

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini perkembangan masyarakat dengan konsep modernisasi mendorong minat masyarakat mengarah untuk mengkonsumsi *western food*. Konsekuensinya adalah makin digantikan dan ditinggalkannya makanan tradisional. Dalam arus modernisasi ini, ada kekhawatiran akan mulai hilangnya makanan tradisional yang merupakan identitas sebuah daerah, maka perlu kembali dipertimbangkan bagaimana membangun sebuah produk makanan tradisional agar dapat bersaing dengan pokok kuliner lainnya. Keanekaragaman dan keunikan pangan nusantara yang bersumber dari etnik dan budaya beragam ialah kekayaan yang pertumbuhannya harus terus ditingkatkan. Setiap daerah mempunyai pangan khas yang menjadi bagian dari ciri khas daerah tersebut. Pangan dapat menjadi bagian dari daya tarik atau pesona suatu daerah.

Pangan menjadi bagian yang tak terpisahkan dari nilai jual pariwisata suatu daerah, baik sebagai makanan khas yang dinikmati di tempat maupun sebagai ole-ole yang bisa dibawa pulang. Dalam kaitan ini, wisata kuliner di tanah air memiliki potensi luar biasa. Oleh sebab itu, perlu upaya perlindungan agar wisata kuliner berkembang dan mampu bersaing di era mondial saat ini. Tidak dapat dipungkiri bahwa keunikan dan keanekaragaman kuliner indonesia termasuk di Gorontalo perlahan bisa tergerus oleh waktu, zaman, dan perubahan pola gaya hidup masyarakat bila tidak diperhatikan.

Kuliner Gorontalo merupakan perwujudan tradisi budaya daerah. Hampir seluruh masakan gorontalo kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa, dan gula aren. Bahkan, pedas menjadi ciri khas masakan Gorontalo.

Gorontalo mempunyai keunikan tersendiri dalam hal kuliner yang tidak kalah enak dan lezat jika dibandingkan dengan kuliner khas dari daerah lainnya. Gorontalo dikenal sebagai daerah penghasil jagung. Banyak makanan-makanan Gorontalo berbahan dasar jagung, salah satu yang terkenal adalah Binte Biluhunta. *Binte* artinya jagung dan *Biluhunta* artinya disiram. Makanan ini adalah semacam sup jagung dengan pelengkap suwiran ikan cakalang dan sayuran. Makanan ini juga kerap disebut dengan milu siram.

Universitas Negeri Gorontalo juga menyediakan fasilitas makanan dan minuman yang tentu saja tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan mahasiswa sebagai bagian dari produk wisata daerah yang di antaranya juga berbahan dasar jagung. Mahasiswa atau siapa saja yang berkunjung ke kampus untuk beragam keperluan bisa menikmati kuliner kampus ini. *Design* wisata kampus melakukan penguatan terhadap kuliner kampus dengan alasan keinginan untuk memberi kepuasan bagi pelanggan yang sekaligus mengangkat kuliner daerah. Kondisi ini juga untuk mendorong Universitas Negeri Gorontalo sebagai destinasi wisata kampus. Hal ini membuat para pengusaha yang bergerak dalam menyediakan makanan dan minuman semakin antusias berbenah. Mereka melakukan berbagai usaha untuk menyediakan berbagai hidangan yang sesuai dengan selera di lingkungan pangsa pasar Universitas Negeri Gorontalo. Kuliner kampus ini berpotensi dikembangkan sebagai

pendukung daya tarik wisata kampus. Secara spesifik, hal ini akan menyusuri pengembangan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di Universitas Negeri Gorontalo, mengangkat makanan tradisional dan makanan modern secara umum dengan ragam keunikannya.

Menilik Industri kreatif seperti kuliner memberikan kontribusi yang cukup besar, yaitu sekitar 30% dari total pendapatan sektor pariwisata (Riyadi, 2011). Pelestarian kuliner asli yang menjadi unggulan wajib dikembangkan sebagai salah satu upaya untuk mendukung perekonomian nasional. Kampus yang telah mengembangkan kuliner ini, misalnya UGM, IPB, UI, dan ITB. Misalnya Universitas Gajah Mada yang merupakan salah satu universitas kerakyatan, tentu dalam kiprahnya berusaha untuk terus memperjuangkan agar rakyat sekitar kampus lebih makmur dan sejahtera, dengan memperjuangkan agar produk-produk kuliner yang berasal dari bahan baku lokal mempunyai pasar yang baik. Hal ini bertujuan untuk mencapai kemandirian pangan di daerahnya sendiri. Sehubungan dengan hal itu, UGM pun telah memberi kesempatan dengan menggelar pasar rakyat di area kampus setiap hari Sabtu dan Minggu.

Hal yang sama dapat dilakukan di Universitas Negeri Gorontalo dengan membuat berbagai produk dan membuktikan bahwa kuliner yang dibuat dari produk pangan asli Gorontalo mempunyai kualitas gizi yang baik, sehingga harus terus kita kembangkan. Soto, milu siram, saraba, dan kopi pinagu sebagai produk andalan berpotensi dapat dikembangkan. Produk-produk ini dapat menambah jajaran produk kuliner Gorontalo yang diakui dunia. Misalnya, milu siram sebagai representasi cita rasa Gorontalo yang

digali dari berbagai bahan-bahan lokal, berpotensi untuk diunggulkan sebagai kuliner yang mendunia. Begitu juga, kopi pinagu sebagai *dessert*.

