

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah sebuah negara multikultural yang memiliki beragam adat dan budaya yang unik nan jelita. Daya tarik tersebut menjadikan industri pariwisata salah satu industri yang paling penting di Indonesia. Menurut riset yang dilakukan oleh The World Travel & Tourism Council (2018), Indonesia merupakan negara dengan pertumbuhan sektor pariwisata tertinggi ke-9 di dunia. Dikutip dari media online Detikcom, Indonesia tercatat ke dalam enam besar negara terindah di dunia dan termasuk ke dalam sepuluh besar negara yang wajib untuk dikunjungi sehingga Indonesia memiliki peluang pariwisata yang sangat besar. Tidak hanya tempat-tempat asri, kuliner dan makanan tradisional Indonesia juga tidak kalah menarik dan tentunya lezat. Terdapat berbagai definisi tentang makanan tradisional. Definisi makanan tradisional menurut Lestari, L. A et al (2018) adalah produk makanan dari suatu daerah yang diproduksi secara tradisional, yaitu proses pembuatannya menggunakan bahan-bahan lokal dengan peralatan yang sederhana. Terdapat beberapa penelitian yang terkait dengan kuliner tradisional. Diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Setiawan, E. (2016), yang menyatakan bahwa terdapat pengaruh antara sosialisasi kuliner, inovasi produk kuliner, dan citra produk kuliner terhadap minat beli konsumen kuliner tradisional di Kota Tangerang Selatan. Selain itu Syarifuddin, D et al (2018), telah melakukan penelitian mengenai kuliner lokal yang menjadi daya tarik wisata di Kota Bandung. Serta penelitian dari Pakpahan, R., & Kristiana, Y. (2019) yang menyatakan bahwa ada pengenalan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata Belitung. Menurut Fajri, I. (2018), makanan tradisional dapat ditingkatkan dengan berbagai macam strategi termasuk strategi daya tarik produk wisata kuliner. Berdasarkan hal tersebut maka pada semua daerah di Indonesia, kuliner merupakan salah satu daya tarik wisata yang memiliki ciri khasnya masing-masing. Selain itu, ciri khas makanan pada setiap daerah juga menyesuaikan warisan yang ditinggalkan oleh para pendahulu serta adat, budaya, dan agama yang pada umumnya menggambarkan karakteristik

masyarakatnya seperti yang diutarakan oleh Nissa (2021). Hal tersebut membuat makanan tersebut semakin menarik untuk dicoba atau bahkan dipelajari. Ciri khas setiap daerah inilah yang tentunya menjadi daya tarik di mata para wisatawan. Tidak hanya menarik untuk para wisatawan asing, wisatawan lokal juga memiliki minat yang cukup besar akan makanan tradisional. Pada umumnya saat sedang berkunjung ke suatu tempat, masyarakat akan mencari santapan makanan khas daerah tersebut. Bahkan makanan tradisional biasanya adalah tujuan utama untuk para pegiat wisata kuliner. Menurut Putra et al (2015), wisata kuliner merupakan kegiatan para turis mencari makanan dan minuman yang khas dan mengesankan. Para pegiat wisata kuliner biasanya memiliki ketertarikan khusus pada sajian khas daerah.

Makanan tradisional di setiap daerah tentunya memiliki keistimewaan tersendiri yang berbeda-beda. Masing-masing memiliki keunikan yang tidak terdapat di wilayah lain seperti yang diutarakan oleh Noviadji (2015). Ciri khas berbeda yang menarik wisatawan untuk datang berkeliling dan mencoba keanekaragaman tersebut. Namun terkadang dikarenakan banyaknya lokasi, wisatawan hanya dapat memilih untuk berkunjung ke sebagian dari tempat-tempat tersebut. Sebagai salah satu wilayah yang berdekatan dengan DKI Jakarta, Kota Tangerang memiliki keanekaragaman kuliner khasnya. Diantaranya adalah laksa, kecap benteng SH, dan dodol. Terkait dengan dodol, telah terdapat peneliti yang melakukan penelitian mengenai dodol diantaranya Syahwildan, M. (2020) yang meneliti mengenai manajemen UKM dodol dalam peningkatan kuliner khas tradisional Bekasi. Serta penelitian oleh Saleh, L. (2020) tentang prospek usaha kewirausahaan dodol sagu menjadi salah satu kuliner oleh-oleh khas Kendari. Ada juga sebuah penelitian tentang kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal yang diteliti oleh Zahrulianingdyah, A. (2018). Kota Tangerang sendiri merupakan sebuah kota di provinsi Banten yang terletak di perbatasan barat Kota Jakarta. Sama seperti Jakarta, Kota Tangerang juga merupakan rumah dari suku Betawi, lebih tepatnya Betawi Pinggiran atau yang biasa juga dipanggil Betawi Udik atau Betawi Ora. Kelompok ini biasanya berasal dari ekonomi kelas bawah yang tinggal di daerah Jakarta Barat, Jakarta Utara, dan Tangerang (Purbasari, 2010). Berdasarkan hal tersebut, dodol Betawi juga menjadi salah satu kuliner khas Kota Tangerang.

