

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bandung, yang sering disebut sebagai "Paris van Java," terkenal dengan keanekaragaman kulinernya yang kaya. Sejarah kuliner di Bandung mencerminkan perpaduan berbagai budaya yang datang dari dalam dan luar negeri. Makanan seperti cimol, cireng, batagor, dan mie kocok adalah contoh makanan khas yang telah menjadi bagian integral dari identitas kuliner Bandung. Menurut Syarifuddin, Noor, dan Rohendi (2018), makanan tradisional ini tidak hanya sekedar makanan tetapi juga menyimpan cerita dan sejarah yang panjang, yang memperkaya pengalaman wisatawan.

Pariwisata kuliner di Bandung telah menjadi salah satu daya tarik utama bagi para wisatawan lokal maupun mancanegara. Kota Bandung, sebagai salah satu destinasi wisata terkemuka di Indonesia, dikenal karena keberagaman kuliner tradisionalnya yang kaya akan cita rasa dan aroma. Seiring dengan pertumbuhan pariwisata yang pesat, industri kuliner di Bandung telah menjadi pusat perhatian yang terus berkembang, menawarkan beragam pilihan makanan tradisional yang menggurikan. Data yang dikeluarkan oleh Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung menunjukkan tren peningkatan jumlah wisatawan kuliner setiap tahunnya. Pada tahun 2022, tercatat sebanyak 10,5 juta pengunjung mencicipi kuliner Bandung, dan diprediksi akan meningkat hingga mencapai 12 juta pada tahun 2023. Salah satu tempat yang menjadi ikon kuliner di Bandung adalah Lengkong Street, yang terletak di Jalan Lengkong Kecil. Tempat ini telah berubah menjadi surga kuliner malam yang ramai dikunjungi oleh berbagai kalangan.

Lengkong Street merupakan salah satu contoh bagaimana perkembangan kuliner di Bandung dapat mempertahankan warisan budaya sekaligus beradaptasi dengan selera modern. Jalan ini dikenal sebagai pusat kuliner malam yang ramai, di mana berbagai makanan tradisional dan inovatif dapat ditemukan. Hidangan seperti

cimol bojot, bola ubi kopong, jawara basmut, buah siram coklat, dan pan & cake tidak hanya menawarkan rasa yang lezat tetapi juga disajikan dengan cara yang menarik, menarik perhatian pengunjung dari berbagai kalangan. Seperti yang dikemukakan oleh Syarifuddin, Noor, dan Rohendi (2018), keberagaman kuliner di Bandung tidak hanya menjadi identitas budaya tetapi juga berfungsi sebagai daya tarik utama bagi wisatawan.

Kuliner memainkan peran yang sangat penting dalam mendukung pariwisata lokal di Bandung. Keberadaan berbagai jenis makanan khas di Lengkong Street tidak hanya meningkatkan pengalaman wisatawan tetapi juga mendorong pertumbuhan kuliner lokal. Wisata kuliner menjadi salah satu alasan utama wisatawan mengunjungi Bandung, menjadikannya destinasi yang tidak hanya indah secara visual tetapi juga memanjakan lidah. Nidar, Sutisna, dan Firmansyah (2018) menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan yang meningkat secara signifikan berkontribusi pada peningkatan pendapatan pedagang kuliner dan masyarakat lokal.

Melalui penelitian ini, kita dapat melihat bagaimana kuliner dapat menjadi daya tarik utama yang mempengaruhi keputusan wisatawan untuk mengunjungi suatu tempat. Menurut Nidar, Sutisna, dan Firmansyah (2018), kuliner memiliki peran penting dalam meningkatkan kunjungan wisatawan yang pada gilirannya berdampak positif terhadap pendapatan lokal dan kuliner masyarakat sekitar. Penelitian ini berusaha untuk menggali lebih dalam bagaimana kuliner, khususnya di Lengkong Street, yang dapat mendukung pariwisata.