Adapun konsep dasar atraksi wisata kuliner menurut Ninemeyer (1993), merupakan bagian tujuan perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya yang menarik sebagai objek tujuan berwisata. Disini kuliner digali dari sebuah tradisi dan warisan yang terus berkembang yang memiliki kekhasan mulai dari design tempat, fasilitas, bahan, proses pengelohan, penyajian, cita rasa, pelayanan, hingga kenangan yang diberikan kepada pelanggannya (Gisslen dan Wayne, 1992). Namun demikian, Permen kesehatan RI No.304/1992 tentang persyaratan Kesehatan rumah makan dan kesehatan restoran tergantung pada fasilitas, produk dan pelayanan. Ketiga unsur ini yang mampu menduniakan kuliner kampus (Tatang, 1995). Yang digunakan dalam penelitian kuliner ini adalah keyakinan semakin dilestarikan, semakin mendunia. Oleh sebab itu, penulis memandang perlu mencari solusi bagaimana meningkatkan minat mahasiswa terhadap produk kuliner tradisional di kampus dalam mendorong Universitas Negeri Gorontalo sebagai destinasi wisata kampus yang berkelas dunia.

Berdasarkan kajian yang telah dilakukan oleh Lily Craf (2017), menunjukkan bahwa kuliner kampus yang dikembangkan dengan baik akan bermanfaat sebagai berikut :

- a. Meningkatkan pendapatan kampus
- b. Memfasilitasi kebutuhan makanan dan minuman
- c. Menjamin kesehatan mahasiswa melalui kuliner kampus

- d. Mengikutsertakan masyarakat sekitar kampus dengan usaha kuliner untuk mendorong kesejahteraannya
- e. Berpartisipasi mendorong memperkenalkan kuliner lokal sebagai kebanggaan mahasiswa sejajar dengan kuliner-kuliner dari daerah lain.
- f. Kuliner kampus mendorong visinya menjadi word class university.

Namun demikian, langkah-langkah untuk mendapatkan manfaat-manfaat positif tersebut tidak mudah. Miller (1989), menyatakan bahwa hubungan antara harga makanan dan minuman dengan pangsa pasar mahasiswa memerlukan kreativitas tinggi dengan penekanan biaya yang rendah karena daya beli mahasiswa sangat rendah. Hal yang menjadi perhatian bagi pengusaha justru mereka cenderung mengoptimalkan kearifan lokal dengan mengoptimalkan bahan-bahan lokal yang murah dan berkualitas.

Melihat tuntutan kuliner kampus untuk mendorong visi word class university tersebut, semua pihak-pihak terkait mulai dari BPU dan para pengusaha kuliner di Universitas Negeri Gorontalo mulai berbenah dengan sering mengadakan rapat-rapat koordinasi agar segera terwujud kuliner kampus yang berstandar internasional tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kuliner kampus dalam perjalanannya menjadi destinasi wisata berkelas dunia yang mampu mendorong visi Universitas Negeri Gorontalo menuju word class university.

1.2 Identifikasi Masalah

Sesuai dengan Latar Belakang yang diuraikan di atas, maka permasalahan yang akan dibahas yaitu jenis-jenis makanan yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner, termasuk keunikan dalam hal seleksi design, fasilitas, bahan, pengolahan, penyajian, cita rasa, pelayanan hingga berpenampilan menarik. Dalam persepsi terhadap totalitas produk atau jasa kuliner ini berpengaruh terhadap tiga faktor yaitu :

- a. Kurangnya kesadaran bagi pengusaha kuliner terhadap tempat kuliner yang bersapta pesona
- b. Fasilitas yang terdapat di Kuliner kampus belum terlalu lengkap, kurang banyak menggunakan konsep tata kelola yang dikemas eksklusif
- c. Masih terdapat kuliner yang menjual makanandan minuman yang kurang memperhatikan higienis dan sanitasinya
- d. Pelayanan yang kurang ramah.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi Masalah di atas, maka dapat disampaikan rumusan masalah dalam penelitian ini bagaimana meretas kuliner kampus sebagai destinasi wisata berkelas dunia di Universitas Negeri Gorontalo ?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kuliner kampus sebagai destinasi wisata berkelas dunia di Universitas Negeri Gorontalo

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat memberikan manfaat yaitu :

a. Bagi akademisi

Diharapkan bisa menambah literatur yang bisa dijadikan rujukan untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

b. Bagi praktisi

Untuk kalangan praktisi penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi para BPU (badan pengelola usaha) pengusaha kampus kuliner Universitas Negeri Gorontalo untuk berbenah bagaimana bisa menjadi acuan menerapkan tata kelola kuliner yang baik yang mendukung program wisata kampus yang berdaya saing berkelas dunia.