Dodol merupakan camilan manis tradisional khas Indonesia yang pada umumnya dijadikan oleh-oleh atau dibuat saat acara-acara khusus. Di setiap daerah di Indonesia terdapat berbagai macam jenis dodol yang berbeda. Walau terkadang tidak dipanggil dodol karena memiliki nama khas daerahnya sendiri seperti jenang kudus dari Jawa Tengah, wajit cililin dari desa Cililin, Bandung, dsb. Salah satu yang paling dikenal dan diminati adalah dodol Betawi asal Jakarta. Dodol Betawi berbahan dasar ketan, gula merah, gula pasir, dan santan yang dimasak di atas tungku kayu bakar. Untuk membuat dodol betawi, diperlukan tenaga dan waktu yang panjang. Dikutip dari laman resmi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud), untuk mengaduk satu kuali besar dodol Betawi pada umumnya membutuhkan waktu 8 jam. Adonan harus terus diaduk agar adonan tidak menggumpal dan dapat menghasilkan dodol yang kenyal dengan rasa yang merata. Pada jaman dahulu, pembuatan dodol Betawi dilakukan dengan cara bergantian. Berdasarkan Kustiani (2016), para perempuan bertugas untuk menyiapkan bahan dan para laki-laki bertugas untuk mengaduk adonan. Dibalik proses pembuatan yang sulit, ternyata tersirat sebuah makna sosial yaitu gotong royong dan kebersamaan karena menurut para masyarakat Betawi untuk membuat dodol dibutuhkan kerja sama. Selain itu, dodol Betawi juga dianggap sebagai simbol persaudaraan yang dapat mempererat ikatan tali persaudaraan dan biasanya diberikan sebagai bingkisan makanan kepada sanak saudara saat hari raya lebaran. Sebuah tradisi penting bagi masyarakat Betawi. Ditambah lagi, menurut Abdullah M. C. (2020), bagi masyarakat Betawi zaman dahulu dodol juga merupakan makanan yang menandakan status sosial.

Tidak hanya indah dari permukaan, tetapi dodol Betawi juga memiliki makna indah yang mengajarkan pelajaran berharga dibalik proses pembuatannya. Sebuah tradisi budaya yang amat penting untuk dilestarikan. Namun sangat disayangkan, saat ini tidak banyak yang masih memproduksi dan berjualan dodol Betawi dengan cara tradisional. Hal ini terjadi dikarenakan proses pembuatan dodol Betawi secara tradisional yang tidaklah mudah. Hal tersebut menyebabkan lebih banyak dodol yang diproduksi secara massal menggunakan mesin. Selain itu, faktor lain yang mempengaruhi adalah semakin banyaknya makanan modern yang berkembang pesat di Indonesia dan membuat makanan tradisional tersaingi. Hal ini tentunya

juga menimbulkan dampak buruk pada eksistensi budaya kuliner Betawi yang semakin tergerus seperti yang diutarakan oleh Fatwa, A. M. (2019). Ditambah lagi banyak makanan tradisional Indonesia yang kurang memperhatikan tampilan dan kemasan. Berdasarkan Putri (2017), hal tersebut membuat makanan tradisional tampak kurang menarik jika dibandingkan dengan makanan modern yang memiliki tampilan dan kemasan yang jauh lebih menarik dan berwarna. Maka dari itu, menurut Fatimah (2021), tidak heran jika zaman sekarang makanan luar negeri lebih dipilih oleh para remaja. Hal ini pun terjadi pada makanan tradisional Betawi yakni dodol. Saat ini tampilan kemasan dodol Betawi masih sangat sederhana, ditambah lagi dengan masyarakat yang belum mengetahui proses dan sejarah dodol Betawi. Selain itu pula, proses pembuatan dodol yang secara tradisional masih belum banyak diketahui oleh masyarakat. Berdasarkan hal tersebut, maka dalam *storytelling* ini akan diceritakan mengenai “Pesona Dodol Betawi Legendaris Hj. Maryam”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam pembuatan tugas akhir *storytelling* ini, yaitu:

1. Bagaimana sejarah berdirinya Dodol Betawi Hj. Maryam?
2. Bagaimana proses pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam?
3. Bagaimana strategi usaha yang diterapkan Dodol Betawi Hj. Maryam untuk dapat bertahan hingga saat ini?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan dalam pembuatan tugas akhir *storytelling* ini, yaitu:

