

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki 33 provinsi dari Sabang sampai Merauke dan memiliki beragam budaya. Hal ini membuat Indonesia sangat kaya akan ekspresi budaya. Budaya dianggap berharga dan berperan penting dalam mewakili identitas nasional Indonesia. Budaya berarti "budaya" dalam bahasa Indonesia, kata "budaya" sendiri berasal dari bahasa Sansekerta, "buddayah" yang berarti pemikiran atau intelektualitas. Secara umum budaya dapat diartikan sebagai sesuatu yang berasal dari pemikiran atau intelektualitas manusia yang berkembang dan diwariskan dari generasi ke generasi. Sudah seharusnya budaya di Indonesia dihormati dan dilestarikan sebagai identitas nasional.

Melihat perkembangan zaman yang semakin maju, tidak dapat dipungkiri akan ada kemungkinan budaya lokal akan hilang atau bahkan terdefinisi ulang. Kebudayaan dinilai bernilai dan berperan penting dalam mengekspresikan jati diri bangsa Indonesia. Dengan semakin berkembangnya zaman, tidak dapat dipungkiri bahwa kemungkinan terjadinya kehilangan atau bahkan pendefinisian ulang budaya lokal tidak dapat dipungkiri. Oleh karena itu, menjadi tanggung jawab kita sebagai generasi muda untuk menjaga dan melestarikan warisan budaya Indonesia, karena merupakan warisan nenek moyang kita. Kebudayaan sangat erat hubungannya dengan agama. Karena Indonesia memiliki populasi Muslim terbesar di dunia, sebagian besar budaya Indonesia dipengaruhi oleh tradisi Islam.

Bagi umat Islam, Idul Fitri dan Idul Adha merupakan hari indah untuk merayakan Tahun Baru Islam. Pada perayaan Idul Fitri dan Idul Adha, umat Islam secara tradisional menyiapkan atau menyantap hidangan tradisional.

Pariwisata merupakan rangkaian perjalanan seseorang atau kelompok dalam mengunjungi suatu tempat ke tempat lain, tetapi tidak untuk menetap melainkan akan kembali ke tempat asal dengan tujuan untuk mencari kepuasan (Budisantoso, 1980: 11-19). Kegiatan pariwisata berkembang luas hingga melibatkan ratusan juta manusia, baik di kalangan pemerintah dan masyarakat dengan biaya yang cukup tinggi dalam ber-pariwisata (Hari Karyono, 1997: 45-51). Perkembangan tersebut menjadikan sektor pariwisata mengalami perubahan pola, bentuk, dan sifat kegiatan yang dapat menguntungkan pihak pengelola wisata dan pendapatan daerah. (James Spillane, 1987: 37).

Pariwisata merupakan salah satu sumber daya alam yang dapat bernilai ekonomi tinggi bagi suatu daerah, yang mengelola sumber daya alam menjadi suatu tempat wisata yang dapat menarik pengunjung baik dari dalam maupun dari luar negeri. Di samping bernilai ekonomi yang tinggi, pariwisata dapat menumbuhkan dan meningkatkan rasa bangga terhadap bangsa sehingga akan tumbuh masyarakat yang lebih peduli terhadap suatu bangsa.

Pariwisata adalah hal yang diminati oleh setiap individu, karena dapat menghilangkan kejenuhan, berkembangnya kreativitas dan mampu menunjang produktivitas suatu individu (Asriandy, 2016:1). Dasar hukum pengembangan pariwisata yang sesuai dengan prinsip pengembangan adalah undang-undang RI Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata. Kebijakan otonomi daerah memberikan ruang gerak bagi pemerintah daerah untuk mengekspresikan sumber

daya yang dimilikinya dalam meningkatkan pendapatan asli daerah. Salah satu sektor yang sering di lirik adalah sektor pariwisata. Berbagai upaya telah dilakukan oleh pemerintah untuk meningkatkan dan mengoptimalkan potensi pariwisata dengan mengadakan berbagai bentuk kegiatan, pertunjukan budaya, seni dan pembukaan objek wisata baru.

