

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kampung Adat Cireundeu, terletak di wilayah Jawa Barat, Indonesia, merupakan contoh nyata dari pelestarian tradisi kuliner yang kaya. Masyarakat Cireundeu masih mempertahankan penggunaan singkong sebagai bahan pangan utama, yang telah menjadi bagian integral dari identitas budaya mereka. Dalam konteks modern, meskipun banyak pengaruh global yang masuk, masyarakat Cireundeu tetap berpegang pada prinsip hidup "*Ngindung Ka Waktu, Mibapa Ka Jaman, Teu Katalikung Ku Kabuhunan Jaman,*" yang berarti hidup mengikuti perkembangan zaman tanpa meninggalkan nilai-nilai warisan budaya. Hal ini terlihat dari cara mereka mengolah singkong menjadi rasi atau beras singkong, yang tidak hanya berfungsi sebagai sumber makanan, tetapi juga sebagai simbol ketahanan pangan dan warisan budaya yang harus dilestarikan.

Sebagai contoh nyata ketahanan pangan lokal, Kampung Adat Cireundeu telah berhasil melepaskan ketergantungan terhadap beras sejak tahun 1920-an. Masyarakatnya secara konsisten membangun sistem pangan mandiri berbasis singkong yang dibudidayakan di lahan milik warga. Singkong tersebut diolah secara tradisional menjadi beras singkong kering yang tahan lama, bernutrisi, dan dapat diolah menjadi beragam produk makanan. Proses ini mencerminkan pemanfaatan sumber daya lokal yang berkelanjutan dan didasarkan pada kearifan budaya setempat.

Model konsumsi pangan di Cireundeu bahkan memperoleh pengakuan dari pemerintah pusat sebagai praktik alternatif dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional. Pada tahun 2008, Kampung Adat Cireundeu menerima

penghargaan ketahanan pangan dari Menteri Pertanian atas keberhasilannya menjaga kemandirian dalam produksi pangan pokok (ANTARA News Jawa Barat, 2014). Berbeda dengan sebagian besar wilayah lain yang masih bergantung pada distribusi beras dari luar, Cireundeu menunjukkan kemandirian pangan sebagai bagian integral dari identitas komunitas.

Di era globalisasi ini, dunia kuliner sudah banyak berinovasi mulai dari makanan siap saji maupun makanan olahan. Dengan pesatnya perkembangan dunia kuliner, ada kuliner daerah yang tetap harus dilestarikan supaya tradisi dan budaya tidak hilang di masa depan. Masyarakat Kampung Adat Cirendeuh pun mengikuti alur perkembangan kuliner Indonesia. Rasi, yang awalnya hanya dikonsumsi dalam bentuk tradisional, kini telah diolah menjadi berbagai produk inovatif seperti pastel rasi, *cheese stick*, dan *egg roll* rasi. Inovasi ini tidak hanya menarik minat generasi muda, tetapi juga wisatawan yang ingin merasakan pengalaman kuliner yang unik. Dengan demikian, Kampung Cireundeuh berhasil menggabungkan tradisi dan inovasi, menjadikannya sebagai destinasi yang menarik bagi para wisatawan yang mencari pengalaman kuliner otentik

Inovasi dalam pengolahan pangan berbasis singkong berperan penting dalam memperkenalkan rasi kepada wisatawan yang belum familiar dengan produk tradisional tersebut. Pengembangan kuliner tradisional merupakan cara ampuh untuk tetap mempertahankan keberadaan kuliner tersebut. Menurut Anindita (2015), pengembangan pariwisata merupakan upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik suatu objek wisata, baik dari segi lokasi maupun berbagai elemen pendukung di dalamnya, dengan tujuan menarik minat wisatawan untuk berkunjung. Menurut (Yoeti, n.d. 1985), terdapat tiga syarat

utama yang harus dipenuhi agar suatu objek dapat dikategorikan sebagai daya tarik wisata, yaitu: sesuatu yang dapat dilihat (*something to see*), sesuatu yang dapat dilakukan (*something to do*), dan sesuatu yang dapat dibeli (*something to buy*). Ketiga elemen tersebut berperan dalam membentuk pengalaman wisata yang menarik dan berkesan bagi pengunjung.

