

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan *Slow Food* di dasari kepada perubahan gaya hidup, dimana semakin berkembangnya restoran cepat saji di Amerika. Perkembangan restoran cepat saji tidak hanya terjadi di Amerika, namun mulai merambah ke benua Eropa, sehingga mulai menggeser kedudukan makanan lokal. Sehingga pada tahun 1980 muncullah Carlo Petrini dan sekelompok aktivis yang merasa prihatin terhadap makanan lokal. Kelompok tersebut memiliki kepedulian terhadap keberlangsungan tradisi lokal, dan makanan yang baik di dalam masyarakat yaitu makanan yang sehat, serta kesenangan gastronomi (kesenangan yang di dapatkan dari mengonsumsi makanan dan menikmati proses dari pengolahan makanan tersebut) dan kecepatan hidup yang lambat (menikmati setiap waktu yang dimiliki untuk menyajikan makanan). ([www.slowfood.com/history](http://www.slowfood.com/history))

Puncaknya pada tahun 1986 di Italia, terjadi aksi demonstrasi yang ditujukan kepada restoran McDonald's karena membuka outlet di Roma, sebelumnya McDonald's sudah membuka outlet di Spanyol. Masyarakat mulai menyebut gerakan tersebut sebagai *Slow Food Movement* sebagai bentuk protes terhadap restoran cepat saji yang terus berkembang di benua Eropa khususnya di Italia ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)). Perkembangan *Slow Food* tidak hanya terjadi di Eropa namun, gerakan *Slow Food* juga mulai di perkenalkan di Indonesia tepatnya di Pulau Jawa dan Bali. Menurut *Slow Food International*, di Indonesia hanya

terdapat 4 komunitas *Slow Food* yaitu *Convivia Slow Food* yang pertama adalah Alila Ubud, berlokasi di Desa Melinggih Kelod Ubud Bali. *Convivia Slow Food* yang kedua adalah Jabodetabek-Jakarta berlokasi di Monitor 3 komp TVRI Kemanggisan. *Convivia Slow Food* yang ketiga adalah Jakarta-Kemang berlokasi di Graha BS 1st Floor, Jl Kemang Utara A No. 3 dan *Convivia Slow Food* yang keempat berada di Yogyakarta.

Menurut penuturan Ibu Widyarti Bibong Convivium<sup>1</sup> Leader Jabodetabek, bahwa gerakan *Slow Food* pertama kali digerakan dibawah naungan Lippo oleh warga negara asing, namun tidak dapat berjalan lama. Pada tahun 2000-an gerakan *Slow Food* kembali muncul ditandai dengan berdirinya *Convivia Ubud* yang berlokasi di Bali, merupakan *Convivia* pertama di Indonesia, di prakasai oleh warga negara asing. Pada tahun 2008 gerakan *Slow Food* mulai digerakkan di Jakarta oleh Bapak Adi Kharisma dan Ibu Widyarti Bibong, hal ini yang menyebabkan munculnya *Convivia Jabodetabek* pada tahun 2012 yang di prakarsai oleh Ibu Widyarti Bibong.

Pada saat sekarang perkembangan *Slow Food* di wilayah Indonesia tidak berkembang pesat. Perkembangan *Slow Food* untuk wilayah pulau Sumatera khususnya wilayah Sumatera Barat tidaklah memiliki perkembangan. Di Sumatera Barat sendiri tidak terdapat *Convivia*<sup>2</sup> *Slow Food*, namun pada tahun 2012 *Slow Food* Indonesia memiliki anggota yang berasal dari Bukittinggi. Menurut penjelasan dari Ibu Widyarti Bibong bahwa member dari Bukittinggi

---

<sup>1</sup> Convivium adalah sebutan untuk kelompok anggota *Slow Food International*

<sup>2</sup> *Convivia* adalah komunitas *Slow Food International*

sudah tidak aktif lagi menjadi member. Jadi dapat dikatakan bahwa gerakan *Slow Food* di Sumatera barat tidak memiliki perkembangan.