Lengkong Street dipilih sebagai lokasi penelitian karena beberapa alasan yang kuat. Pertama, jalan ini dikenal sebagai pusat kuliner malam di Bandung yang menawarkan berbagai macam makanan tradisional dan inovatif yang menarik wisatawan dari berbagai daerah. Menurut Fajri dan Kemala (2022), pengembangan kuliner tradisional di daerah ini tidak hanya meningkatkan daya tarik wisata tetapi juga mempertahankan nilai-nilai budaya lokal. Kedua, Lengkong Street telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dalam jumlah pengunjung setiap tahunnya, yang menunjukkan potensinya sebagai destinasi kuliner utama di Bandung. Hal ini didukung

oleh promosi aktif melalui media sosial dan event kuliner yang sering diadakan oleh pemerintah dan komunitas lokal (Syarifuddin, Noor, & Rohendi, 2018).

Selain itu, Lengkong Street menawarkan peluang untuk mempelajari berbagai inovasi dalam penyajian dan promosi makanan. Inovasi itu sendiri sangatlah penting untuk mengembangkan usaha, terlebih lagi dalam bidang kuliner tradisional. Pada era saat ini, kuliner tradisional perlu dikembangkan dengan berbagai macam ragam agar tidak tertinggal dan tetap diminati. Inovasi ini tidak hanya menarik perhatian wisatawan tetapi juga meningkatkan daya saing pedagang lokal. Dengan fokus pada Lengkong Street, penelitian ini dapat memberikan wawasan yang lebih mendalam tentang bagaimana inovasi kuliner dapat diterapkan untuk meningkatkan daya tarik wisata dan kuliner lokal.

1.2 Identifikasi Masalah

Perkembangan kuliner di Lengkong Street telah menjadi fenomena yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Jalan yang dikenal sebagai pusat kuliner malam ini menawarkan berbagai macam makanan tradisional dan inovatif yang menarik perhatian wisatawan, baik lokal maupun mancanegara. Makanan-makanan seperti nasi tutug oncom, cimol bojot, bola ubi kopong, jawara basmut tidak hanya menarik karena rasanya yang lezat tetapi juga karena cara penyajiannya yang kreatif dan estetis. Menurut penelitian Nidar, Sutisna, dan Firmansyah (2018), peningkatan kunjungan wisatawan yang tertarik dengan kuliner lokal ini berdampak langsung pada peningkatan pendapatan bagi para pedagang dan kontribusi kuliner lokal. Namun, meskipun terdapat peningkatan jumlah wisatawan yang mengunjungi Lengkong Street, dampak nyata dari perkembangan ini terhadap pariwisata dan kuliner lokal masih perlu dipahami lebih mendalam.

Tantangan utama yang dihadapi oleh pedagang kuliner di Lengkong Street adalah dalam hal penyajian dan promosi makanan. Meskipun makanan yang ditawarkan memiliki potensi besar untuk menarik wisatawan, penyajian yang kurang

menarik atau promosi yang kurang efektif dapat menghambat pertumbuhan bisnis. Syarifuddin, Noor, dan Rohendi (2018) menggarisbawahi pentingnya inovasi dalam penyajian makanan untuk menarik perhatian pelanggan. Pedagang perlu mencari cara untuk membuat makanan mereka tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual, sehingga dapat bersaing dengan destinasi kuliner lainnya.

Selain tantangan dalam penyajian dan promosi, persaingan dalam industri kuliner juga menjadi kendala yang signifikan. Banyaknya pilihan kuliner di Bandung berarti setiap pedagang harus berusaha ekstra untuk menonjol dan menarik pelanggan. Selain itu, regulasi yang ketat dan kadang-kadang birokrasi yang rumit dapat menjadi hambatan bagi pedagang kecil yang ingin mengembangkan usaha mereka. Menurut Zahrulianingdyah (2018), dukungan dari pemerintah sangat penting untuk membantu pedagang mengatasi kendala ini, termasuk melalui pemberian izin usaha yang lebih mudah dan penyediaan pelatihan yang relevan.