Salah satu bentuk pariwisata yang semakin mendapatkan perhatian adalah wisata minat khusus gastronomi. Wisata gastronomi menitikberatkan eksplorasi kuliner lokal sebagai daya tarik utama. Wisatawan tidak hanya mencicipi hidangan khas, tetapi juga mempelajari proses pembuatan, sejarah, dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Menurut (UNWTO, 2017) wisata gastronomi merupakan jenis kegiatan pariwisata, yang ditandai dengan pengalaman pengunjung terkait dengan makanan dan produk serta aktivitas terkait saat berpergian. Seiring dengan pengalaman kuliner otentik, tradisional, dan inovatif. Menurut (Richards, 2014), gastronomi mencerminkan pengalaman partisipatif dalam budaya lain serta keterhubungan dengan masyarakat dan tempat yang memiliki identitas yang kuat.

Menurut Ningsih & Turgarini (2020) wisata gastronomi merupakan wisata minat khusus yang mengacu pada perjalanan yang dilakukan dengan tujuan menikmati makanan dan minuman sebagai salah satu faktor utama dalam menentukan kunjungannya. Di dalam teori Gastronomi, ada 9 elemen yang saling berkaitan menurut Turgarini (2018), yaitu: (1) memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) mencicipi, (4) menghidangkan, (5) belajar, meneliti makanan, (6) mencari pengalaman unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket.

Konsep *foodscape* merujuk pada lanskap makanan yang terbentuk melalui interaksi antara praktik sosial, budaya, ekonomi, dan lingkungan dalam proses produksi hingga konsumsi makanan di suatu wilayah geografis tertentu. Dalam perspektif ini, makanan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai representasi identitas lokal, tradisi, serta nilai-nilai komunitas. Ketika konsep ini dikembangkan dalam konteks pariwisata, muncullah istilah *Destination Foodscape*, yang menggambarkan bagaimana lanskap kuliner lokal dikemas menjadi bagian dari pengalaman wisata. Perubahan ini menunjukkan pergeseran dari praktik konsumsi makanan sehari-hari menjadi bentuk atraksi wisata yang mengedepankan nilai budaya dan pengalaman otentik.

Dalam konteks pengembangan wisata gastronomi, *Destination Foodscape* yang dikemukakan oleh Björk dan Kauppinen-Räsänen (2019). Konsep ini menyoroti bahwa pengalaman wisata kuliner terbentuk melalui interaksi antara elemen fisik, sosial, dan simbolik dalam suatu destinasi meliputi lokasi konsumsi, bahan pangan lokal, praktik budaya, serta nilai-nilai tradisional yang melekat. *Destination Foodscape* memandang lanskap kuliner sebagai ruang dinamis di mana wisatawan membangun pengalaman autentik yang mencerminkan identitas dan kearifan lokal. Makanan tidak hanya diposisikan sebagai objek konsumsi, melainkan juga sebagai media komunikasi budaya dan representasi dari kehidupan sosial masyarakat. Kampung Adat Cireundeu seperti konsumsi beras singkong (rasi) menunjukkan keterikatan yang kuat terhadap nilai-nilai adat, kemandirian pangan, dan prinsip keberlanjutan, yang secara

keseluruhan membentuk karakteristik *Destination Foodscape* yang khas dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi.

Komitmen terhadap pelestarian nilai-nilai budaya dan ketahanan pangan lokal di Kampung Adat Cireundeu telah mendorong perhatian pemerintah daerah untuk mengangkat kawasan ini sebagai destinasi pariwisata berbasis budaya. Hal ini ditandai dengan Penetapan Kampung Adat Cireundeu sebagai destinasi wisata oleh Pemkot Cimahi tidak hanya lahir dari potensi budaya, tetapi juga sebagai jawaban atas kesenjangan dalam pengelolaan dan promosi wisata kota. Pengakuan resmi melalui KMHA (Kesatuan Masyarakat Hukum Adat) dan festival budaya menjadi strategi penting untuk memberdayakan masyarakat, memperkuat kesadaran akan identitas budaya, serta menjadikan Cireundeu sebagai destinasi wisata budaya yang berkelanjutan. sebagaimana tertuang dalam program pengembangan daya tarik wisata berbasis kearifan lokal. Penetapan tersebut tidak hanya bertujuan untuk memperkuat identitas budaya lokal, tetapi juga membuka peluang ekonomi melalui sektor pariwisata yang berkelanjutan.