*Slow Food* adalah makanan yang diproduksi dengan cara tradisional dan menggunakan bahan alami. Makanan ini tidak hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pangan saja, tetapi juga dapat melestarikan kebudayaan lokal dengan mempertahankan proses produksi yang menggunakan cara tradisional, kemudian melindungi produsen kecil dan mampu menjaga keanekaragaman hayati. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Petrini(2005) *Slow Food* adalah gerakan budaya. Jadi, gerakan budaya yang dilakukan adalah gerakan yang bertujuan untuk melestarikan kebudayaan yang terdapat dalam makanan lokal.

Menurut Petrini, Hodgson dan Toyka, (2007) *Slow Food* di deskripsikan sebagai gerakan kontra yang merupakan suatu tindakan pemberontakan terhadap peradaban yang di dasarkan kepada konsep-konsep kebersihan produksi, kuantitas dan konsumsi masa. Kritikan terhadap penghancuran kebiasaan, tradisi dan cara hidup, pada akhirnya mempengaruhi lingkungan. *Slow Food* sebagai suatu gerakan yang peduli akan kebersihan dalam kegiatan produksi, memperhatikan kualitas daripada kuantitas serta perilaku konsumsi. Sebuah gerakan untuk melestarikan kebiasaan, tradisi dan cara hidup serta lingkungan yang terganggu akibat perkembangan peradaban. Fokus terhadap produksi makanan, bukan untuk produksi massa, karena menggunakan bahan alami yang menjaga keanekaragaman hayati sehingga mampu menjaga kelestarian lingkungan.

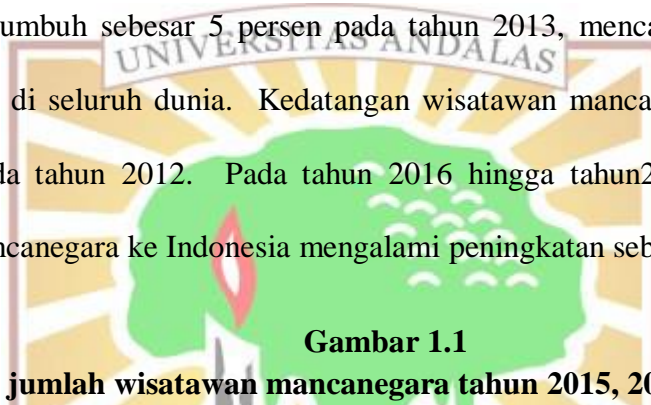
*Slow Food* adalah pekerjaan tentang mendidik masyarakat tentang “*eco-gastronomy*” dengan membawa masalah seperti budaya dan keanekaragaman hayati, keberlanjutan produksi pangan dan melindungi lingkungan global (Parasecoli,2007). *Slow Food* muncul karena semakin berkembangnya industrialisasi makanan. Seperti yang dikatakan oleh Mayer and Knox (2006), gerakan *Slow Food* difokuskan untuk melawan hilangnya kekhasan lokal dari makanan, kepedulian terhadap lingkungan, memberikan suasana yang menyenangkan, dan keramah tamahan masyarakat. Memberikan sebuah pengalaman yang baru bagi wisatawan dan sebagai bentuk pelestarian warisan makanan lokal ditengah semakin berkembangnya industri makanan cepat saji.

Menciptakan kembali kenikmatan pada makanan dan menghadirkan kembali pengalaman berbasis rumahan pada makanan. Berdasarkan berbagai pendapat ahli di atas dapat dikatakan bahwa *Slow Food* sebagai suatu gerakan yang peduli akan keanekaragaman hayati, dan makanan yang peduli terhadap makanan tradisional. Mempertahankan makanan yang berasal dari daerah setempat yang menggunakan bahan-bahan lokal dan memperhatikan kesehatan, kebersihan serta harga bahan tersebut standar artinya dapat terjangkau oleh masyarakat, serta di produksi dengan menggunakan cara tradisional.

