

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak akhir tahun 2019 *Pandemic covid-19* telah menyebar ke seluruh negara di dunia, lebih tepatnya ada 234 negara yang terkena dampak dari *pandemic covid-19*, Indonesia pun merupakan salah satu negara yang terdampak *pandemic covid-19*. Adanya *pandemic covid-19* ini juga menyebabkan banyaknya sektor yang merugi dan juga rusaknya stabilitas ekonomi, salah satunya adalah sektor pariwisata. Sektor pariwisata ini merupakan sektor yang berpotensi tinggi di Indonesia untuk berkembang karena dianggap sektor yang strategis dan memiliki peran penting dalam perkembangan perekonomian untuk suatu daerah dan negara. Adapun akibat yang terjadi, yaitu banyaknya pembisnis dalam bidang kuliner yang terpaksa tutup ataupun gulung tikar karena dampak dari *pandemic* ini (Perkasa, 2020) dan juga adanya penurunan wisatawan mancanegara sampai 75% dan wisatawan lokal atau nusantara sekitar 30%, lalu lebih dari 2 juta masyarakat Indonesia mengalami hilangnya pekerjaan. Adapun 3 unsur yang terpenting yang dapat dilakukan untuk mengupayakan bangkitnya pariwisata dan ekonomi kreatif yang juga berdampak pada wisata kuliner yang dipunya yaitu, berinovasi, adaptasi, dan kolaborasi (Terbuka, 2021). Salah satu industri pariwisata yang sangat berdampak yaitu industry wisata kuliner. Wisata kuliner di Indonesia merupakan *icon* dan keunggulan dari suatu tempat yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung dan juga menjadi asset budaya yang harus terus di lestarikan dan di pertahankan (Sari, Marni Novita, 2021).

Kota Bogor dikenal juga sebagai kota hujan yang membuat udaranya menjadi sejuk serta kota bogor pun kaya akan wisata alami, wisata buatan dan budaya dan juga dengan wisata kuliner yang tak kalah yang membuat banyaknya wisatawan lokal maupun mancanegara tertarik untuk mengunjungi kota Bogor (Mayasari dan Rahardjo, 2018), Menurut Disparbud (2020), tercatat pada tahun 2019 ada hingga 9,1 juta orang yang tercatat berkunjung ke kota Bogor yang mana mengalami peningkatan dari tahun 2018 yaitu di angka 8,7 juta orang yang menjadikan kota Bogor merupakan salah satu kota yang memiliki tingkat pariwisata yang tinggi dan diminati oleh para wisatawan untuk di kunjungi sebelum adanya *pandemic covid-19*. Kota Bogor mempunyai suatu hal yang tidak dapat di tinggalkan, yaitu kuliner mereka yang beragam di tambah dengan tempat yang sudah difasilitasi dengan baik,

pemandangan yang indah, dan udara yang sejuk dapat mendukung ketertarikan para masyarakat untuk menjadikan kota bogor sebagai salah satu destinasi yang wajib dikunjungi untuk hanya sekedar berlibur atau khusus untuk berburu kuliner yang ada. Kota Bogor memiliki wisata kuliner yang sangat bervariasi dari harga yang sangat murah hingga yang mahal, berikut tabel beberapa contoh jajanan yang ada di bogor beserta harganya :

Nama makanan	Harga
Es bir kotjok si abah	Rp 5.000
Toge goreng mang gebro	Rp 10.000
Sop buah pak ewok	Rp 15.000
Lumpia basah surya kencana	Rp 13.000
Asinan jagung bakar pak sabur	Rp 20.000
Sop buntut ma'emun	Rp 40.000

Selain kuliner yang bervariasi, Kota Bogor juga merupakan salah satu kota yang memiliki wisata kuliner legendaris yang beragam, dan kuliner yang legendaris salah satunya dikembangkan pada Jalan Suryakencana, desa babakan pasar, kecamatan Bogor tengah, kota Bogor, Jawa Barat. Jalan Suryakencana ini dijadikan sebagai tempat berkumpulnya berbagai wisata kuliner legendaris dari Bogor. Dari terbentuknya jalan Suryakencana, yang memiliki luas wilayah 813 ha, membuat para wisatawan tidak bingung untuk mencari pusat dari berbagai kuliner yang ada di Bogor. Berbagai macam wisata kuliner yang ada di Bogor seperti; Bir kotjok Abah, Lumpia basah gang Aut, dan Soto kuning Pak Yusup.

Salah satu wisata kuliner Bogor yang terkenal dan legendaris yang akan dijadikan sebagai salah satu objek pada penelitian saya adalah Soto kuning Pak Yusup yang terletak di jalan Suryakencana, Bogor. Soto kuning Pak Yusup sudah berdiri dari tahun 1993 yang di kelola oleh Pak Yusup sendiri. Banyaknya perubahan yang di alami oleh Pak Yusup dalam menjalankan kedai soto ini dari cara tradisional memasak menggunakan arang hingga cara modern menggunakan kompor gas yang berdampak pada cita rasa yang dipunya, sampai perubahan yang paling besar adalah Pak Yusup dapat menyewa kios yang ada tepat di belakang persis tempat biasa ia dulu berjualan dengan cara di pikul.

1.2 Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan sebelumnya, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana cara Pak Pusup mempertahankan jualan soto kuning dari tahun 1993 hingga sekarang, dan di tambah adanya *pancemic covid-19*?
2. Bagaimana rencana Pak Yusup akan terus berinovasi untuk dapat bertahan di era sekarang?
3. Bagaimana pandangan masyarakat terhadap soto kuning Pak Yusup yang masih bertahan ditengah meningkatnya makanan *modern* saat ini?

1.3 Tujuan penelitian

Berdasarkan masalah penelitian yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. mengetahui cara Pak Yusup bertahan dari dampak *negative covid-19*
2. mengetahui perubahan dan inovasi apa saja yang dilakukan oleh Pak Yusup dalam berjualan soto kuningnya.
3. Bagaimana cara Pak Yusup menarik para pelanggan dengan soto kuning tradisional dibandingkan dengan makanan modern.

1.4 Target Audiens

Berdasarkan tujuan penyusunan penelitian di atas, penulis berharap agar produksi *story telling* ini dapat memberikan pengetahuan yang baik kepada pebisnis muda yang rentan merugi tentang bagaimana suatu bisnis kuliner dapat berdiri dan bertahan di era sekarang.