Berdasarkan hal tersebut perlu diketahui juga, ketika menjalankan kegiatan berwisata tentunya manusia atau seseorang yang sedang melakukannya memerlukan energi. Energi tersebut diantaranya bisa didapatkan dari keadaan tubuh yang baik, lingkungan yang bersih, serta tidak lupa yang paling penting yaitu makanan. Tidak hanya itu, perlu diketahui juga ketika menjalankan kegiatan berwisata tentunya manusia atau seseorang yang sedang melakukannya memerlukan energi. Energi tersebut diantaranya bisa didapatkan dari keadaan tubuh yang baik, lingkungan yang bersih, serta tidak lupa yang paling penting yaitu makanan.

Pada dasarnya dalam kegiatan berwisata, manusia tidak bisa lepas dari adanya kegiatan makan. Hal ini terjadi karena makan merupakan kebutuhan yang penting bagi manusia, dan apabila manusia tidak mengisi perut ketika berwisata tentunya akan menurunkan rasa minat untuk melakukan aktivitas dalam berwisata. Melihat peristiwa tersebut lahirlah mengenai istilah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, et.al, 2014). Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi nikmatnya makanan, tetapi yang lebih penting adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.

Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya. Konsumsi terhadap makanan, saat ini telah menjadi bagian dari proses penciptaan pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan bagi sebagian orang. Selain dapat memenuhi fungsinya sebagai penghilang rasa lapar, melalui makanan manusia juga bisa mengurangi rasa stress. Konsumsi merupakan gaya hidup, termasuk konsumsi terhadap makanan (Marketing Outlook, Tahun 2017). Berbicara makanan, tidak bisa terlepas dari berwisata. Tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, merupakan gambaran tingginya minat masyarakat untuk mendapatkan kesenangan dari makanan.

Ada beberapa definisi tentang makanan. Menurut Slamet Prawirohartono dalam Ria Andayani S. (2006: 120), yang dimaksud dengan makanan adalah bahan-bahan yang diperlukan tubuh supaya tetap hidup. Terkait tentang fungsi makanan, oleh Oto Soemarwoto dalam Ria Andayani S. (2006: 120), dikatakan bahwa makanan atau pangan berfungsi sebagai penyusun tubuh, sumber energi, dan pengatur metabolisme. Karena itu, di samping kuantitas pangan, mutu pun penting. Mutu ditentukan oleh susunan berbagai unsur dalam bahan makanan, seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin.

Berdasarkan dari beberapa uraian mengenai definisi dan fungsi makanan itu sendiri. Makanan juga merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat secara turun temurun yang dalam mengolah makanannya diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekadar untuk dikonsumsi, tetapi juga menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh

leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Baik kesenangan maupun makanan, keduanya merupakan dimensi pendukung kegiatan pariwisata, sehingga dapat dikatakan bahwa tingginya konsumsi masyarakat terhadap barang, sebagai gambaran tengah bertumbuhnya industri pariwisata, disamping ditunjang oleh adanya pergeseran pemaknaan masyarakat terhadap makna liburan“, bahwa liburan menjadi kebutuhan pokok masyarakat saat ini (marketing outlook, tahun 2017).

Makanan khas tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya. Menurut Soekarto (1990) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan produk kuliner khas yang sangat beragam dan terkaya di dunia. Berbagai jenis makanan dan minuman tradisional pun tersedia dengan cita rasa khas yang tidak dapat dijumpai di belahan dunia manapun. Makanan tradisional/pangan lokal khususnya Sumatera Barat seperti rendang, gelamai, keripik pisang, kerupuk sanjai, keripik balado, pinyaram, beras rendang dan berbagai produk makanan yang berasal dari bahan baku lokal sangat dikenal serta banyak ditemui di luar daerah Sumatera Barat.