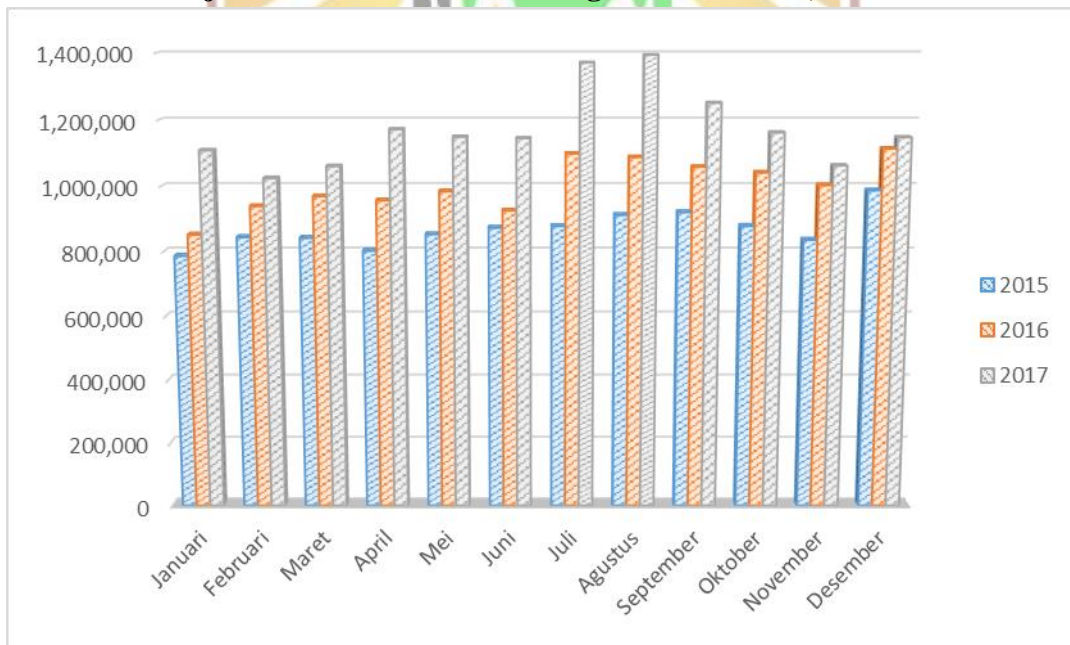
*Slow Food* bertujuan untuk membangun kesadaran masyarakat tentang makanan lokal yang dimiliki, serta masyarakat dapat memproduksi makanan tersebut sesuai dengan tradisi. Menjaga kenikmatan dan kekayaan citarasa yang terdapat dalam makanan lokal untuk melestarikan budaya lokal dari pengaruh industri makanan cepat saji dan globalisasi. Sehingga mampu menawarkan suatu

kenikmatan citarasa yang terdapat dalam makanan lokal kepada wisatawan. Wisatawan akan diberikan sebuah pemandangan dimana tidak hanya menikmati makanan tersebut tetapi juga mengetahui serta dapat ikut terlibat dalam proses pengolahan makanan tersebut. Sehingga, wisatawan memiliki sebuah pengalaman wisata yang tak terlupakan.

Kegiatan pariwisata di Indonesia terus meningkat, kedatangan wisatawan mancanegara tumbuh sebesar 5 persen pada tahun 2013, mencapai rekor 1.087 juta pendatang di seluruh dunia. Kedatangan wisatawan mancanegara naik dari 1.035 juta pada tahun 2012. Pada tahun 2016 hingga tahun 2017 kedatangan wisatawan mancanegara ke Indonesia mengalami peningkatan sebesar 17 persen.



