BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki keragaman budaya sebagai akibat dari keragaman suku bangsa yang mendiami wilayah ini. Budaya tersebut mencakup sistem teknologi, adat istiadat, tradisi dan sebagainya. Di antara keragaman itu, salah satu hasil budaya yang menarik adalah keragaman jenis kuliner tradisional yang memiliki akar sejarah panjang. Politik dan keadaan ekonomi suatu daerah sangat menentukan variasi kuliner masyarakat.

Ragam kuliner tradisional dan khas yang ada di setiap daerah di Indonesia tidak ada begitu saja. Banyak sekali faktor yang membuat setiap daerah memiliki kuliner yang beragam, baik itu faktor fisik maupun non fisik seperti pengaruh alam, iklim, topografi, social, ekonomi dan politik. Bahkan pengaruh agama dapat mempengaruhi jenis kuliner yang ada di Indonesia. Hal ini adalah bukti bahwa negara Indonesia merupakan sebuah negara yang mempunyai beribu-ribu pulau dan memiliki ragam suku, bahasa dan agama yang berbeda-beda sesuai dengan semboyan negara Indonesia yaitu Bhineka Tunggal Ika.

Pariwisata merupakan salah satu hal yang sering diiklankan oleh masyarakat dunia sekarang ini dengan maksud untuk menunjukkan dan mempengaruhi orang dari berbagai negara untuk datang sebagai wisatawan ke negara pengiklan dan kemudian wisatawan diyakinkan atas iklan yang mereka lihat bahwa negara pengiklan memiliki daya tarik wisata. Negara-negara di dunia sekarang mempunyai anggapan bahwa pariwisata sebagai suatu aspek penting dan

integral dari strategi pengembangan negara. Menurut WTO “pariwisata telah menjadi aktifitas sosial ekonomi dominan dewasa ini, bahkan disebut-sebut sebagai industri terbesar sejak akhir Abad ke 20” (dalam Pitana dan Gayatri, 2005:34).

Wisatawan tidak hanya mengunjungi objek-objek wisata alam semata yang memang sudah sangat terkenal tetapi wisatawan juga mengunjungi objek wisata budaya yaitu atraksi kesenian, upacara adat, adat istiadat, dan kebudayaan dimana setiap bagian tersebut dapat dijadikan daya tarik wisata seperti musik tradisional, rumah adat beserta ornamennya, pakaian adat, upacara pernikahan, kuliner tradisional dan tari-tarian. Menurut Pitana dan Diarta (2009:74) “salah satu hal yang menyebabkan orang ingin melakukan perjalanan wisata adalah adanya keinginan untuk melihat cara hidup dan budaya orang lain di belahan dunia lain serta keinginan untuk mempelajari budaya orang lain tersebut”. Banyak sekali kebudayaan Indonesia yang begitu beragam yang dapat menjadi potensi besar yang seharusnya dilestarikan dan dikembangkan menjadi pariwisata. Menurut Pitana dan Diarta (2009:75) “dalam pariwisata, jenis pariwisata yang menggunakan sumber daya budaya sebagai modal utama dalam atraksi wisata sering dikenal sebagai pariwisata budaya”.

Wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang sedang mengalami perkembangan dalam bidang pariwisata. Kuliner atau makan adalah salah satu kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap orang, begitu juga dengan wisatawan. Ketika wisatawan sedang melakukan perjalanan ke suatu objek wisata, mereka akan tetap mencari tempat untuk makan. Oleh sebab itu suatu objek wisata harus memenuhi sarana dan prasarana seperti rumah makan atau warung makan. Agar

lebih menarik suatu objek wisata tersebut harusnya menyediakan rumah makan dengan menu makanan yang tradisional (khas) dari suatu daerah dimana objek wisata tersebut berada. Wisatawan yang datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah merupakan trend dan menjadi peluang besar bagi setiap wilayah yang mempunyai objek wisata. Wisatawan akan berani membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan apabila sesuai dengan selera lidah wisatawan.