Hal tersebut juga didukung oleh pernyataan Presiden Joko Widodo saat meresmikan Hari Bangsa Buatan Indonesia awal Mei 2021 mengajak warga untuk bangga menggunakan produk lokal. Masyarakat yang rindu makanan tradisional, seperti gudeg Yogya, bandeng Semarang, siomai Bandung, empek-empek Palembang, bipang ambawang dari Kalimantan, dan lain-lain, tinggal pesan secara daring (dalam artikel [Kebangkitan Makanan Tradisional - Kompas.id](#)).

Makanan tradisional yang dikemas dalam industri kuliner Nusantara dapat dipastikan akan kembali menggelora dan menggeliat setelah ajakan Presiden. Masyarakat tak ragu lagi untuk menikmati makanan "kampung" yang selama ini diserbu beragam makanan asing. Kebangkitannya menjadi sebuah penunjuk arah yang baik untuk kembali menemukan jati diri bangsa setelah industri kuliner dimasukkan sebagai subsektor industri kreatif sejak 2012 seiring dengan lahirnya Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.

Akan tetapi, disisi lain muncul permasalahan yang menyangkut pangan tradisional yaitu; semakin kurangnya minat masyarakat terutama pada generasi muda untuk mengenal, menyukai dan merasa bangga terhadap makanan daerahnya sendiri serta masih kurangnya perhatian pemerintah terhadap kuliner tradisional. Jajanan pasar seperti lapek, onde-onde, dan godok semakin lama semakin tenggelam dengan banyaknya makanan kemasan di warung sekitar. Anak-anak bahkan lebih mengenal Chitato, Silverqueen, Tanggo, dan Walls dibandingkan jajanan pasar tersebut. Pada dasarnya, sebagian besar tempat yang berpotensi untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan tradisional/pangan lokal dengan seni kulinernya. Dapat dimulai dari tingkat Sekolah Dasar sampai Perguruan Tinggi, kantor-kantor atau instansi-instansi pemerintah maupun swasta

belum dapat mendukung program pemerintah dalam rangka penganeekaragaman konsumsi pangan lokal.

Kondisi saat ini menunjukkan bahwa sebagian masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua banyak yang terpengaruh oleh budaya barat dengan mengkonsumsi makanan cepat saji (fast food), sedangkan makanan tradisional yang mempunyai nilai gizi tinggi, bervariasi dengan berbagai seni kulinernya tidak kalah bahkan melebihi makanan siap saji, cenderung untuk ditinggalkan (Yulastri, 2006). Pada masa sekarang ini makanan tradisional/pangan lokal cenderung tergeser oleh makanan modern yang justru berpeluang menimbulkan berbagai penyakit.

Seiring dengan pengaruh globalisasi, kita dihadapkan dengan situasi dimana muncul berbagai jenis makanan dengan perangkat nilai yang menyertainya yang pada waktu lalu jauh dari jangkauan dan tidak menjadi bagian dari selera tradisional kita. Pizza Hut, Mixue, Richees Factory, KFC, Hoka-hoka Bento, dan berbagai jenis lainnya yang datang dari berbagai negara dengan teknologinya yang maju, aman untuk di konsumsi (hygiene), dan kemasan yang menarik . (Baidar 1987; Rohidi, 2005).

Pada prinsipnya pangan lokal/makanan tradisional mempunyai peranan strategis dalam upaya percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan, karena bahan baku yang tersedia secara spesifik, lokasi, resep makanan yang diwariskan secara turun temurun, dan macam nya yang beraneka ragam. Sehubungan dengan itu, makanan tradisional dengan beragam unsur pangan lokal dapat dijadikan sarana untuk mewujudkan penganeekaragaman pangan dalam mempertahankan ketahanan pangan.