Regulasi dalam industri kuliner sering kali mencakup standar kebersihan, keamanan pangan, dan perizinan usaha. Pedagang kuliner di Lengkong Street harus memenuhi berbagai persyaratan ini untuk dapat beroperasi secara legal dan aman. Proses perizinan yang kompleks dan biaya yang tinggi dapat menjadi beban tambahan bagi pedagang kecil. Dukungan dari pemerintah dalam bentuk pelatihan dan bantuan finansial dapat membantu pedagang memenuhi persyaratan ini dan meningkatkan kualitas produk mereka.

Persaingan yang ketat di industri kuliner juga memaksa pedagang untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk mereka. Tanpa inovasi dan promosi yang efektif, pedagang kuliner dapat kehilangan pelanggan dan pangsa pasar. Promosi melalui media sosial dan partisipasi dalam festival kuliner dapat membantu pedagang meningkatkan eksposur dan menarik lebih banyak pelanggan. Menurut Fajri dan Kemala (2022), inovasi dalam penyajian dan promosi makanan dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dan membantu pedagang mempertahankan minat wisatawan.

Dengan memahami masalah utama dan kendala yang dihadapi, penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan yang lebih baik tentang bagaimana perkembangan kuliner di Lengkong Street dapat dimaksimalkan untuk mendukung pariwisata dan kuliner lokal. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi praktis bagi pedagang kuliner, dan komunitas lokal dalam mengembangkan usaha kuliner mereka dan meningkatkan daya tarik wisatawan.

1.3 Rumusan Masalah

Penelitian ini berfokus pada perkembangan kuliner di Lengkong Street dan pengaruhnya terhadap pariwisata serta kuliner lokal. Untuk mencapai pemahaman yang komprehensif tentang fenomena ini, penelitian ini mencoba menjawab beberapa pertanyaan kunci yang sangat penting.

- 1) Bagaimana perkembangan kuliner di Lengkong Street?
- 2) Apa saja jenis makanan yang ditawarkan dan bagaimana penyajiannya?
- 3) Bagaimana strategi promosi dan pemasaran kuliner di Lengkong Street?

Dengan menjawab pertanyaan-pertanyaan ini, penelitian ini bertujuan untuk memberikan wawasan yang mendalam dan solusi praktis bagi pengembangan kuliner di Lengkong Street, yang pada gilirannya akan mendukung pariwisata dan kuliner lokal secara lebih efektif.

1.4 Tinjauan Penelitian

Penelitian ini didasarkan pada berbagai literatur yang membahas pariwisata kuliner dan dampaknya terhadap kuliner lokal, serta inovasi dalam penyajian dan promosi makanan. Berbagai studi menunjukkan bahwa pariwisata kuliner memiliki potensi besar untuk meningkatkan kunjungan wisatawan. Menurut Nidar, Sutisna, dan Firmansyah (2018), perkembangan kuliner di suatu daerah dapat menarik wisatawan dan meningkatkan pendapatan pedagang lokal. Ditambah lagi dengan inovasi dalam

penyajian makanan untuk menarik perhatian wisatawan dan menciptakan pengalaman kuliner yang berkesan.

A. Penelitian Sebelumnya tentang Pariwisata Kuliner dan Dampaknya

Penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa pariwisata kuliner dapat berperan penting dalam menggerakkan perkulineran lokal. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan oleh Ratnasari, Levyda, dan Giyatmi (2020) di Pulau Belitung menunjukkan bahwa promosi makanan khas lokal seperti mie Belitung dan gangan telah meningkatkan kunjungan wisatawan dan memberikan dampak positif pada pendapatan masyarakat setempat. Demikian pula, penelitian Abbas (2020) di Banjarmasin menunjukkan bahwa pengembangan kawasan kuliner Banua Anyar telah meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan dan memberikan manfaat kuliner yang signifikan bagi penduduk lokal.

