

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang memiliki sumber daya alam yang cukup besar. Selain itu memiliki beragam agama, suku, etnis, dan kuliner. Bagi Indonesia, kuliner merupakan sumber kekayaan unik yang tidak dipunyai oleh bangsa lain. Di Indonesia, masing-masing suku mempunyai identitasnya berbeda-beda dengan jenis makanan yang beragam diantaranya diolah dari beras, jagung serta ubi. Indonesia pula dikenal dengan berbagai bahasa, suku, adat istiadat, serta makanan tradisionalnya. Indonesia dinilai selaku negara yang menawarkan potensi ekonomi yang dapat menjadi sumber kebanggaan bagi seluruh bangsa, serta dapat mendukung percepatan pertumbuhan ekonomi nasional dengan warisan kulinernya yang beragam.

Oleh sebab itu, inovasi sangatlah diharapkan terhadap salah satu sektornya yaitu sektor kuliner. Wisata kuliner adalah salah satu ciri budaya lokal yang pula dapat menjadi kegiatan pariwisata sejalan pada UUD RI No10 tahun 2009 Pasal 14 Ayat 1 mengenai Usaha Pariwisata. Menurut Fajri, 2018 bahwa wisata kuliner dapat dikatakan muncul dari minat wisatawan yang ingin merasakan pengalaman berwisata, selain keindahan alamnya, pula hidangan tradisional atau kuliner yang disajikan. Wisata kuliner selaku industri pariwisata yang berhubungan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami pertumbuhan yang pesat. Memang trend berwisata saat ini adalah pergi ke sebuah kawasan wisata tertentu untuk mencari atau berburu kuliner khas daerah tersebut.

Pengalaman berwisata ke suatu destinasi wisata tidak lepas dari konsumsi makanan sepanjang wisatawan menginap

Sumatera Utara sendiri terbagi dari 7 suku yakni Suku Melayu, Suku Mandailing, Suku Batak Toba, Suku Batak Simalungun, Suku Batak Karo, Suku Pakpak dan Suku Nias. Setiap suku mempunyai banyak budaya menarik, termasuk kuliner khas yang mampu memberi identitas tersendiri pada sebuah daerah. Meski suku-suku di Sumatera Utara menawarkan banyak kuliner unik, namun tidak ada tempat khusus di mana masyarakat bisa menemukan dan mempelajari masakan lezat khas Sumatera Utara. Beragamnya makanan tradisional pula dipengaruhi oleh bermacam bahan lokal yang tersedia dimasing-masing daerah.

Kabupaten Mandailing Natal mempunyai 24 kecamatan yang meliputi 27 kelurahan dan 407 desa. Tumbuhnya industri pariwisata bisa membuka kesempatan untuk mengembangkan produk pariwisata termasuk makanan lezat di wilayah Mandailing Natal. Tingginya perkembangan industri pariwisata membawa kesempatan besar bagi masyarakat dalam ikutserta dalam pengembangan pariwisata terutama wisata kuliner yang saat ini jumlahnya sangat terbatas. Masing-masing pengusaha, khususnya yang tergolong pada kategori pelaku bisnis makanan tradisional, penting melaksanakan perbaikan diri dengan merencanakan strategi serta mengembangkan manajemen usaha yang tangguh dalam mengenali tiap perubahan ataupun potensi dipasar pada situasi persaingan pertumbuhan ekonomi serta transformasi lingkungan yang begitu cepat pada masa saat ini.

Industri makanan tradisional adalah industri kedua terbesar di daerah ini sesudah pertanian, serta mempunyai salah satu peluang jangka panjang terbaik dalam menyerap tenaga kerja di daerah ini. Bisnis rumahan berkembang cukup

cepat, seperti yang tampak dari peningkatan jumlah restoran tradisional yang bereksperimen pada masakan modern serta membuka toko di daerah-daerah terpencil serta bahkan di kota-kota besar.

Kawasan Mandailing Natal dikenal mempunyai sajian kuliner menarik, salah satunya yaitu bika bakar. Kuliner ini mempunyai wujud yang mengingatkan pada serabi, tetapi dengan rasa yang berbeda. Salah satu wisata yang memperkenalkan banyak kuliner khas Indonesia ini terjadi di Panyabungan Selatan, Sumatera Utara. Karena Kecamatan Panyabungan Selatan kaya akan aset kuliner yang bermacam-macam, maka aktivitas pengembangan ekonomi yang dikembangkan yaitu wisata kuliner berbasis budaya. Potensi kuliner Panyabungan Selatan sudah dikenal secara turun-temurun selaku pembuat kue tradisional terbaik, sehingga istilah desa bika menjadi julukan kota Panyabungan karena kue bika sudah lama menjadi kue yang terbaik. Desa Kayulaut – Panyabungan Selatan, Sumatera Utara salah satu desa yang menjadi tempat transit wisatawan menuju lokasi wisata lokal di Kabupaten Mandailing Natal, bahkan menjadi tempat transit menuju kota wisata Bukit Tinggi di Sumatera Barat.

Jadi, kehadiran kuliner lokal Bika Bakar Mandailing atau yang dikenal dengan kue bika Kayulaut selaku fasilitator pariwisata tentunya bisa memperkaya pengalaman wisatawan selama berwisata ke Kabupaten Mandailing Natal. Wisatawan mancanegara yang berkunjung ke wilayah Kabupaten Mandailing Natal semakin mendalami kearifan lokal Kabupaten Mandailing Natal serta dipercaya hal ini akan terus meningkat. Bika atau singgang merupakan makanan tradisional yang dibuat dari bahan tepung beras yang dicampur dengan parutan kelapa serta gula merah. Keunikan yang terdapat pada kue bika bakar ini terdapat pada proses dalam

memasaknya yang masih tradisional dan mempergunakan sabut kelapa. Maka kue bika bertahan sampai lima hari dan tidak basi. Kemudian penggunaan air kelapa pada kue bika bakar bertujuan agar kue bika lebih mengembang dan di diamkan selama satu malam. Bika Bakar yang tak mengembang sempurna terlihat kurang menarik dan rasanya pula berkurang.