Indonesia adalah negara yang mempunyai ragam destinasi yang menarik dimana Indonesia memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata kuliner di setiap daerah. Budaya yang berbeda-beda di Indonesia ini melahirkan kuliner yang berbeda-beda pula, yang bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan. Banyak wisatawan yang datang dan mencari kuliner disetiap pelosok daerah hanya untuk mencicipi suatu hidangan unik. Dari aneka nasi, yang menjadi makanan wajib orang Indonesia dan beragam makanan acara adat, makanan utama, makanan jajanan (kudapan) dan minuman.

Banyaknya ragam kuliner yang ada di Indonesia, tetapi sangat jauh dalam hal kesadaran mengembangkan kuliner yang ada di Indonesia dari seua kalangan seperti pemerintah dan masyarakat. Kuliner tradisional yang ada di setiap daerah di Indonesia ini sangat unik dan menarik dikembangkan tetapi dilihat dari kenyataanya sangat prihatin pelestarian dan pengembangannya, bahkan bisa saja kuliner tersebut punah begitu saja. Masyarakat dan pemerintah seharusnya saling merangkul dan bekerja sama dalam mengembangkan kuliner tradisional setiap daerah dan memperkenalkan kepada seluruh lapisan masyarakat Indonesia maupun mancanegara bahwa setiap daerah dan etnik mempunyai kuliner khas

(tradisional) yang bisa menjadi kebanggaan dan simbol kuliner daerah tersebut. Apalagi dalam pengembangan pariwisata budaya, kuliner tradisional adalah salah satu daya tarik wisatawan berkunjung ke daerah yang mempunyai ciri khas tersebut.

Etnik Mandailing merupakan salah satu ragam etnik yang mendiami provinsi Sumatera Utara. Etnik Mandailing berasal dari kabupaten Mandailing Natal atau yang dulunya masih bagian dari kabupaten Tapanuli Selatan. Orang-orang dari suku Mandailing telah melakukan migrasi ke seluruh pelosok nusantara dan kota Medan adalah salah satu daerah yang banyak di diami oleh orang Mandailing. Menurut Pelly (2013:65) mengatakan bahwa suku Mandailing telah berdatangan dalam jumlah besar dalam 1840-an sebelum dibukanya perkebunan-perkebunan di Sumatera Timur dan setelah ada perkebunan, migrasi Mandailing terus berlanjut. Ketika etnik Mandailing melakukan migrasi, orang Mandailing yang melakukan migrasi tersebut mempunyai misi dan motto. Selanjutnya Pelly (2013:13) mengungkapkan bahwa misi migrasi Mandailing didasarkan pada perluasan teritorial dan motto orang Mandailing bermigrasi: carilah anak, carilah tanah (*hulului anak, halului tano*). Menurut Pelzer (dalam Pelly, 2013:73) ketika suku Batak Mandailing dari Tapanuli Selatan berpindah ke Pantai Timur Sumatera pada paroh pertama abad ke dua puluh, mereka ditarik masuk Melayu sebagaimana suku Karo, suku Melayu memperlakukan mereka sebagai Melayu Dusun.

Orang-orang dari etnik Mandailing yang melakukan migrasi kebanyakan sudah berpendidikan yang tamat dari madrasah yang ada di Mandailing. Hal inilah yang membuat orang Mandailing yang melakukan migrasi di kota Medan