Penelitian yang dilakukan oleh Fajri dan Kemala (2022) di Lengkong Street menunjukkan bahwa pengembangan kuliner tradisional telah menarik perhatian wisatawan dan meningkatkan pendapatan pedagang lokal. Promosi melalui media sosial dan kolaborasi antara pemerintah, komunitas lokal, dan pedagang sangat penting untuk menciptakan program promosi yang sukses dan berkelanjutan.

B. Studi tentang Inovasi Kuliner dan Strategi Promosi

Inovasi dalam penyajian dan promosi makanan memainkan peran penting dalam menarik perhatian wisatawan. Menurut Zahrulianingdyah (2018), penyajian makanan yang estetik dan kreatif dapat meningkatkan daya tarik visual dan menciptakan pengalaman kuliner yang lebih menyenangkan bagi wisatawan. Misalnya, hidangan seperti buah siram coklat dan pan & cake di Lengkong Street menunjukkan bagaimana bahan-bahan tradisional dapat diolah menjadi makanan yang lebih modern dan menarik. Promosi melalui media sosial juga menjadi strategi penting dalam menarik perhatian wisatawan.

Fajri dan Kemala (2022) menyatakan bahwa promosi yang efektif melalui platform seperti Instagram dan Facebook dapat meningkatkan eksposur destinasi kuliner dan menarik lebih banyak pengunjung.

C. Relevansi Penelitian

Penelitian ini mengisi kesenjangan yang ada dalam literatur mengenai dampak spesifik dari perkembangan kuliner di Lengkong Street terhadap pariwisata dan kuliner lokal. Meskipun banyak penelitian yang telah membahas pariwisata kuliner secara umum, masih sedikit studi yang fokus pada area tertentu seperti Lengkong Street dan melihat secara mendalam bagaimana kuliner di daerah ini berkembang dan berpengaruh. Penelitian ini memberikan wawasan yang lebih spesifik dan mendalam tentang dinamika kuliner di Lengkong Street, serta faktor-faktor yang mendukung keberhasilannya sebagai destinasi kuliner.

D. Kesenjangan Penelitian yang Diisi oleh Penelitian Ini

Meskipun terdapat banyak penelitian tentang pariwisata kuliner, masih ada kesenjangan dalam pemahaman kita tentang bagaimana kuliner di daerah tertentu, seperti Lengkong Street, dapat mempengaruhi pariwisata dan kuliner lokal. Penelitian ini berusaha untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan memberikan data empiris yang spesifik tentang dampak perkembangan kuliner di Lengkong Street. Dengan demikian, penelitian ini akan memberikan kontribusi penting dalam memahami dinamika pariwisata kuliner di tingkat lokal dan bagaimana hal ini dapat mendukung pertumbuhan kuliner.

E. Kontribusi Penelitian terhadap Bidang Kuliner dan Pariwisata

Penelitian ini memberikan kontribusi signifikan terhadap bidang kuliner dan pariwisata dengan beberapa cara. Pertama, penelitian ini menyediakan data empiris tentang dampak pariwisata kuliner terhadap kuliner lokal, yang dapat digunakan oleh pemerintah dan komunitas lokal untuk mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam mendukung usaha kuliner. Kedua, penelitian

ini mengidentifikasi berbagai inovasi dalam penyajian dan promosi makanan yang dapat diadopsi oleh pedagang kuliner untuk meningkatkan daya tarik wisatawan. Terakhir, penelitian ini menawarkan rekomendasi praktis bagi pemerintah dan komunitas lokal dalam menciptakan lingkungan yang mendukung pertumbuhan industri kuliner (Zahrulianingdyah, 2018).

Dengan menggunakan temuan ini, para pedagang, pemerintah, dan komunitas lokal dapat melakukan perbaikan dan inovasi yang berkelanjutan untuk menjadikan Lengkong Street sebagai destinasi kuliner yang lebih menarik dan sukses di masa depan. Dukungan dari berbagai pihak dan penerapan strategi yang tepat dapat membantu menjadikan Lengkong Street sebagai destinasi kuliner yang lebih menarik dan sukses, serta mendukung pertumbuhan kuliner lokal secara berkelanjutan.