Bika Bakar Mandailing Natal memiliki kesamaan dalam bentuk dan aroma dengan Bika Minang khas Sumatera Barat, meskipun nampak berbeda dari Bika Ambon Khas Medan. Keunikan Bika Bakar Mandailing Natal terlihat pada varian warnanya, yang cenderung coklat lebih dalam dibandingkan dengan warna terang khas Bika Minang. Kue Bika Bakar Mandailing Natal mempunyai posisi istimewa selaku salah satu hidangan tradisional yang disukai serta mempunyai nilai jual tinggi. Harganya pun tetap terjangkau, berkisar antara 8.000 hingga 10.000.

Sampai saat ini reputasi dan pengakuan kuliner kue bika bakar di Kabupaten Mandailing Natal Panyabungan Selatan masih belum dikenal di dalam nasional maupun internasional serta masih ada sejumlah hal yang menghambat kuliner Panyabungan Selatan. Keterbatasan pengetahuan Masyarakat dalam mengetahui produk kuliner Panyabungan Selatan, khususnya kue Bika bakar. Dapat diamati dari keadaan pedagang kecil kue bika bakar banyak kendala ketika memenuhi kebutuhan kue yang bisa diperkenalkan ke seluruh wilayah nusantara dan bahkan dunia. Hal ini tentunya dipengaruhi oleh budaya masyarakat yang masih minim pengetahuan terkait pemanfaatan metode penyajian Bika Bakar.

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya bahwa salah satu penyebab kue bika bakar Kayulaut tidak lagi disukai masyarakat terutama warga Mandailing Natal disebabkan pedagang berkompetisi dengan pengrajin-pengrajin makanan,

jajanan modern yang banyak di promosikan serta bahkan di pasarkan melalui media social dan E-commerce. Selanjutnya, belum ada terdapat logo pada kue bika bakar baik itu logo halalnya. Maka dari itu kemajuan informasi maupun pelaksanaannya bersifat mekanis sehingga kondisi tersebut memerlukan sangat banyak perubahan dan penataan, baik dalam bentuk pemasaran dan pengemasan serta peningkatan kreativitas dalam menciptakan produk Kue Bika sehingga kue bika bakar Mandailing lebih dikenal khalayak luas. Dilain sisi, pengemasan kuliner lokal selaku salah satu elemen produk pariwisata berpeluang dalam mendorong kebangkitan sejumlah bentuk kuliner, sehingga lebih dikenal tidak hanya oleh masyarakat lokal tetapi pula oleh para wisatawan lokal bahkan internasional.

Kemudian dengan adanya arus globalisasi dan modernisasi yang dapat membawa pola perubahan konsumsi masyarakat dan mengancam kearifan lokal dalam pembuatan kue bika bakar dan berdampak pada pendapatan keluarga pengusaha. Sehingga arus globalisasi dan modernisasi mendorong konsumen lebih suka terhadap makanan cepat saji. Pentingnya mempertahankan kearifan lokal dalam pembuatan kue bika bakar tidak hanya untuk melestarikan warisan budaya, tetapi juga sebagai faktor diferensiasi yang dapat meningkatkan daya tarik produk dan pendapatan keluarga pengusaha.

Berdasarkan uraian di atas bahwa keberadaan kue bika ini belum terkenal di khalayak luas dan hanya terkenal di wilayah Mandailing Natal. Sehingga penulis mencoba mengambil judul” Analisis Strategi Pemasaran Pengusaha Kue Bika Bakar Sebagai Kearifan Lokal Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di Kecamatan Panyabungan Selatan”.

1.2 Fokus Penelitian

Dengan mengacu pada latar belakang masalah tersebut tujuan dalam memudahkan untuk menganalisis hasil penelitian, maka peneliti di fokuskan pada Analisis Strategi Pemasaran Pengusaha Kue Bika Bakar Sebagai Kearifan Lokal Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kecamatan Panyabungan Selatan

1.3 Rumusan Masalah Penelitian

Berlandaskan fokus penelitian yang sudah diuraikan diatas maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian yaitu Bagaimana strategi pemasaran pengusaha kue bika bakar sebagai kearifan lokal dalam meningkatkan pendapatan keluarga di kecamatan panyabungan selatan?

1.4 Tujuan Penelitian

Sesudah menemukan rumusah masalah yang akan diteliti. berikutnya yang menjadi tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui strategi pemasaran pengusaha kue bika bakar sebagai kearifan lokal Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kecamatan Panyabungan Selatan.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Secara Teoritis

Penelitian ini dapat menambah penjelasan yang sifatnya teoritis tentang pengelolaan terutamat mengenai Analisis Strategi Pemasaran Pengusaha Kue Bika Bakar Dalam Mempertahankan Kearifan Lokal Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di Kecamatan Panyabungan Selatan. Kemudian hasil riset ini pula bisa dipergunakan selaku referensi untuk penelitian.

1.5.2 Manfaat Secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Sumber informasi mengenai strategi pengusaha kue bika bakar dalam mempertahankan kearifan lokal dan meningkatkan pendapatan keluarga di kecamatan Panyabungan Selatan.

b. Bagi Masyarakat

1. Memberikan informasi kepada masyarakat terkait kearifan lokal yang terdapat pada kue bika bakar sebagai kuliner dari Kecamatan Panyabungan Selatan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat untuk strategi yang digunakan dalam memperkenalkan kue bika bakar sehingga dikenal khalayak luas dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

