

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata di Indonesia menunjukkan perkembangan yang pesat dan mampu memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi perekonomian daerah dan negara. Indonesia dikenal luas sebagai negara yang aktif dalam melestarikan kebudayaannya seperti halnya Sejarah, Tradisi lokal, dan Keberagaman kuliner nusantara ikut menjadi bagian integral dan identitas budaya bangsa yang semakin diperkuat melalui upaya promosi (Hakim & Hamidah, 2022).

Indonesia memiliki tiga kategori produk wisata budaya yaitu wisata budaya dan sejarah, wisata kuliner dan belanja, serta wisata desa dan kota (Nurif, 2014). Pengembangan dan pelestarian wisata kuliner di daerah mulai banyak ditempatkan sebagai salah satu atraksi wisata yang mampu menarik berbagai wisatawan. Secara global terjadi tren yang dikenal sebagai *Culinary tourism* atau *Gastronomi tourism* yang didasari oleh konsep *Cultural food*, berbagai destinasi wisata memanfaatkan keunikan cita rasa dan cerita asal-usul kuliner mereka sebagai daya tarik utama bagi wisatawan untuk menikmati (Akbar, 2017). Hal ini menjadi suatu peluang besar bagi Indonesia untuk memperkuat posisinya sebagai melestarikan kebudayaan destinasi wisata kuliner kelas internasional.

Pengembangan pariwisata berkelanjutan tidak hanya berorientasi pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga menekankan pentingnya pelestarian nilai budaya lokal yang menjadi identitas suatu daerah. Wisata kuliner menjadikan salah satu bentuk pariwisata yang mampu mencerminkan keberagaman budaya sekaligus juga berkontribusi dalam mendukung pembangunan ekonomi masyarakat daerah melalui penciptaan lapangan kerja, pendapatan masyarakat, dan pengembangan sektor UMKM yang bergerak dalam bidang kuliner (Ardaneswari Kenlarasati dkk., 2023).

Menurut Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2023), kuliner merupakan subsektor dalam ekonomi kreatif yang memberikan kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) setiap tahunnya (Ruslan, 2024). Pertumbuhan positif ini semakin menegaskan bahwa sektor kuliner merupakan salah satu pilar utama ekonomi kreatif Indonesia. Selain itu, sektor ini memiliki peran strategis dalam mendorong pengembangan dan pelestarian dalam pariwisata berkelanjutan, melalui pengembangan inovasi produk, peningkatan standar layanan, serta penerapan prinsip-prinsip keberlanjutan di bidang makanan dan minuman.

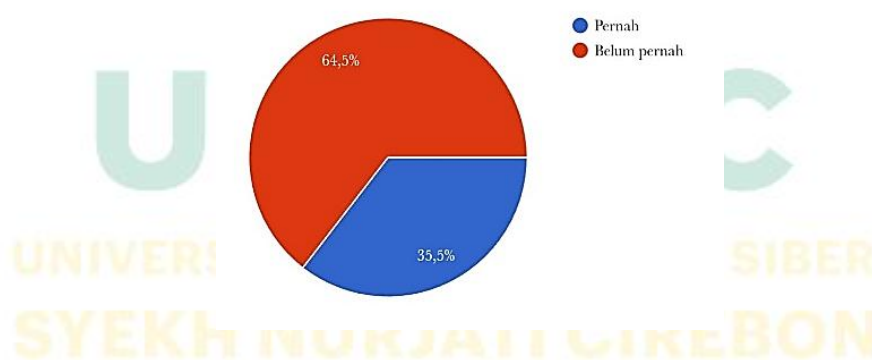
Wisata kuliner menjadi suatu aktifitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman unik dan mengesankan yang dapat memberikan suatu kenangan yang timbul saat dinikmati (Wati dkk., 2024). Wisata kuliner saat ini telah berkembang pesat menjadi salah satu tren utama dalam sektor pariwisata, dengan memanfaatkan kuliner tradisional menjadikan daya tarik khusus karena tidak hanya menyajikan cita rasa khas, tetapi juga menyimpan nilai sejarah, filosofi sosial, serta representasi kehidupan masyarakat. Makanan dan minuman tradisional Indonesia memegang nilai budaya yang tinggi karena mencerminkan sejarah, identitas, dan kearifan lokal yang harus dijaga kelestariannya.