Potensi makanan tradisional Sumatera Barat yang dikenal dengan Masakan Padang berpeluang untuk dijadikan daya tarik wisata di Sumatera Barat. Padang Ekspres 11-3-2008 menyimpulkan bahwa salah satu penyebab Padang, Sumbar tidak dipilih sebagai tempat penyelenggaraan konvensi-konvensi yang berskala nasional atau internasional adalah belum adanya tempat "Welcome Dinner" yang bercirikan khas daerah. Hal tersebut juga berlaku pada daerah Sijunjung yang mana sampai saat ini belum ada daerah tujuan wisata yang mampu menyuguhkan kespesifikan makanan daerahnya dengan segala perangkat yang menyertainya.

Keunikan dan kespesifikan makanan tradisional Minang/pangan lokal Sumatera Barat kalau dikelola dengan baik dan profesional serta memperhatikan kebutuhan wisatawan akan memiliki fungsi ekonomi yang kuat di bidang pariwisata yakni wisata kuliner. Oleh sebab itu perlu diciptakan strategi yang dapat menjadikan kespesifikan pangan tradisional menjadi daya tarik wisata Sijunjung.

Makanan tradisional mempunyai potensi sangat besar untuk dikembangkan dikarenakan makanan tersebut menggunakan bahan baku lokal dan teknologi yang diterapkan sudah dikuasai secara turun-temurun. Namun, jika dilihat pada era milenial sekarang ini, berbagai makanan tradisional hampir hilang dari peredaran dikarenakan kehadiran makanan asing, serta kurang menariknya penampilan, dan daya simpan rendah.

Memasuki zaman globalisasi sekarang ini, dapat dikatakan segalanya serba modern. Tidak heran kalau kemudian orang mulai meninggalkan hal-hal yang berbau tradisional. Fenomena yang cukup menonjol terjadi pada makanan.

Makanan dengan nama-nama asing *booming* hingga menomor duakan makanan tradisional. Melihat hal tersebut, budaya sebagai sesuatu yang dinamis.

Kabupaten Sijunjung merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Sumatra Barat, Kabupaten Sijunjung terletak di bagian timur provinsi Sumatra Barat, Kabupaten Sijunjung memiliki luas 3.130,40 km² dengan jumlah penduduk pada tahun 2022 sebanyak 240.079 jiwa (sumber : info publik Kab. Sijunjung).

Daerah Sijunjung juga terkenal dengan, memiliki beberapa tempat sektor pariwisata dan kuliner makan khas yang dapat ditemui dan dicicipi hanya di daerah tersebut. Berbeda dari daerah bagian Sumatra Barat lainnya, seperti yang banyak diketahui masyarakat pada umumnya untuk kuliner khas yang sudah terkenal yaitu hanya baru pada daerah tertentu saja. Kuliner khas dari daerah yang sudah terkenal tersebut diantaranya bisa berupa: sanjai, yang berasal dari daerah Bukittinggi, dan bika simariana yang berasal dari daerah Koto baru serta ikan bili yang berasal dari daerah danau singkarak.

Mengenai pemaparan tersebut, dapat dilihat masih adanya beberapa daerah yang belum diangkat atau diperkenalkan mengenai kuliner khasnya. Salah satu daerah tersebut yaitu, Nagari Padang Sibusuk yang terletak di Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat. Sementara untuk pemetaan kuliner khas/tradisional yang ada di Kabupaten Sijunjung. Ada beberapa makanan tradisional yang telah terdata menurut Tiara Monika dalam artikel ([4 Kuliner Khas Daerah Sijunjung, Sumatera Barat - infoSumbar](#))diantaranya ada; Randang Belalang yang berasal dari Sisawah, Kalamai dari Nagari Sijunjung, Gugui/ Lamang Tungkek dari Nagari Padang Sibusuk, Ranadang Cukbi dari Nagari Sijunjung, dan Godok Abuih yang berasal dari Lubuk Tarok.