memperoleh kedudukan baik dalam komunitas Melayu. Orang Mandailing dipekerjakan sebagai imam, guru, bahkan dalam birokrasi kesultanan-kesultanan Melayu. Menurut Pelly (2013:73) keberhasilan migrasi Mandailing ke Pesisir Timur Sumatera adalah akibat dari: (1) kesamaan dalam agama dan keyakinan dengan suku melayu. (2) pendidikan yang lebih baik dari suku Melayu. (3) kurangnya persaingan dari kelompok-kelompok etnik lain seperti Karo dan Simalungun. Selanjutnya Pelly mengatakan (2013:19) bahwa orang Batak Mandailing dan Batak Toba mencoba menegakkan suatu kekuatan sosial dan ekonomi dengan menguasai birokrasi. Hal ini terlihat dimana Sejak masa kemerdekaan hingga tahun 2000-an, mereka (etnik Mandailing) telah menempati posisi walikota selama lebih dari 28 tahun dengan 7 orang walikota. Selebihnya dibagi antara etnis Melayu (10 tahun dengan 1 walikota), Simalungun (6 tahun dengan 2 walikota), Minangkabau (6 tahun dengan 1 walikota), Jawa (2 tahun dengan 1 walikota), dan Nias (4 bulan dengan 1 walikota).

Etnik Mandailing mempunyai beberapa macam budaya seperti adat istiadat, sistem teknologi, kesenian, bahasa dan lain-lain. Salah satu budaya yang dihasilkan oleh etnik Mandailing adalah kuliner tradisional. Kuliner tradisional etnik Mandailing sudah banyak dikenal orang di seluruh nusantara. Banyak restoran dan rumah makan di kota Medan yang menawarkan berbagai macam aneka makanan yang salah satunya merupakan kuliner tradisional etnik Mandailing.

Kota Medan adalah ibukota dari provinsi Sumatera Utara dan merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia. Kota Medan juga merupakan salah satu kota di Indonesia dengan kepadatan penduduk yang begitu tinggi. Pada tahun 2013

jumlah penduduk di kota Medan berjumlah 2.983.868 jiwa yang tersebar di seluruh kecamatan yang ada di kota Medan (Sumber: BPS Kota Medan). Akibatnya kebutuhan penduduk di kota Medan sangat tinggi. Salah satu kebutuhan dasar penduduk kota Medan adalah makanan. Oleh karena itu, restoran dan rumah makan sangat banyak sekali di jumpai di daerah kota Medan. Menurut data BPS kota Medan, restoran dan rumah makan yang ada di kota Medan berjumlah 354 restoran (<http://pemkomedan.go.id/infodata.php>).

Seiring dengan perkembangan zaman, kuliner tradisional yang ada di Indonesia semakin terkikis dengan banyaknya tawaran menu makanan yang berasal dari luar Indonesia ditambah lagi dengan makanan yang siap saji. Akibat dari hal tersebut tidak bisa juga dihindari bahwa kuliner tradisional etnik Mandailing juga semakin merosot perkembangannya. Masyarakat berfikir bahwa kuliner tradisional sudah tidak populer lagi dan lebih memilih kuliner yang berasal dari luar negeri dan masyarakat berpandangan sudah seharusnya mengikuti trend masa kini.

Apabila dicermati lebih jauh, kuliner tradisional seperti kuliner Mandailing memiliki potensi pariwisata yang sangat menarik untuk dikembangkan. Para wisatawan sekarang ini banyak mencari kuliner tradisional untuk dikonsumsi, apalagi wisatawan mancanegara menjadikan kuliner tradisional sebagai makanan favorit. Menurut Parma (2012:6) dalam penelitiannya di kabupaten Buleleng mengatakan bahwa terdapat beragam restoran yang menyajikan masakan internasional di Bali, namun tidak sedikit wisatawan yang memilih untuk mengkonsumsi masakan lokal sebagai masakan favorit, antara lain masakan babi guling khas milik Ibu Oka di Ubud Kabupaten Gianyar, dan masakan daging

bebek tradisional di Restoran Bebek Bengil Ubud Kabupaten Gianyar, serta masakan ikan laut khas Mak Beng di Kawasan Sanur.

