

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi social, budaya, alam, dan ilmu dalam *World Tourism Organization* (WTO). Spillane dalam Wahid (2015:52).

Pariwisata merupakan sumber daya alam yang tidak akan pernah habis. Oleh karena itu sektor pariwisata harus dirawat dan dijaga keberadaannya. Dan sektor pariwisata juga merupakan salah satu penyumbang pendapatan bagi masyarakat yang tinggal disekitarnya. Memasuki abad sekarang perhatian terhadap pariwisata sudah sangat meluas, hal ini terjadi karena pariwisata mendatangkan manfaat dan keuntungan bagi masyarakat setempat yang menerima kedatangan wisatawan (*tourist reseving countries*). Mustikasari (2017).Salah satu Kabupaten yang memiliki potensi wisata yang bagus dan juga memiliki keanekaragaman makanan tradisional yaitu Banyuwangi yang terletak di ujung timur pulau Jawa.

Banyuwangi merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Jawa Timur. Kabupaten ini terletak di ujung timur pulau Jawa, di kawasan Tapal Kuda, Kabupaten Banyuwangi merupakan Kabupaten terluas di Jawa Timur sekaligus menjadi yang terluas di Pulau Jawa. Pendukung sumber dengan

luas wilayahnya yang mencapai 5.782,50 km², atau lebih luas dari Pulau Bali (5.636,66 km²).

Hal ini membuat Banyuwangi memiliki banyak potensi wisata dan berbagai jenis makanan khas yang dapat dinikmati wisatawan. Banyuwangi memiliki banyak aneka makanan khas yaitu sego tempong, tahu walik, kucur, rujak soto, bagiak, pecel rawon, dan ketan kirip . Dari beberapa makanan khas yang ada di Banyuwangi sego tempong merupakan makanan khas yang banyak diminati oleh para wisatawan yang berkunjung atau berwisata di Banyuwangi. Kuliner sego tempong banyak di minati dan menjadi makanan yang di cari oleh para wisatawan yang berkunjung di Banyuwangi karena sego tempong memiliki cita rasa yang sangat menarik dan juga memiliki daya tarik dengan penampilan penyajiannya yang khas. Sebagai salah satu Top 10 Indeks Wisata Indonesia (Tribunnews.com, 2016). Hal tersebut diharapkan dapat mendukung program wisata kuliner dan belanja dari Kementerian Pariwisata, terutama dalam hal *Gastronomyc tourism*. Banyuwangi memiliki beranekaragaman olahan kuliner, tetapi sejauh ini belum dijumpai penelitian khusus dengan pendekatan konsep *Gastronomyc tourism*. Hal ini perlu guna untuk memperkuat Banyuwangi sebagai destinasi wisata yang berbudaya dan memiliki ciri khas unik sebagai daya tariknya di sektor *Gastronomyc tourism*.

Dalam penentuan produk unggulan kuliner, Banyuwangi perlu memperhatikan konsep *Gastronomyc tourism* untuk memenuhi minat beli wisatawan. Hal ini diharapkan dapat memberikan identitas merek yang lebih baik lagi untuk Banyuwangi dalam bersaing di dunia. (Febrian et al. 2019).

Penelitian terdahulu yang dilakukan Lucky Ardianty (2020) dengan judul (“Pengaruh Persepsi Nilai Konsumsi *Local Food* Terhadap Sikap, Citra Destinasi dan Niat Prilaku” 2020) hasil penelitian Pengaruh signifikan antara persepsi nilai *local food* terhadap sikap wisatawan terhadap makanan lokal sebesar 3,90%. Sedangkan persepsi tertinggi terjadi pada dimensi nilai rasa / kualitas *Local food* dengan rata-rata sebesar 4,05%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa mayoritas responden dalam memiliki *Local food* di Surabaya sangat memperhatikan pada nilai rasa dan kualitas makanan.

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan oleh peneliti, peneliti tertarik untuk mengetahui dan menganalisis lebih banyak mengenai pengaruh *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* Terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, maka penulis membuat rumusan masalah :

1. Apakah *Local Food Consumption Value* berpengaruh terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi?
2. Apakah *Gastronomy Involvement* berpengaruh terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi?
3. Apakah *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* berpengaruh secara bersamaan terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi?

4. Diantara *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* manakah yang memiliki pengaruh dominan terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi?

C. Tujuan Penelitian

Dari penjelasan latar belakang di atas, maka diketahui tujuan dari penulisan ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *Local Food Consumption Value* terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi
2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh *Gastronomy Involvement* terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi
3. Untuk mengetahui dan membuktikan pengaruh *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* secara bersamaan terhadap kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi
4. Untuk mengetahui dan menganalisis manakah yang pengaruhnya dominan dari *Local Food Consumption Value* dan *Gastronomy Involvement* terhadap Kelestarian Sego Tempong di Kabupaten Banyuwangi.

D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang dilakukan oleh penulis diharapkan memiliki manfaat terhadap pengetahuan tentang pariwisata dan makanan tradisional di Banyuwangi. Terdapat manfaat penelitian secara teoritis dan praktis :

1. Manfaat Teoritis

- a. Membantu untuk memberikan ide supaya *Gastronomyc tourism* terlibat dalam kegiatan pariwisata karena Banyuwangi memiliki banyak makanan khas yang diminati oleh wisatawan.
- b. Mengetahui tentang makanan khas dan bisa membantu mengeksplor makanan-makanan khas yang ada di Banyuwangi terhadap dunia pariwisata.
- c. Menjadi motivasi dan referensi penelitian selanjutnya untuk melestarikan dan mempertahankan makanan khas Banyuwangi supaya tetap dikenal dan diminati oleh wisatawan.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Peneliti, dapat menambah wawasan dan pengalaman tentang bagaimana cara untuk mempromosikan makanan khas daerah dan menjadikan salah satu kuliner wajib yang harus di nikmati banyak wisatawan.
- b. Bagi Pembaca, diharapkan agar penelitian ini menjadi suatu pedoman dan motivasi untuk mempromosikan makanan lokal sebagai makanan yang wajib dicoba oleh wisatawan. Serta diharapkan dapat melestarikan kekayaan suatu daerah yang dapat membantu perekonomian sekitar.