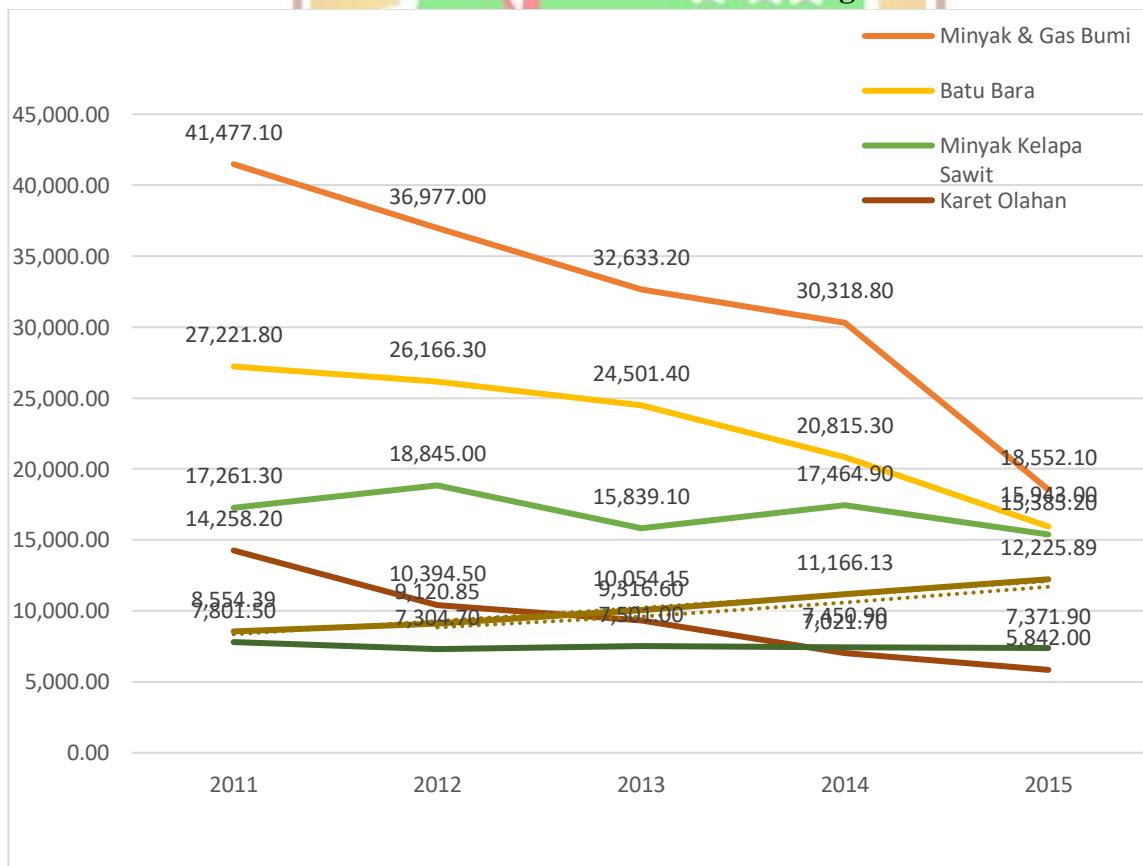
**Gambar 1.1**  
**Grafik jumlah wisatawan mancanegara tahun 2015, 2016 dan 2017**



Sumber <http://www.kemenpar.go.id> (2018)

Tingkat kedatangan wisatawan mancanegara setiap bulannya mengalami fluaktuasi. Menurut data statistik per Januari s.d. Desember 2015, menunjukkan bahwa pencapaian pembangunan pariwisata di Indonesia, mampu melampaui target yang sudah ditentukan. Pencapaian target tersebut karena meningkatnya kunjungan wisatawan mancanegara sebesar 10,4 juta orang. Sehingga kunjungan wisatawan mancanegara tersebut memberikan kontribusi kepada penerimaan devisa Negara sebesar Rp. 144 triliun.<sup>i</sup> Penerimaan devisa pada sekt or pariwisata mengalami kenaikan, sementara penerimaan devisa dari komoditi batu bara dan migas cenderung mengalami penurunan.

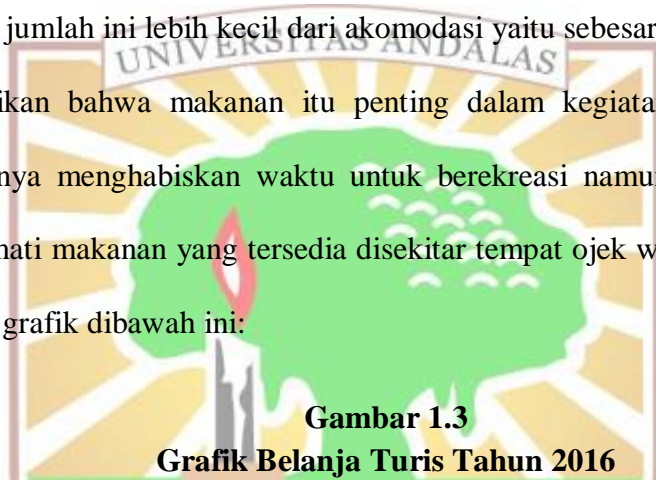
**Gambar 1.2**  
**Grafik Penerimaan Devisi Negara**