1.5 Sistematika Pelaporan

A. Deskripsi Bab

Penelitian ini disusun dalam lima bab utama yang masing-masing bab dirancang untuk memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai topik yang dibahas. Setiap bab memiliki fokus spesifik yang secara keseluruhan bertujuan untuk menjelaskan fenomena perkembangan kuliner di Lengkong Street dan dampaknya terhadap pariwisata dan kuliner lokal. Berikut adalah deskripsi singkat dari masing-masing bab:

B. Bab I: Pendahuluan

Bab ini memberikan gambaran umum tentang latar belakang penelitian, termasuk sejarah dan keanekaragaman kuliner di Bandung serta perkembangan kuliner di Lengkong Street sebagai bagian dari warisan budaya Bandung. Bab ini juga membahas pentingnya kuliner dalam mendukung pariwisata lokal dan alasan pemilihan Lengkong Street sebagai lokasi penelitian. Identifikasi masalah dan rumusan masalah yang dihadapi dalam penelitian ini juga

disertakan, serta tinjauan penelitian yang relevan dan kontribusi penelitian terhadap bidang kuliner dan pariwisata.

C. Bab II: Tinjauan Pustaka

Bab ini menyajikan tinjauan literatur yang relevan dengan topik penelitian, mencakup konsep-konsep dasar kuliner dan pariwisata, serta studi-studi sebelumnya yang membahas dampak pariwisata kuliner terhadap kuliner lokal. Inovasi dalam penyajian dan strategi promosi makanan juga dibahas di sini. Bab ini bertujuan untuk memberikan dasar teoritis yang kuat bagi penelitian ini dan menunjukkan kesenjangan penelitian yang akan diisi oleh studi ini.

D. Bab III: Metodologi Penelitian

Bab ini menjelaskan metode penelitian yang digunakan dalam studi ini, termasuk desain penelitian, variabel pengukuran, metode pengambilan data, dan metode analisis data. Penelitian ini menggunakan pendekatan observasional untuk mengumpulkan data dari pedagang kuliner di Lengkong Street serta wawancara dengan masyarakat lokal dan wisatawan. Metode analisis data yang digunakan untuk mengolah data juga dijelaskan secara rinci di bab ini.

E. Bab IV: Hasil dan Pembahasan

Bab ini menyajikan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi lapangan, wawancara, dan analisis data. Hasil-hasil ini kemudian dibahas secara mendalam untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan. Pembahasan mencakup dampak perkembangan kuliner di Lengkong Street terhadap pariwisata dan kuliner lokal, jenis-jenis makanan yang ditawarkan dan bagaimana penyajiannya menarik wisatawan, serta peran pemerintah dan komunitas lokal dalam mendukung usaha kuliner. Kutipan dari wawancara dan data empiris digunakan untuk mendukung analisis ini.

F. Bab V: Kesimpulan dan Saran

Bab ini menyimpulkan temuan utama dari penelitian ini dan menjelaskan signifikansi temuan tersebut dalam konteks pengembangan kuliner dan pariwisata di Lengkong Street. Implikasi praktis dari temuan penelitian bagi para pedagang, pemerintah, dan komunitas lokal juga dibahas. Bab ini juga memberikan rekomendasi untuk tindakan lebih lanjut yang dapat diambil oleh pihak-pihak terkait untuk mendukung pertumbuhan industri kuliner. Saran untuk penelitian lebih lanjut yang dapat mengembangkan temuan penelitian ini juga disertakan di akhir bab ini.

Dengan sistematika pelaporan yang terstruktur ini, penelitian diharapkan dapat memberikan pemahaman yang jelas dan komprehensif mengenai perkembangan kuliner di Lengkong Street dan dampaknya terhadap pariwisata serta kuliner lokal, serta memberikan rekomendasi praktis yang dapat diterapkan untuk meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan destinasi kuliner tersebut.