

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Seni wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang sedang mengadakan perjalanan dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan khas tempat yang dituju. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 Wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan.

Seni kuliner juga merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan lokal dan mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan yang enak. Dalam mengemas masakan menjadi produk wisata tentu harus memperhatikan standar-standar, baik pada teknik pengolahan, rasa, maupun teknik penyajiannya.

Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Sebuah survei mengenai perilaku para wisatawan mengungkapkan bahwa bagi lebih dari sepertiga wisatawan di Asia Pasifik, makanan dan minuman adalah faktor penentu dalam memilih tujuan wisata mereka (Rahayu, 2014). Oleh karena itu, untuk mendukung daya tarik wisata perlu jasa penyediaan makanan dan minuman (*food and beverage service*) yang baik, seperti restoran, rumah makan dan toko (Ansofino, 2012).

Bali adalah salah satu kota dengan destinasi dan wisata kuliner yang melimpah ruah. Bali merupakan destinasi wisata internasional yang merupakan kebanggaan dunia dan bangsa Indonesia. Keunikan budaya Bali dan wisata kuliner yang menggugah selera merupakan keunggulan bersaing yang membuat Bali memiliki tempat tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Salah satu kabupaten yang ada di Bali yaitu Gianyar mempunyai potensi yang tak kalah berpotensi dengan beberapa kabupaten yang ada di Bali lainnya. Gianyar mempunyai salah satu makanan khas yaitu Nasi tepeng khas Gianyar yang bagus dan berpotensi menjadi salah satu makanan khas Gianyar yang dapat menarik wisatawan baik lokal maupun mancanegara. Nasi Tepeng adalah makanan khas Gianyar yang terkenal dengan sajian rempah gurihnya. Nasi Tepeng banyak ditemukan di beberapa warung makan atau pasar tradisional dan sebagian kecil restaurant di Gianyar dan Bali.

Menurut pendapat Ariani (1994 : 2011) yang mengemukakan bahwa seni kuliner harus terus digali dan dikembangkan mengingat Indonesia, khususnya Bali memiliki potensi yang dapat menjadi acuan untuk meningkatkan wisatawan untuk lebih berkunjung tidak hanya daerah sekitaran kota Denpasar tetapi juga daerah Bali bagian Gianyar. Melihat hal tersebut, dapat dikatakan bahwa minat wisatawan terhadap wisata kuliner di Gianyar cukup tinggi.

Pada penelitian ini, penulis akan membahas tentang Strategi Pelestarian Nasi Tepeng sebagai Makanan Khas Gianyar Bali di kalangan wisatawan lokal dan mancanegara.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan penjelasan pada latar belakang diatas maka penulis dapat merumuskan masalah yang penulis bahas yaitu:

1. Bagaimana Upaya Pelestarian Nasi Tepeng sebagai Makanan Khas Gianyar Bali saat ini?
2. Bagaimana Strategi Pelestarian yang tepat agar Nasi Tepeng menjadi salah satu Makanan Khas Gianyar Bali ?

C. BATASAN MASALAH

Penelitian ini dibatasi pada Strategi Pelestarian Nasi Tepeng sebagai Makanan Khas Gianyar di Bali.