Kabupaten Sijunjung memiliki delapan kecamatan, salah satunya Kecamatan Kupitan. Kecamatan Kupitan terdiri dari tiga Nagari dan satu desa, yaitu Batu Manjukur, Padang Sibusuk, Pamuatan, dan Desa Kampung Baru. Nagari Padang Sibusuk merupakan salah satu Nagari yang terletak di Kabupaten Sijunjung yang telah ada sejak abad kelima Masehi. Asal Nagari Padang Sibusuk sendiri dari wilayah Luhak Nan Tigo dalam struktur pemerintahan kerajaan Minangkabau yang 48 masyarakatnya telah berkembang luas sampai ke wilayah Kubang XIII yang seluruhnya berasal dari Pariangan Padang Panjang (Rahma, 2018). Tidak hanya kaya akan nilai sejarah, Nagari Padang Sibusuk juga memiliki kue khas tradisional yang cukup unik.

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari daerah setempat dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapatkan (Kurniarty, 2016:2). Menurut Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif (2019) Kue tradisional merupakan kue nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun menurun dengan peralatan yang masih tradisional sehingga pengolahannya cenderung lama. Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan kue tradisional merupakan kue khas suatu daerah yang sudah membudidaya dan termasuk kedalam jenis makanan kecil/ ringan. Salah satu kue tradisional khas yang ada di Nagari Padang Sibusuk, Kecamatan Kupitan yang masih ada sampai kini yaitu, *Kue Gugui*. *Kue Gugui* oleh sebagian masyarakat luar Nagari juga dikenal dengan sebutan *Lamang Tungkek*. *Gugui* termasuk ke dalam jenis kue basah. *Kue Gugui* menjadi salah satu makanan wajib, yang harus disajikan ketika menyambut hari besar keagamaan, yaitu Lebaran Haji.

Sementara untuk sekilas sejarah dari kue Gugui sendiri menurut para pendapat yang beredar di dalam masyarakat. Kue Gugui sudah ada sebelum zaman Belanda. Hal tersebut beriringan dengan yang namanya makanan atau hidangan sudah ada pada abad pertengahan, sekitaran abad ke- 5. Pada abad tersebut manusia hanya mengetahui mencakup makanan dan dasar masak, yangmana bisa dikatakan orang terdahulu hanya dapat bahan langsung makan. Namun seiring dengan masuknya agama, terkhususnya agama Islam ke tanah Minangkabau pada abad ke-7 M. Maka dari itu, orang-orang telah menerima aturan memasak dan makan yang sesuai dengan aturan agama. Hubungan hadirnya agama Islam ke tanah Minang juga mempengaruhi asal-usul bahan pembuatan Gugui. Sebagaimana yang diketahui masyarakat sekitar, bahan dasar Gugui berasal dari ‘beras corai’.

Kenapa bahan Gugui berasal dari beras corai atau beras makan biasa, karena hal tersebut dilambangkan sebagai menuju ke sebuah fitrah surya hamba Allah pada hari besar rayanya umat Islam yakni Idul Adha. Dimana yang diketahui Gugui yang memiliki rasa enak dan gurih dilambangkan dengan pepatah ‘alah elok ditimpo lamak’. hal ini didasari dari bahan dasar kue Gugui yang terbuat dari tepung beras yang telah ditumbuk dan ditimpo dengan gulo dan kacang, serta dibungkus dengan daun pisang yang berguna sebagai pengawet dan pengharum.