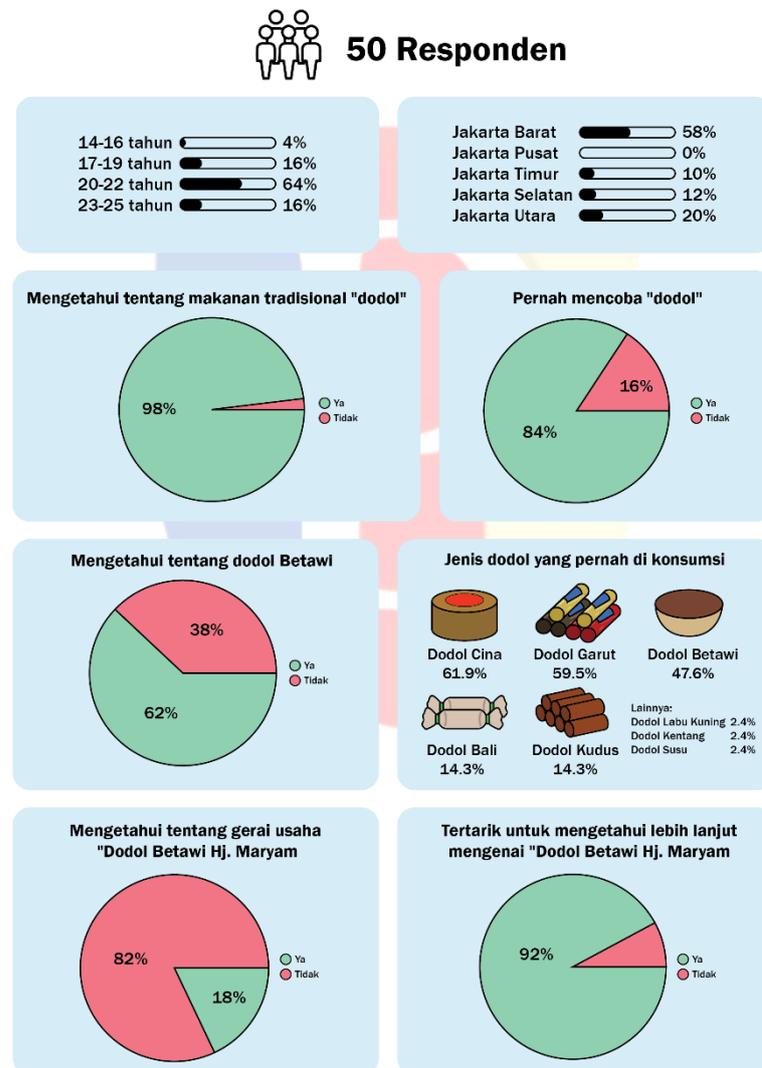
1. Untuk mengetahui sejarah berdirinya Dodol Betawi Hj. Maryam.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan Dodol Betawi Hj. Maryam.
3. Untuk mengetahui bagaimana strategi usaha yang diterapkan Dodol Betawi Hj. Maryam untuk dapat bertahan hingga saat ini.

1.4 Target Audiens

Target audiens pada *storytelling* ini adalah:

1. Masyarakat Jakarta, terutama generasi muda yang lahir setelah tahun 1995. Saat ini, generasi muda memiliki ketertarikan yang rendah terhadap budaya tradisional dan sejarah dibaliknya.

Untuk mengetahui tanggapan generasi muda mengenai Dodol Betawi Hj. Maryam maka dilakukan survei kepada generasi muda yakni berjumlah 50 responden. Hasil survei disajikan pada gambar 1.4 berikut



Sumber : Data Primer (2022)

Gambar 1.4 Infografis Hasil Kuesioner

Berdasarkan gambar diatas didapatkan bahwa 98% responden mengetahui tentang makanan tradisional yang bernama dodol dan 84% responden sudah pernah mencoba dodol. Namun hanya 62% responden yang mengetahui tentang dodol Betawi. Terbukti bahwa jenis dodol yang paling banyak pernah dikonsumsi adalah dodol Cina. Sebesar 82% responden tidak mengetahui tentang gerai usaha "Dodol Betawi Hj. Maryam". Penelitian yang telah dilaksanakan membuktikan bahwa sebesar 92% responden tertarik untuk mengetahui lebih lanjut mengenai gerai usaha "Dodol Betawi Hj. Maryam".

Berdasarkan hasil penelitian, maka *storytelling* ini diharapkan dapat memunculkan ketertarikan masyarakat Jakarta terutama generasi muda terhadap budaya tradisional yang lebih dispesifikasikan ke makanan tradisional dodol Betawi, sehingga dodol Betawi dapat lebih dikenal dan dilestarikan oleh masyarakat. Serta diharapkan gerai usaha "Dodol Betawi Hj. Maryam" dapat lebih dikenal oleh masyarakat.

2. Para pecinta dodol.

Storytelling ini ditujukan untuk para pecinta dodol agar dapat lebih memuaskan rasa ingin tahu mereka. Diharapkan dengan *storytelling* ini dapat menambah informasi yang dibutuhkan oleh para audiens.

3. Wisatawan kuliner

Wisatawan kuliner yang tertarik pada budaya tradisional. Agar dapat lebih mudah mendapat informasi dan sejarah dibalik makanan tradisional dodol Betawi atau memperkenalkan makanan tradisional dodol betawi kepada wisatawan kuliner yang belum mengetahui akan keberadaan makanan khas Betawi ini.