern ketimbang makanan tradisional.

1.2.3 Perubahan pada makanan tradisional khusus kue tradisional.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan: Bagaimana dinamika yang terjadi didalam masyarakat untuk mengembangkan kuliner lokal yang ada di Provinsi Gorontalo?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:
Untuk menguraikan dinamika yang terjadi dalam masyarakat untuk mengembangkan kuliner lokal Provinsi Gorontalo.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Dengan adanya penelitian ini yang berhubungan dengan eksplorasi makanan kue tradisional di Provinsi Gorontalo tidak menutup kemungkinan adanya pengembangan teori-teori baru yang berhubungan dengan dinamika yang terjadi dalam masyarakat untuk mengembangkan kuliner lokal di Provinsi Gorontalo.

1.5.2 Manfaat Praktis

1.5.2.1 Sebagai bahan acuan dalam penelitian selanjutnya yang berhubungan dengan permasalahan dalam penelitian ini.

1.5.2.2 Sebagai bahan masukan pada masyarakat, khususnya masyarakat Gorontalo dan instansi-instansi yang berkaitan dengan penelitian ini.