Untuk pengertian *kue Gugui* sendiri yaitu, merupakan kuliner khas yang hanya ditemukan saat lebaran Idul Adha dimana berasal dari Nagari Padang Sibusuk, Kecamatan Kupitan, Kabupaten Sijunjung. Mengapa dinamakan dengan *kue Gugui*, karena menurut pendapat yang beredar di dalam masyarakat *Gugui* sendiri berasal dari kata ‘kukuih’ yang memiliki makna kukus. Sebagaimana dari

asal kata kue *gugui* sendiri yang diambil dari kata 'kukuih'. Asal-usul penamaan *gugui* berasal dari bahasa kias yang didapatkan dari turun temurun. Maksud asal-usul dari bahasa kias disini ialah, yangmana kehadiran kue *gugui* ini hanya bisa ditemukan pada hari raya haji atau Idul Adha, dimana masyarakat Padang Sibusuk memiliki budaya dalam pembuatan *gugui* ini bertujuan dan memiliki fungsi sebagai pengingat. Pengingat dalam menjelang mintuo pada hari lebaran haji, yang berguna sebagai silaturahmi atau gambaran dalam sebuah kehidupan. Tidak hanya itu, makna yang diambil dari bahasa kias tersebut juga menggambarkan, yangmana jika *gugui* tidak diantarkan kepada mertua berarti seseorang tersebut bisa dinilai atau ditandakan sebagai seseorang yang seperti apa ia dalam suatu kehidupan.

Alasan lain, kenapa kue tersebut dinamakan *Gugui*, kita kaji balik lagi kue tersebut merupakan makanan tradisional yang hadir karena adat buaatannya. Gunanya dan kenapa diadakannya kue *Gugui* ini ialah sebagai penanda dan hanya ada di raya bulan haji. *Gugui* pun hadir sampai sekarang, dimana hanya merupakan sebagai makanan adat budaya bukan sekedar makanan harian, yangmana hal inilah membuat *Gugui* istimewa dan hanya ada di daerah khusus yaitu Nagari Padang Sibusuk, berbeda dengan lontong yang dapat ditemukan setiap hari.

Bentuk kue *Gugui* sendiri memiliki panjang kurang lebih 8-12 cm dengan diameter 5 cm yang kedua ujungnya diikat dengan tali plastik/ravia atau (dahulunya menggunakan pelepah pisang). Pengolahan *Gugui* yang masih menggunakan takaran gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam,

baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Oleh karena itu perlu adanya pelestarian dan penjagaan terhadap resep dan kearifan lokal dari *Kue Gugui*.

Berdasarkan pra penelitian yang penulis laksanakan di Nagari Padang Sibusuk tersebut diketahui bahan yang digunakan dalam pembuatan *Kue Gugui* ini adalah beras putih yang telah ditumbuk atau bisa digantikan dengan tepung beras putih, gula merah (aren) dan gula putih, kelapa parut yang disangrai, santan, vanili, garam, dan kacang. Sementara untuk wadah pembungkus menggunakan daun pisang dan ujung-ujungnya di ikat dengan tali atau pelepah pisang. Sementara untuk ala-alat yang digunakan dalam pembuatan Gugui diantaranya yaitu: timbangan, ayakan, gelas, lap tangan/kerja, sendok, dandang, dan kompor. Takaran yang digunakan juga berbeda-beda, sehingga kualitas Gugui yang ditemukan juga beragam. Setelah selesai dalam tahap pembungkusan barulah kue *gugui* siap dimasak dengan cara di kukus.

Pada dasarnya makanan bisa diolah dengan cara apa saja, seperti: digoreng, dibakar, direbus, dan dikukus, hingga dipanggang. Setiap cara tentu memiliki keunggulan dan kekurangan masing-masing. Namun dengan seiringnya kemajuan zaman dan pengaruh modrenisasi, pengolahan makanan yang dikukus kurang diminati, terkhususnya pada kalangan kaum anak-anak maupun pemuda. Hal ini dikarenakan, mereka yang berada pada rentangan umur tersebut lebih menyukai makanan cepat saji, yangmana pengolahan makanan tersebut lebih banyak menggunakan teknik digoreng serta penggunaan bahan dasar yang tidak alami. Padahal jika dilihat dari segi kesehatan. Menurut para ahli kesehatan pengolahan makanan dengan metode dikukus sangatlah dianjurkan.