Setiap daerah di Indonesia memiliki jenis makanan tradisional yang unik dengan teknik kuliner khasnya masing-masing. Oleh karena itu, banyak kota di Indonesia terus berupaya dalam pengembangan dan pelestarian potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata unggulan yang mampu memperkuat aset budaya citra destinasi sekaligus memberikan pengalaman autentik bagi wisatawan. Seperti daerah Yogyakarta yang dikenal dengan kuliner lokalnya yaitu Gudeg, daerah Sulawesi selatan yaitu Pallu Konro, di daerah Aceh memiliki kuliner lokal Mie aceh, dan di daerah Padang terkenal dengan Rendang.

Salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam pelestarian atraksi kebudayaan kuliner lokal adalah Kota Cirebon yang berada di Jawa Barat. Minat wisatawan dalam mencoba dan menggemari kuliner Cirebon

menjadikan potensi wisata kuliner Cirebon yang sangat tinggi. Kota ini dikenal dengan julukan sebagai Kota udang, Kota wali dan Kota budaya, karena terdapat keberadaan empat keraton bersejarah diantaranya yaitu: Keraton Kasepuhan, Keraton Kanoman, Keraton Kacirebonan, dan Keraton Kaprabonan, yang menjadi simbol akulturasi budaya Jawa, Sunda, dan Islam (Permana dkk., 2023). Dari kekayaan budaya tersebut lahirlah beragam kuliner khas, seperti Empal Gentong, Tahu Gejrot, Nasi Jamblang, Nasi Bogana dan kuliner khas lainnya.

Nasi Bogana merupakan kuliner tradisinonal Cirebon memiliki nilai budaya yang tinggi karena erat kaitannya dengan tradisi yang ada dikeraton dan sering disajikan dalam acara adat sebagai simbol kebersamaan dan rasa syukur. Namun, dibandingkan kuliner lain di Cirebon, popularitas Nasi Bogana masih tergolong rendah. Penelitian yang dilakukan (Nindita dkk., 2019), menunjukkan bahwa Nasi Bogana menjadi bagian warisan budaya kuliner lokal di Cirebon, namun kuliner ini hanya tersedia pada momen-momen tertentu saja dan hal ini juga menjadi penyebab wisatawan yang berkunjung ke Cirebon tidak mengetahui kuliner tersebut dan pada penelitian ini belum mengkaji lebih dalam terkait penerapan pelestarian, strategi, upaya yang akan di bahas dalam penelitian ini.



Gambar 1.1 Diagram Berdasarkan Pengenalan Nasi Bogana

Berdasarkan hasil Gambar 1 penulis melakukan observasi awal melalui kuesioner yang telah disebarakan kepada 31 orang responden mengenai pengetahuan tentang kuliner lokal Nasi Bogana. Hasilnya menunjukkan bahwa 64,5% masih banyak wisatawan yang belum pernah mengetahui tentang

kuliner lokal Nasi Bogana, sedangkan 35,5% menunjukkan bahwa wisatawan pernah mengetahui tentang kuliner Nasi Bogana. Dalam hal ini menjelaskan bawasannya Nasi Bogana belum sepenuhnya dikenal atau dicoba oleh masyarakat dan wisatawan. Kuliner tradisional sering kali kurang kompetitif dibandingkan makanan modern karena dianggap kurang praktis, kondisi ini menunjukkan adanya ketidakseimbangan antara potensi budaya yang ada dan pemanfaatannya sebagai atraksi wisata kuliner belum maksimal yang dimana hal ini menunjukkan perlunya strategi yang dapat menyelaraskan antara upaya melestarikan nilai budaya dan penerapan inovasi modern dalam menjaga kelangsungan kuliner tradisional.

Upaya pelestarian Nasi bogana yang dilakukan Restoran Pawon Bogana, sebuah restoran yang ada didalam kawasan Keraton Kacirebonan, restoran ini menjadi unit usaha yang dilakukan oleh Keraton kacirebonan dengan mengusung konsep wisata kuliner berbasis budaya dengan ingin melestarikan Nasi Bogana sebagai warisan turun-temurun yang tidak akan hilang, disini wisatawan tidak hanya menikmati hidangan khas Nasi Bogana, tetapi juga dapat merasakan suasana dan nilai historis dari lingkungan keraton. Meskipun memiliki potensi besar dalam mendukung pelestarian pariwisata budaya berkelanjutan, kenyataannya Restoran Pawon Bogana masih menghadapi berbagai kendala diantaranya yaitu Masih rendahnya tingkat kesadaran dan pengetahuan masyarakat terhadap kuliner Nasi Bogana, kalah pamor dibandingkan dengan makanan khas Cirebon lainnya seperti empal gentong atau nasi jamblang, serta keterbatasan jam operasional yang hanya berlangsung pada akhir pekan (Sabtu dan Minggu).