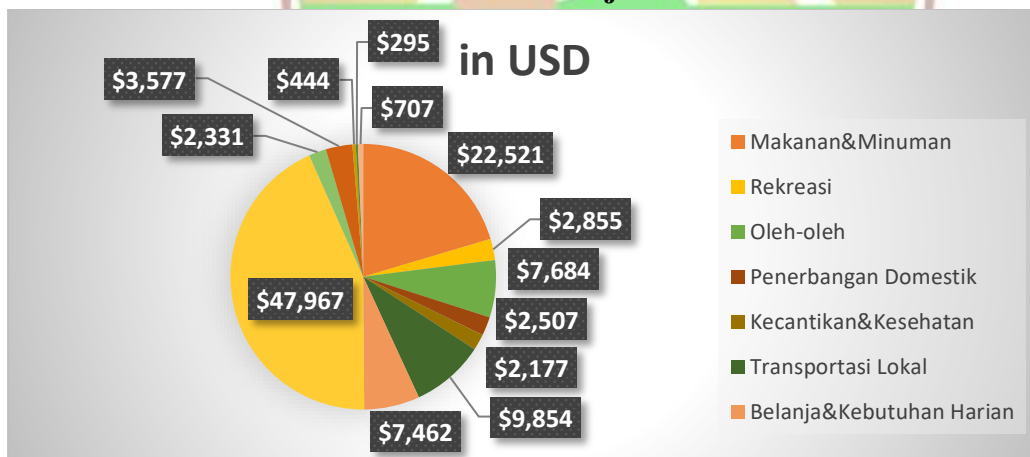
Sumber <http://www.kemenpar.go.id> (2018)

Dapat dikatakan bahwa pariwisata mampu memberikan kontribusi terhadap peningkatan perekonomian di Indonesia. Perlu adanya upaya untuk mengembangkan pariwisata secara keseluruhan. Indonesia yang kaya akan keindahan alam yang dimiliki, juga terkenal dengan keberagaman tradisi dan juga kebudayaan pada masing-masing daerah, hal ini dapat menjadi sektor penunjang untuk meningkatkan upaya pembangunan pariwisata. Salah satunya yaitu dalam pelestarian makanan tradisional yang dimiliki masing-masing daerah.

Pada tahun 2016 wisatawan menghabiskan sebesar \$ 225.21 untuk makanan dan minuman, meskipun jumlah ini lebih kecil dari akomodasi yaitu sebesar \$ 479.67. Tetapi, hal ini dapat membuktikan bahwa makanan itu penting dalam kegiatan pariwisata, dimana wisatawan tidak hanya menghabiskan waktu untuk berekreasi namun juga menghabiskan waktu untuk menikmati makanan yang tersedia disekitar tempat ojek wisata. Seperti yang diinterpretasikan pada grafik dibawah ini:



**Gambar 1.3**  
**Grafik Belanja Turis Tahun 2016**



Sumber <http://sustainabletourism.indonesia.travel> (2017)

Berdasarkan grafik diatas hal ini membuktikan bahwa secara tidak langsung wisatawan akan menikmati makanan, baik itu makanan cepat saji atau makanan lokal. Untuk itu perlunya pelestarian makanan tradisonal lokal daerah setempat agar terus dapat dilestarikan, sehingga mampu menjadi suatu daya tarik bagi wisatawan yang akan

berkunjung. Perkembangan sektor pariwisata di Indonesia tidak hanya terjadi di daerah-daerah yang ada di daerah pesisir pantai seperti Bali dan Lombok. Namun perkembangan objek pariwisata tersebut juga terjadi di daerah-daerah lainnya. Seperti di daerah Sumatera Barat yang terletak dikawasan pulau Sumatera, salah satunya Kabupaten Solok.