Metode masak tersebut bukanlah sebuah anjuran biasa. Hal ini sangat membantu untuk kesehatan tubuh. Metode kukus sendiri jika dilihat dari segi manfaatnya sangatlah banyak dibandingkan makanan yang digoreng, maupun dibakar. Itu semua dikarenakan, makanan yang digoreng memiliki kadar lemak yang cukup tinggi. Sementara untuk makanan yang dibakar apabila tidak teliti menanggalkan bagian yang hangus, rentan memicu kanker, dan juga dapat mengurangi kadar nutrisinya ketika memasak menggunakan metode tersebut. Jadi dapat disimpulkan dari beberapa metode masak yang diketahui, ternyata metode masak dengan dikukus lebih bagus untuk kesehatan. Hal ini juga berkaitan dengan kue tradisional *gugui* yang dimasak dengan menggunakan metode kukus.

Oleh karena itu, tentu sangatlah baik dan sudah seharusnya memperkenalkan kue *gugui* tersebut khususnya pada kalangan anak-anak maupun kalangan muda. Selain pengolahannya masih tradisional dan menggunakan metode masak dikukus. Bahan dasar untuk kue *gugui* pun juga berasal dari bahan dan pengawet alami dari alam, sehingga sangat aman untuk dikonsumsi. Tidak hanya itu, kue *gugui* yang secara kesehatan aman untuk dikonsumsi bagi semua kalangan. Tentunya kue *gugui* juga berperan sebagai media yang dapat mengembangkan serta mempertahankan kearifan lokal yang dimiliki oleh masyarakat Nagari Padang Sibusuk.

Hal ini menunjukkan bahwa kebudayaan merupakan sebuah aktivitas, merupakan sebuah produk dan ide, sekaligus proses belajar. Oleh karena itu, salah satu produk budaya yang akan dibahas pada penelitian ini yaitu, kue tradisional yang berasal dari Kabupaten Sijunjung, Nagari Padang Sibusuk.

Berdasarkan pandangan yang telah dipaparkan, penulis tertarik untuk menggali informasi bentuk, keaslian bahan, dan keunikan dari *Kue Gugui* dengan tujuan untuk melihat potensi pengembangan kue gugui pada sektor wisata kuliner. Tidak hanya itu, alasan lain penulis ingin mengangkat kue Gugui yakni, untuk mengembangkannya sebagai ikon kuliner unik dalam pariwisata Kabupaten Sijunjung. Alasan pendukung peneliti untuk mengangkat Gugui menjadi karya tulis ilmiah ini, ialah dari beberapa pemaparan wawancara dari ahli budaya dalam bidang (warisan benda dan tak benda Sijunjung), dengan Bapak Adha Noorfedy (30 Juni 2023, di Muaro).

“ dari pemerintahan Sijunjung sendiri, untuk gugui sendiri baru diusulkan sebagai warisan benda, akan tetapi yang akan mengangkat dan mengembangkannya sebagai ikon/ oleh-oleh dari Sijunjung belum ada. Sementara ketika Bapak masih di bidang kebudayaan waktu itu, Gugui ini ketika diajukan sebagai warisan benda dalam Kabupaten Sijunjung, perencanaan tersebut ternyata sudah ada diajukan terlebih dahulu oleh Kabupaten Sawahlunto dengan nama “Lamang Tungkek” sehingga membuat pihak dari Bapak mengalah dan menjalin kerja sama dengan pihak Kabupaten Sawahlunto untuk diajukan bersama daerah satu.