Meskipun telah ditetapkan sebagai destinasi wisata, Kampung Adat Cireundeu belum adanya pengemasan secara khusus untuk rasi sebagai pengalaman interaktif bagi wisatawan. Khususnya dalam menghadirkan pengalaman kuliner yang edukatif, partisipatif, dan berbasis narasi budaya. Minimnya integrasi antara produk kuliner dengan aktivitas wisata menyebabkan rasi masih lebih dikenal sebagai makanan pokok masyarakat setempat dibandingkan sebagai daya tarik wisata. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan

untuk mengkaji “Pengembangan *Destination Foodscape* di Kampung Adat Cireundeu”

Judul Penelitian	Peneliti	Tahun	Hasil Penelitian
Pelestarian Beras Singkong (Rasi) Sebagai Warisan Budaya Kuliner Lokal	Hana Nur Anisa	2018	Rasi memiliki nilai budaya tinggi namun kurang dikenal di luar Cireundeu.
Model Promosi Desa Wisata Berbasis Kearifan Lokal Kampung Adat Cireundeu	Isma Widiaty dkk.	-	Rasi menjadi bagian dari identitas budaya lokal dan ketahanan pangan.
Sosialisasi Pola Makan Berbasis Tradisi dalam Keluarga Kampung Adat Cireundeu	Yuni Rafa Akhiria	2023	Pola makan Rasi ditransmisikan melalui keluarga inti, namun mulai tergerus modernisasi.
Tradisi Makan Singkong sebagai Strategi Eksistensi Budaya Lokal	Moch. Fikri dkk.	-	Konsumsi singkong sebagai makanan pokok sejak 1924 adalah bentuk perlawanan budaya dan simbol eksistensi adat Sunda Wiwitan.
Nilai Budaya dalam Konsumsi Pangan Lokal (Rasi) di Kampung Adat Cireundeu	Priyanto & Desmafianti	2022	Singkong memiliki nilai simbolik, spiritual, dan budaya. Konsumsi Rasi merepresentasikan identitas kolektif masyarakat dan kepercayaan terhadap alam.
Tabu Nasi dalam Perspektif Masyarakat Adat Cireundeu	Hanhan Herlina	2020	Nasi dianggap sebagai makanan tabu. Rasi dijaga sebagai wujud kesetiaan pada ajaran leluhur Sunda Wiwitan.

Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal di Kampung Adat Cireundeu	Yesi Permata Sari dkk.	2022	Masyarakat mempertahankan ketahanan pangan melalui tradisi bercocok tanam singkong dan budaya gotong royong.
--	------------------------	------	--

Table 1 Penelitian terdahulu

Sumber: peneliti, 2025

B. Fokus Penelitian

Dilihat dari latar belakang masalah diatas, peneliti ingin mengembangkan wisata gastronomi di Kampung Adat Cireundeu. Dengan menggunakan teori *Destination Foodscape* menurut Björk dan Kauppinen-Räsänen (2019), Sebagai berikut :

1. Bagaimana *Physical environment* di Kampung Adat Cireundeu ?
2. Bagaimana *Social interactions* di Kampung Adat Cireundeu ?
3. Bagaimana *Food quality value* di Kampung Adat Cireundeu ?
4. Bagaimana *Divergence* di Kampung Adat Cireundeu ?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dibuat untuk mengembangkan wisata gastronomi di Kampung Adat Cirendeou dengan *Destination Foodscape* menurut Björk dan Kauppinen-Räsänen (2019), Sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi *Physical environment* di Kampung Adat Cireundeu.
2. Mengidentifikasi *Social interactions* di Kampung Adat Cireundeu.
3. Menganalisis *Food quality value* di Kampung Adat Cireundeu.
4. Mengidentifikasi *Divergence* di Kampung Adat Cireundeu.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu masyarakat Kampung Adat Cireundeu dapat mempertimbangkan dalam mengembangkan Rasi sebagai wisata gastronomi dan adanya peluang meningkatkan pengalaman berkunjung wisatawan