

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki berbagai macam pariwisata yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan nusantara maupun wisatawan asing. Salah satu jenis pariwisata yang terdapat di Indonesia adalah destinasi kuliner yang memiliki cita rasa berbeda di setiap daerahnya. Banyaknya perbedaan suku dan budaya yang ada, membuat Indonesia memiliki berbagai makanan tradisional khas masing-masing daerah. Makanan tradisional dapat memberikan dampak positif terhadap perkembangan pariwisata, khususnya wisata kuliner, (Rahman S. , 2020).

Makanan tradisional adalah salah satu identitas bangsa yang tidak bisa terlepas dari negara ini. Makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang bisa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal, (Rahman S. , 2020). Makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok, yaitu “1) makanan tradisional yang hampir punah, 2) makanan tradisional yang kurang populer, 3) makanan tradisional yang populer (tetap eksis)”, (Harmayani *et al.*, 2017). Berdasarkan paparan di atas, dapat disimpulkan bahwa terdapat makanan tradisional dari yang hampir punah sampai yang masih populer hingga sekarang. Makanan tradisional dapat dilupakan jika mulai tidak disukai oleh anak-anak muda yang merupakan penerus bangsa. Koki ternama di Indonesia, Ragil Imam Wibowo mengatakan bahwa masa kini, orangtua lebih mengenalkan makanan instan kepada anak-anaknya dibandingkan kuliner Indonesia yang dapat berakibat buruk bagi kuliner Indonesia. Beliau berharap generasi milenial yang merupakan generasi penerus bangsa saat ini tidak melupakan kuliner Indonesia yang beragam, (Kurniawan, 2021). Wali Kota Bogor, Bima Arya berharap semua pihak dapat mengenalkan makanan tradisional khas Bogor seperti bir kocok,

doclang, dan taoge goreng ke generasi muda agar tidak punah dikemudian hari, (Sumardiyani, 2019).

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional khas daerahnya masing-masing yang memiliki ciri khasnya sendiri. Menurut pakar kuliner senior Prof Dr Ir Murdijati Gardjito, terdapat sebanyak 3.259 makanan khas yang tersebar di 34 provinsi Indonesia, (Lestari, 2019). Berikut beberapa makanan khas beserta asal daerahnya.

*Tabel 1.1 Daftar Makanan Khas*

<b>Makanan Khas</b>	<b>Asal Daerah</b>
Rendang	Padang
Otak-otak	Kepulauan Riau
Rujak Cingur	Jawa Timur
Kerak Telor	DKI Jakarta
Sate Buntel	Solo
Gudeg	Yogyakarta
Sup Konro	Sulawesi Selatan

*(Sumber: Liputan6)*

Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki wisata kuliner adalah Kota Bogor atau yang dijuluki dengan 'Kota Hujan'. Selain itu, Kota Bogor juga memiliki julukan lain, yaitu 'Kota Jajanan'. Julukan tersebut diberi karena banyak kuliner yang dapat dicicipi di Kota Bogor. Kota Bogor memiliki berbagai lokasi destinasi wisata kuliner yang membuat banyak orang dari luar daerah tertarik untuk melakukan perjalanan kuliner di Kota Bogor. Beberapa lokasi destinasi wisata kuliner yang terdapat di Kota Bogor adalah Surya Kencana, Jembatan Merah, Bogor Permai, dan lain-lain. Terdapat berbagai kuliner yang dapat dicicipi, contohnya seperti soto Bogor, cungring, doclang, dan lain-lain, (Wijaya, 2018). Selain itu, Bogor juga memiliki makanan khas lainnya, yaitu taoge goreng yang menjadi salah satu destinasi kuliner kota tersebut. Taoge goreng khas Bogor adalah makanan yang berisi taoge, tahu, mie kuning, dan ketupat lalu disiram dengan saus tauco dan oncom. Taoge goreng yang merupakan makanan khas Bogor mulai berkurang popularitasnya. Wali Kota Bogor, Bima Arya mengaku

khawatir mengurangnya popularitas terhadap makanan tradisional seperti doclang dan taoge goreng karena banyak generasi sekarang yang lebih gemar untuk mengkonsumsi makanan cepat saji seperti burger hingga makanan asal Korea Selatan, (Sumardiyani, 2019).

Toge Goreng Ibu Hj. Omah adalah salah satu kedai taoge goreng legendaris yang masih terkenal hingga sekarang. Toge Goreng Ibu Hj. Omah telah berdiri sejak tahun 1970-an dan sekarang sudah berjalan selama 3 generasi, (Setya, 2020). Kedai ini disebut legendaris karena selalu ramai pengunjung dan dapat menjual 20-25 kilogram taoge dalam sehari. Kedai ini juga sudah beberapa kali diundang ke Istana Bogor dan sempat diboyong oleh Presiden Joko Widodo, (Agmasari, 2017).

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana cara meningkatkan minat generasi muda untuk mengkonsumsi makanan tradisional?
2. Bagaimana cara meningkatkan popularitas taoge goreng?
3. Apa yang dilakukan Toge Goreng Ibu Hj. Omah agar dapat bertahan sampai sekarang?

## 1.3 Tujuan Storytelling

Berdasarkan perumusan masalah di atas, dapat diketahui tujuan *storytelling*:

1. Mendeskripsikan cara meningkatkan minat generasi muda untuk mengkonsumsi makanan tradisional.
2. Mendeskripsikan cara meningkatkan popularitas taoge goreng.
3. Mendeskripsikan yang dilakukan Toge Goreng Ibu Hj. Omah agar dapat bertahan sampai sekarang.

## 1.4 Target Audiens

Penulis menargetkan *storytelling* ini untuk generasi muda, khususnya generasi milenial. Dalam buku *Millennials Rising: The Next Great Generation* (2000), generasi milenial adalah anak yang lahir di tahun

1982 - 2000, (Howe & Strauss, 2000). Penulis menargetkan orang yang berusia 21-39 tahun. Dengan adanya *storytelling* ini, penulis berharap anak-anak muda lebih sadar akan adanya makanan tradisional khas Bogor yaitu, taoge goreng.