Melihat hal tersebut dan dikarenakan Gugui atau Lamang Tungkek tersebut merupakan makanan adat yang hanya ditemukan karena berada pada daerah yang satu kesatuan dari leluhur Gajah Tongga Koto Piliang. Dimana kuliner tersebut untuk di daerah Sijunjung sendiri hanya ditemukan khusus disekitaran daerah Padang Sibusuk, sementara di Kabupaten Sawahlunto ditemukan pada daerah Talawi, dan Silungkang. Terus kalau anak nak menjadikan Gugui sebagai ikon kuliner oleh-oleh dari Kabupaten Sijunjung sah-sah saja, dengan memperjelas di bagian nama dan bahan telah berbeda dengan Lamang Tungkek yang ada di Sawahlunto. Akan tetapi kalau pihak yang mengembangkannya hanya dari satu pihak saja tetap susah. Sebenarnya rancak kalau anak mengangkatnya untuk

kuliner, tapi ya itu kalau mengandalkan anak saja dan situasi pemerintah Kabupaten Sijunjung yang hanya bergerak disitu-situ saja, ya masih kurang. Maka dari itu untuk mengembangkannya harus ada kerja sama antara pemerintah, swasta, dan masyarakat.

Oleh karena itu, dari wawancara dengan Bapak Adha dapat dipahami bahwa dari peristiwa dan uraian yang telah dipaparkan. Penulis sangat tertarik untuk mempelajari serta meneliti tentang Kue Gugui sehingga mendukung penulis untuk mengkaji mengenai, **“Kue Gugui Asal Nagari Padang Sibusuk Dan Strategi Pengembangan Dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang muncul dalam penelitian ini, berdasarkan uraian yang telah dipaparkan pada bagian latar belakang di atas sebagai berikut:

1. Bagaimana bentuk *Kue Gugui* sebagai kuliner asal Nagari Padang Sibusuk dalam Strategi dan Pengembangan Pariwisata di Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat?
2. Apa saja faktor yang mempengaruhi terjadinya strategi pengembangan *Kue Gugui* sebagai kuliner asal Nagari Padang Sibusuk dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat?
3. Apa makna strategi pengembangan *Kue Gugui* asal Nagari Padang Sibusuk dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat?

1.3 Tujuan Penelitian

Sejalan dengan rumusan masalah yang ada, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan bentuk strategi pengembangan Kue Gugui sebagai kuliner khas pariwisata Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat.
2. Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi dalam strategi pengembangan kue Gugui
3. Mendeskripsikan makna pengembangan kue Gugui terhadap pariwisata, sosial , dan budaya.
4. Memberikan saran kepada masyarakat Pemerintah Provinsi Sumatra Barat untuk memberikan wadah budaya kepada masyarakat Nagari Padang Sibusuk agar lebih memperhatikan kearifan lokal serta menjaga keaslian tradisinya supaya tidak mengesampingkan unsur-unsur tradisi, adat, dan kearifan lokal masyarakat.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan secara teoritis dan praktis. Secara teoritis dapat dimanfaatkan di bidang akademik dan secara praktis dapat dimanfaatkan berdasarkan praktiknya. Kedua hal tersebut dapat menambah pengetahuan mengenai kue *gugui* sebagai kuliner khas pariwisata Nagari Padang Sibusuk.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Manfaat teoritis penelitian ini, diharapkan dapat memperkaya khasanah ilmu pengetahuan, terkhususnya pada bidang kajian budaya.
2. Penelitian ini nantinya, dapat memaparkan pengaruh ilmu kajian budaya terhadap pengembangan wisata kuliner.

1.4.2 Manfaat Praktis

Sementara untuk manfaat praktis dari penelitian ini yaitu:

1. Memberikan manfaat bagi para pembaca secara umum mengenai kajian budaya, serta mengetahui lebih jauh pembelajaran tentang kajian pengembangan kue gugui sebagai wisata kuliner.
2. Memaparkan kepada masyarakat bahwa suatu tradisi yang masih ada saat ini merupakan kearifan lokal yang harus dilestarikan.

Penelitian ini diharapkan dapat membantu pembaca untuk lebih memahami bentuk dan proses apa saja yang harus dilakukan untuk pengembangan kue gugui sebagai kuliner khas pariwisata Nagari Padang Sibusuk. Diharapkan dengan adanya penelitian ini, pembaca lebih mengetahui maksud dan tujuan dari penelitian ini.