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis potensi dan strategi pelestarian Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana, serta mengidentifikasi faktor penghambat dan faktor pendukung yang dapat dilakukan dalam pelestarian kuliner tradisional ini sebagai daya tarik wisata berbasis budaya dan pariwisata berkelanjutan di Kota Cirebon.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang menjadi faktor utama yaitu:

1. Masih banyak wisatawan yang belum mengetahui Nasi Bogana sebagai salah satu kuliner khas Cirebon.
2. Nasi Bogana sebagai kuliner khas Cirebon kurang mendapatkan perhatian dan popularitas dibandingkan dengan kuliner lokal lainnya.
3. Jam operasional di Restoran Pawon Bogana sendiri yang hanya berlangsung akhir pekan (Sabtu dan Minggu) menjadi tantangan dalam mendukung keberlanjutan promosi kuliner tradisional.

C. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini terarah dan fokus pada permasalahan yang hendak dikaji, maka penelitian diberikan batasan masalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini difokuskan pada analisis pelestarian kuliner lokal Nasi Bogana sebagai daya tarik wisata lokal di Cirebon.
2. Objek penelitian dibatasi pada Restoran Pawon Bogana di Keraton Kacirebonan sebagai lokasi yang mengusung konsep wisata kuliner berbasis budaya. Penelitian tidak mencakup restoran atau pelaku usaha kuliner lain diluar kawasan Karaton Kacirebonan.
3. Fokus penelitian ini terletak pada aspek pelestarian produk kuliner, meliputi pelestarian Nasi Bogana, Inovasi penyajian, Promosi, serta Kontribusi terhadap pariwisata berkelanjutan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi, dan pembatasan masalah yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi kuliner lokal Nasi Bogana dalam mendukung atraksi pariwisata budaya di Cirebon?
2. Bagaimana strategi yang diterapkan oleh Restoran Pawon Bogana dalam melestarikan Nasi Bogana?

3. Bagaimana faktor penghambat dan faktor pendukung dalam pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal di Restoran Pawon Bogana?
4. Bagaimana persepsi wisatawan terhadap Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon?

E. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan pemahaman yang mendalam mengenai potensi pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal di Cirebon. Adapun tujuan penelitian ini secara spesifik adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menganalisis potensi kuliner lokal Nasi Bogana dalam mendukung atraksi pariwisata budaya di Cirebon.
- b. Untuk menganalisis strategi yang diterapkan oleh Restoran Pawon Bogana dalam melestarikan Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon.
- c. Untuk menganalisis factor penghambat dan factor pendukung dalam pelestarian Nasi Bogana sebagai daya tarik wisata kuliner di Restoran Pawon bogana
- d. Untuk menganalisis persepsi wisatawan terhadap Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon.

2. Manfaat Penelitian

Adapun dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pengembangan pariwisata dalam keberlanjutan budaya, khususnya dalam kuliner tradisional. Penelitian ini dapat menambah literature mengenai pelestarian kuliner lokal sebagai bagian identitas budaya daerah dan memperkaya penelitian akademis tentang konsep pelestarian kuliner lokal di Indonesia. Secara teoretis, penelitian ini

memperluas kajian pariwisata budaya berbasis kuliner dengan menekankan pada dimensi pelestarian kuliner lokal melalui pendekatan studi kasus.

b. Manfaat Praktis

1) Bagi Pemerintah

Bagi pemerintah penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dalam perencanaan dan pengambilan kebijakan untuk mendukung pelestarian serta promosi kuliner khas daerah sebagai daya tarik wisata.

2) Bagi Restoran Pawon Bogana

Bagi Restoran Pawon Bogana penelitian ini dapat menjadi acuan dalam merumuskan strategi pelestarian terhadap produk kuliner lokal agar tetap relevan dan diminati wisatawan.

3) Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat penelitian ini dapat menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya yang memiliki nilai tersendiri.

F. Metodologi Penelitian

Metode penelitian adalah serangkaian langkah yang diambil oleh peneliti untuk mengumpulkan informasi dari merumuskan masalah hingga menarik kesimpulan dari hasil penelitian.