Kabupaten Solok memiliki struktur alam yang terdiri dari pengunungan dan berbukit-bukit. Selain keindahan alam yang masih terjaga, juga masih banyak ditemukan lahan-lahan pertanian dan perkebunan di Kabupaten Solok. Terdapat lebih kurang 189 objek wisata di Kabupaten Solok, namun objek wisata yang paling terkenal di Kabupaten Solok adalah 4 danau (Danau Diatas, Danau Dibawah, Danau Singkarak dan Danau Talang), Objek wisata Gunung Talang, Kebun Teh, Pemandian Air Panas. Dan baru-baru ini terkenal dengan objek wisata Puncak Gagoan, Puncak Gobah dan Bukik Chinankiak.

Objek wisata yang di miliki tidak mampu untuk meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kabupaten Solok. Sepanjang tahun 2016 wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Solok sebanyak 378.601 orang wisatawan, dan hanya sekitar 424 orang wisatawan mancanegara<sup>ii</sup>. Jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Kabupaten Solok kurang dari 500 orang, hal ini perlu menjadi garis bawah bagi pemerintahan Kabupaten Solok untuk menemukan cara bagaimana Kabupaten Solok menjadi tujuan objek wisata.

Perlunya karakteristik pariwisata yang akan di tonjolkan untuk wilayah Kabupaten Solok, salah satunya dapat melalui *Slow Food Tourism* dengan memperhatikan 6 dimensi yaitu CASTLE ( *Contamination, Authenticity, Sustainability, Length dan Emotion* ) untuk menganalisa potensi pariwisata yang dapat di kembangkan di Kabupaten Solok. Dimensi yang pertama yaitu *Contamination* menurut Dall Aglio (2011) adalah, perbuatan mengacu pada sisi pendidikan dari *Slow Food*, dengan mempertimbangkan hubungan pada setiap



tingkat seperti hubungan yang terjadi diantara tamu dengan masyarakat lokal, hubungan tamu dengan tuan rumah, serta hubungan tamu dengan tamu lainnya.

Dimensi yang ke-dua yaitu *Authenticity* adalah suatu tempat yang menawarkan karakteristik non-buatan, pengalaman yang memiliki keterkaitan yang kuat dengan budaya dan tradisi lokal. Menekankan kepada perbedaan dan berkonsentrasi kepada penyambutan tamu dengan kemampuan dan kekhasan yang ada (Dall Aglio,2011). Dimensi yang ke-tiga yaitu *Sustainability* adalah menumbuhkan nilai-nilai lingkungan dan sosial, hal ini menekankan kepada pendekatan jangka panjang secara ekologis, perdagangan yang nyaman secara ekonomi dan komunitas lokal yang berkelanjutan yang bermanfaat secara sosial dan etis bagi tamu dan komunitas lokal, (Dall Aglio, 2011).

Dimensi yang ke-empat yaitu *Time* adalah mampu mendedikasikan waktu untuk mengatur, menganalisis, memahami dan menerapkan peningkatan kualitas untuk tamu dan karyawan, tidak hanya dalam pengorganisasian tetapi juga dalam mengatur waktu untuk menawarkan layanan kepada tamu, (Dall Aglio, 2011). Selanjutnya dimensi yang ke-lima yaitu *Length*, menurut Dall Aglio (2011) adalah singkatan dari produk non-wisata massal, yaitu mengurangi kuantitas dan berfokus kepada kualitas, persiapan waktu yang digunakan untuk menyambut tamu untuk memberika pengalaman yang berkaitan dengan tujuan.

Terakhir dimensi ke-enam yaitu *Emotion* adalah salah satu sektor yang membangun identitas tujuan, bertujuan untuk menjaga emosi tamu dengan masyarakat lokal dan tamu dengan tuan rumah, serta menjaga emosi tamu selama berada di tengah-tengah masyarakat sampai meninggalkan tempat tersebut, (Dall Aglio, 2011). Enam dimensi Slow Food tersebut digunakan untuk menganalisa potensi pariwisata yang ada di Kabupaten Solok. Sehingga Kabupaten Solok dapat dijadikan sebagai Objek wisata alam, yang menyediakan berbagai pesona keindahan alam yang masih terjaga dan warisan kebudayaan yang masih tersimpan.

Perlunya pembangunan pariwisata di Kabupaten Solok dengan memperhatikan warisan kebudayaan salah satunya adalah makanan lokal yang dapat menunjang kegiatan pariwisata. Karena Kabupaten Solok merupakan bagian dari wilayah “Darek” atau “Luhak” yaitu merupakan sebutan untuk daerah asli Minangkabau, meliputi 3 daerah yang dikenal dengan sebutan Luhak nan Tigo.