Beberapa kuliner tradisional etnik Mandailing yang cukup terkenal selama ini adalah daun ubi tumbuk (*gule bulung gadung*), ikan sale, rendang belut, sambal tuk-tuk, pangkat (*pusuk ni otang*), toge panyabungan, itak poul-poul, kipang dan lain-lain. Beberapa contoh kuliner tradisioal di atas dari pengamatan selama ini telah menjadi semacam ikon kuliner etnik Mandailing, banyak wisatawan atau pengunjung yang tertarik untuk mencicipi kuliner tersebut bahkan mereka tertarik untuk mengkonsumsinya kembali pada kedatangan selanjutnya.

Berkenaan dengan beberapa contoh kuliner yang telah dikemukakan, kuliner tradisional etnik Mandailing mempunyai beberapa jenis kuliner yang merupakan hasil budaya dari etnis Mandailing dan menjadi sebuah identitas etnik. Dalam hal ini peneliti akan melihat jenis-jenis kuliner etnik Mandailing yang menjadi identitas etnik beserta cara pengolahan kuliner tersebut. Menurut Counihan (2004:1) "*Cooking for some women was an expression of creativity and caring; for others it was a burdensome obligation*", dalam hal ini Counihan memberikan pandangan mengenai pengolahan makanan yang berakar pada tradisi.

Dari pemahaman Counihan, peneliti akan melihat tradisi masyarakat Mandailing berkaitan dengan kuliner tradisional etnik Mandailing.

Terkait dari pemaparan diatas yang menjadi ketertarikan peneliti dalam melakukan penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut: tradisi masyarakat Mandailing yang berkaitan dengan kuliner tradisional etnik Mandailing, pandangan masyarakat terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing, upaya yang dilakukan untuk mengembangkan kuliner tradisional etnik Mandailing dari pihak

pengelola rumah makan (pengusaha makanan), tokoh masyarakat dan pemerintah (Dinas Pariwisata) dalam rangka pengembangan pariwisata budaya di kota Medan. Atas dasar latar belakang permasalahan yang telah dipaparkan peneliti diatas, maka penelitian ini menetapkan fokus penelitian pada tesis ini sebagai **“Kuliner Tradisional Etnik Mandailing di Kota Medan dan Prospeknya dalam Pengembangan Pariwisata”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka pokok-pokok permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana tradisi masyarakat Mandailing yang berkaitan dengan kuliner tradisional etnik Mandailing?
2. Bagaimana pandangan masyarakat kota Medan terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing?
3. Bagaimana upaya yang dilakukan untuk mengembangkan kuliner tradisional etnik Mandailing dari pihak pengelola rumah makan (pengusaha makanan), tokoh masyarakat dan pemerintah (Dinas Pariwisata) dalam rangka pengembangan pariwisata budaya di kota Medan?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui tradisi masyarakat Mandailing yang berkaitan dengan kuliner tradisional etnik Mandailing.

2. Untuk mengetahui pandangan masyarakat kota Medan terhadap kuliner tradisional etnik Mandailing.
3. Untuk mengetahui upaya yang dilakukan untuk mengembangkan kuliner tradisional etnik Mandailing dari pihak pengelola rumah makan (pengusaha makanan), tokoh masyarakat dan pemerintah (Dinas Pariwisata) dalam rangka pengembangan pariwisata budaya di kota Medan.

1.4. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat dan kegunaan sebagai berikut:

1. Adapun manfaat penelitian secara teoritis ialah:
 - a) Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran, wawasan pengetahuan dan cakrawala berfikir tentang kuliner tradisional etnik Mandailing dalam pengembangan pariwisata budaya di kota Medan.
 - b) Sebagai sumbangsih ilmu pengetahuan untuk memperkaya kajian-kajian ilmu antropologi dalam pengembangan kuliner tradisional yang perlu dilestarikan di provinsi Sumatera Utara dan Indonesia.
2. Manfaat penelitian secara praktis ialah hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu sumbangsih nyata terhadap pemerintahan daerah didalam menangani kuliner tradisional di wilayah masing-masing dalam rangka mengembangkan pariwisata budaya yang sedang digalakkan pemerintah akhir-akhir ini.