1. Pendekatan Penelitian

Adapun peneliti menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan ini dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam makna, persepsi, dan upaya pelestarian kuliner lokal yang dilakukan oleh Restoran Pawon Bogana. Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian secara holistik melalui deskripsi dalam bentuk kata-kata, bahasa, dan gambaran pada suatu konteks yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah (Haryoko dkk., 2020). Dalam hal ini pendekatan

penelitian tersebut relevan untuk menggali potensi pelestarian Nasi Bogana sebagai bagian dari identitas kuliner lokal Cirebon melalui pandangan para pengelola dan masyarakat.

2. Jenis Penelitian

Penulis menggunakan dua jenis penelitian: penelitian lapangan (*field research*) dan studi kasus (*case study*). Dalam hal ini Penelitian secara langsung terjun ke lapangan untuk memperoleh data faktual mengenai potensi dan strategi pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal khas Cirebon. Melalui penelitian lapangan, peneliti mengumpulkan data empiris melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi di Restoran Pawon Bogana, sedangkan studi kasus digunakan untuk menganalisis secara mendalam fenomena pelestarian kuliner lokal.

3. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penulis memilih lokasi dalam penelitian ini di Restoran Pawon Bogana yang berada dikawasan Keraton Kacirebonan yang terletak di jalan Pulasaren, Kecamatan Pekalipan, Kota Cirebon. Pemilihan lokasi dalam penelitian ini karena ingin mengetahui bagaimana mengetahui cara pelestarian Nasi Bogana yang dilakukan oleh Restoran Pawon Bogana. Adapun pelaksanaan penelitian berlangsung dari Maret hingga Mei 2026.

4. Sumber Data Penelitian

a. Data Primer

Data primer adalah sumber utama atau sumber pertama semua informasi, fakta, dan realitas yang terkait atau relevan dengan penelitian, dimana hubungan atau relasinya sangat jelas, bahkan langsung (Haryoko dkk., 2020). Dalam penelitian ini, data primer diperoleh melalui observasi langsung, serta wawancara mendalam dengan pemilik, pengelola, karyawan, dan pengunjung yang terlibat dalam kegiatan pelestarian Nasi Bogana. Data tersebut digunakan untuk memahami secara mendalam strategi, potensi, persepsi, serta faktor yang memengaruhi pelestarian kuliner lokal khas Cirebon.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah suatu data yang diperoleh secara tidak langsung atau di peroleh dari hasil data primer ataupun hasil dari jurnal dan data-data yang relevan dengan penelitian (Haryoko dkk., 2020). Dalam hal ini penulis mengambil literatur berupa jurnal, skripsi, internet dan buku-buku yang berkaitan dengan penelitian.

5. Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang relevan dan mendalam mengenai pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Cirebon, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, yaitu:

a. Observasi

Menurut Sugiono, (2013) observasi yaitu suatu proses yang kompleks terdiri dari banyak proses biologis dan psikologis, dengan proses ingatan dan pengamatan yang paling penting. Observasi ini bertujuan untuk mengumpulkan data yang dilakukan dengan cara mengamati secara langsung terhadap objek yang diteleti untuk memperoleh data yang sesuai dengan kenyataan dilapangan. Melalui observasi, peneliti dapat mengetahui secara langsung terhadap objek tertentu yang menjadi fokus penelitian dan mengetahui bagaimana pelestarian Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana.

b. Wawancara

Wawancara yaitu adalah proses pengumpulan data berupa tanya jawab yang dimana dilakukan peneliti dan informant dengan membahas seputar permasalahan yang akan diteliti (Haryoko dkk., 2020). Wawancara akan dilakukan secara mendalam dengan penulis menyiapkan daftar pertanyaan untuk diajukan secara langsung kepada pengelola, dan wisatawan yang berkunjung. Adapun wawancara ini untuk mengetahui bagaimana pelestarian Nasi

Bogana dan strateginya, serta faktor penghambat dalam pelestarian Nasi Bogana.

c. Dokumentasi

Teknik ini merupakan suatu cara untuk mencari data mengenai hal-hal atau variable berupa arsip, buku, dokumen, gambar, data dari internet terkait penelitian ataupun catatan untuk melengkapi data penelitian yang sedang penulis teliti (Sugiono, 2013). Dokumen ini diperlukan untuk memperoleh bukti mengenai praktik pelestarian Nasi Bogana di Restoran Pawon Bogana.

6. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi serta kajian, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri dan orang lain. Data di analisis melalui pendekatan deskriptif kualitatif dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan verifikasi kesimpulan.

a. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses menyeleksi data dari hasil pengumpulan data dengan merangkum, mengfokuskan aspek-aspek penting yang berkaitan dengan penelitian.

b. Penyajian Data

Tahap pada proses ini peneliti menyusun data dari informant maupun instrumen lain yang telah diseleksi, sehingga menjadi kemungkinan data tersebut dapat diambil kesimpulannya.

c. Penarikan Kesimpulan

Tahap terakhir dimana peneliti telah sampai pada akhirnya menjawab apa yang ada didalam rumusan masalah penelitian. Menarik kesimpulan dari apa yang dulunya bias menjadi sebuah hasil penelitian yang jelas.

7. Teknik Keabsahan Data

Tenik keabsahan data merupakan konsep penting dalam penelitian kualitatif untuk memastikan kreadibilitas dan akurasi hasil penelitian. Untuk menguji dan memastikan keabsahan data dalam penelitian ini, digunakan teknik triangulasi data. Triangulasi data yaitu teknik dalam pengumpulan data yang dilakukan dengan menggabungkan berbagai sumber dan data yang berbeda (Nurfajriani & Ilhami, 2024) .

Triangulasi diperlukan untuk memperkuat data, dengan cara menggabungkan berbagai sumber dan metode pengumpulan data sehingga menghasilkan temuan yang lebih akurat, dan dapat di pertanggungjawabkan, serta mengurangi potensi bias dalam penelitian (Malik dkk., 2025). Tujuan dari triangulasi adalah untuk memperkuat kekuatan teoritis, metodologis, dan interpretatif penelitian sehingga hasil studi menjadi lebih kredibel. Dalam penelitian ini, digunakan triangulasi metode dan triangulasi sumber. Triangulasi metode berarti data diperoleh dari kombinasi beberapa teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan triangulasi sumber merujuk pada pengumpulan data dari beberapa sumber informan yang berbeda, sehingga memperkaya perspektif dan meminimalkan bias subjektif.

a. Triangulasi Sumber

Dapat dilakukan dengan berbagai macam variasi pertanyaan, melakukan pengecekan data yang telah diperoleh melalui beberapa sumber data.

b. Triangulasi Teknik

Dapat dilakukan dengan melakukan pengecekan data kepada sumber yang sama, namun dengan teknik yang berbeda. Misalnya, data yang telah diperoleh melalui wawancara mendalam kepada informan.

G. Sistematika Pembahasan

Dalam sistematika penulisan berisi rencana penyusunan penelitian secara keseluruhan mulai dari awal hingga akhir untuk dapat memberikan kemudahan

pemahaman dan memberikan gambaran umum terkait tentang penelitian ini. Dalam penelitian ini yang berjudul “Analisis Pelestarian Kuliner Lokal Nasi Bogana Di Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon”, maka penulis akan merancang sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini memuat tentang dasar awal penelitian, meliputi latar belakang, identifikasi dan pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan, serta manfaat penelitian. Disertakan dengan kajian penelitian terdahulu, kerangka pemikiran, dan metodologi yang digunakan. Bab ini ditutup dengan sistematika penulisan sebagai panduan isi keseluruhan.

BAB II KAJIAN TEORI

Bab ini membahas terkait teori-teori yang relevan dengan penelitian, khususnya teori pelestarian budaya dan kuliner lokal. Kajian ini digunakan sebagai dasar untuk menganalisis Nasi Bogana dalam pelestarian kuliner lokal di Kota Cirebon.

BAB III DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN

Bab ini menyajikan uraian mengenai objek penelitian, yaitu Restoran Pawon Bogana. Pembahasan di kawasan Restoran Pawon Bogana Kota Cirebon, mengenai profil, visi dan misi, struktur organisasi, dan sebagainya.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menyajikan hasil penelitian yang di dapat dari data lapangan, diolah dalam bentuk deskripsi dan pembahasan yang dikaitkan dengan kerangka teori serta penelitian terdahulu dalam pelestarian Nasi Bogana sebagai kuliner lokal Kota Cirebon.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi tentang kesimpulan dan saran, dalam penelitian ini penulis memberikan beberapa kesimpulan dan uraian yang ditemukan dalam rumusan masalah. Setelah itu penulis memberikan saran-saran yang dianggap penting untuk kemajuan maupun keberlanjutan penelitian yang lebih baik.