Wilayah Luhak nan Tigo yang pertama adalah Luhak Tanah Datar, daerahnya adalah wilayah Kabupaten Tanah datar sekarang, kemudian sebagian dari daerah Sawahlunto, Sijunjung, dan Solok. Selanjutnya adalah Luhak Agam, terdiri atas wilayah Ampek Angkek, Lawang nan Tigo Balai, dan Nagari yang berada disekeliling Danau Maninjau. Terakhir adalah Luhak Lima Puluh Kota, yang terdiri atas wilayah yang berada di sepanjang Batang Sinamar, daerah di sekitar gunung Sago bagian utara dan barat, sepanjang aliran Batang Lampasi dan Batang Agam, bahkan sampai ke Sipisak pisau Anyuik (Pekanbaru).

Oleh karena itu pentingnya penelitian terhadap potensi *Slow food* di Kabupaten Solok untuk pengembangan potensi pariwisata yang ada di Kabupaten Solok, maka penelitian ini mengambil judul **“ANALISA POTENSI SLOW FOOD TOURISM DI KABUPATEN SOLOK” (Menggunakan Frame Work CASTLE).**

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?
2. Bagaimana dampak *Contamination* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?

3. Bagaimana dampak *Authenticity* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?
4. Bagaimana dampak *Sustainability* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?
5. Bagaimana dampak *Time* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?
6. Bagaimana dampak *Length* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?
7. Bagaimana dampak *Emotion* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk dapat mengetahui potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.
2. Untuk mengetahui dampak *Contamination* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok
3. Untuk mengetahui dampak *Authenticity* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.
4. Untuk mengetahui dampak *Sustainability* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.
5. Untuk mengetahui dampak *Time* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.
6. Untuk mengetahui dampak *Length* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.
7. Untuk mengetahui dampak *Emotion* terhadap potensi *Slow Food Tourism* di Kabupaten Solok.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

**a) Kontribusi Akademis**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan penambahan ilmu pengetahuan terkait peneliti dalam meneliti dan menganalisa potensi *Slow Food Tourism* di Indonesia.

**b) Kontribusi Manajerial**

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi referensi dan digunakan sebagai dasar dalam proses pengambilan kebijakan mengenai perkembangan potensi *Slow Food Tourism* di Sumatera Barat.

**1.5 Ruang Lingkup Penelitian**

**a) Lingkup Teoritis**

Ruang lingkup teoritis untuk penelitian ini dibatasi pada teori *Slow Food Tourism* pada Kabupaten Solok.

**b) Lingkup Kontekstual**

Ruang lingkup kontekstual untuk penelitian ini dibatasi pada Wilayah Kabupaten Solok.

**1.6 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

**BAB I Pendahuluan**

Berisi penjelasan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian serta sistematika penulisan.

**BAB II Tinjauan Literatur**

Berisi penjelasan mengenai konsep dan teori yang menjadi dasar acuan penelitian, penelitian-penelitian terdahulu yang berhubungan dengan pokok bahasan, pertanyaan penelitian yang akan menjadi dasar pertimbangan dalam pembuktian permasalahan



penelitian, serta kerangka pemikiran yang merupakan gambaran bagaimana penelitian akan dijalankan.

### **BAB III Metode Penelitian**

Berisikan desain penelitian, objek penelitian dan peran peneliti, teknik pemilihan informan, defenisi operasional konstruk, metode pengumpulan data dan instrumen penelitian, penetapan informan dan teknik analisis data.

### **BAB IV Hasil dan Analisis**

Berisi penjelasan mengenai deskripsi objek penelitian, analisis data, dan interpretasi hasil.

### **BAB V Penutup**

Berisi penjelasan mengenai kesimpulan, implikasi penelitian, keterbatasan penelitian, dan saran.



<sup>i</sup> LAK Kementerian Pariwisata 2015 Page 1-2

<sup>ii</sup> BPS Kabupaten Solok (2017). Kabupaten Solok Dalam Angka Solok Regency in Figures 2017. CV Demy. Kabupaten Solok.