

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sektor pariwisata merupakan salah satu industri yang mengalami perkembangan pesat dan memiliki kontribusi penting terhadap pertumbuhan ekonomi daerah. Tidak hanya berperan dalam meningkatkan pendapatan daerah, pariwisata juga mampu membuka lapangan pekerjaan, mendorong perkembangan usaha mikro, serta memperkenalkan identitas budaya lokal kepada masyarakat luas. Seiring dengan perubahan tren perjalanan wisata, wisatawan saat ini tidak hanya tertarik pada keindahan alam, tetapi juga mencari pengalaman unik yang dapat memberikan kesan mendalam selama berkunjung ke suatu destinasi.

Kabupaten Pacitan merupakan salah satu daerah di Provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi pariwisata cukup besar. Selama ini Pacitan dikenal melalui wisata alamnya, seperti pantai dan goa, yang mampu menarik kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara. Namun demikian, potensi non-alam seperti wisata kuliner belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal sebagai daya tarik wisata. Padahal, keberagaman kuliner tradisional yang dimiliki Pacitan berpotensi menjadi produk unggulan yang dapat mendukung pengembangan pariwisata daerah.

Salah satu makanan tradisional yang memiliki nilai historis dan budaya di Pacitan adalah Nasi Tiwul. Makanan yang terbuat dari singkong kering atau gablek ini pada awalnya dikenal sebagai makanan pokok alternatif pengganti beras. Seiring berjalannya waktu, Nasi Tiwul tidak hanya berfungsi sebagai sumber pangan, tetapi juga berkembang menjadi simbol ketahanan pangan masyarakat serta bagian dari warisan kuliner yang perlu dilestarikan. Keunikan

tekstur, cita rasa khas, serta proses pengolahan yang masih mempertahankan metode tradisional menjadikan Nasi Tiwul memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner.

Dalam konteks pariwisata modern, makanan tradisional seperti Nasi Tiwul dapat menjadi keunggulan kompetitif apabila dikelola dengan baik. Wisatawan cenderung tertarik pada produk kuliner yang autentik, memiliki cerita budaya, serta memberikan pengalaman berbeda dari makanan yang biasa mereka konsumsi. Oleh karena itu, pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan tidak hanya berkontribusi pada pelestarian budaya, tetapi juga berpotensi meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, khususnya pelaku usaha kuliner.

Meskipun memiliki potensi besar, pengembangan wisata kuliner di Pacitan masih menghadapi berbagai tantangan. Salah satunya adalah keterbatasan strategi promosi yang menyebabkan kuliner tradisional kurang dikenal secara luas oleh wisatawan. Selain itu, sebagian pelaku usaha kuliner masih menjalankan usahanya secara konvensional dan belum memanfaatkan teknologi digital sebagai media pemasaran. Kondisi ini dapat berdampak pada rendahnya daya saing produk kuliner lokal jika dibandingkan dengan kuliner modern yang lebih inovatif dan mudah diakses melalui platform digital.

Tantangan lainnya adalah adanya perubahan preferensi masyarakat, khususnya generasi muda, yang cenderung lebih tertarik pada makanan cepat saji atau kuliner kekinian. Apabila tidak diimbangi dengan inovasi tanpa menghilangkan nilai keaslian, maka kuliner tradisional berisiko mengalami penurunan minat. Di sisi lain, meningkatnya jumlah usaha kuliner juga memunculkan persaingan yang semakin ketat, sehingga diperlukan strategi pengembangan yang tepat agar Nasi Tiwul tetap mampu bertahan dan menjadi pilihan bagi wisatawan.

Namun demikian, di balik berbagai tantangan tersebut terdapat peluang besar yang dapat dimanfaatkan. Tren pariwisata saat ini menunjukkan adanya peningkatan minat wisatawan terhadap pengalaman lokal (local experience), termasuk dalam hal kuliner tradisional. Wisatawan tidak hanya ingin menikmati makanan, tetapi juga tertarik untuk mengetahui proses pembuatan, nilai sejarah, serta filosofi yang terkandung di dalamnya. Hal ini membuka peluang bagi Nasi Tiwul untuk dikembangkan sebagai bagian dari paket wisata berbasis budaya dan gastronomi.

Pengembangan wisata kuliner juga tidak terlepas dari keterlibatan berbagai pihak, baik pemerintah daerah, pelaku usaha, maupun masyarakat. Dukungan dalam bentuk pelatihan, promosi, serta peningkatan kualitas produk menjadi faktor penting dalam menciptakan ekosistem pariwisata kuliner yang berkelanjutan. Dengan adanya sinergi antar pemangku kepentingan, kuliner tradisional diharapkan tidak hanya mampu bertahan, tetapi juga berkembang sebagai identitas daerah yang memiliki nilai jual tinggi.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dilihat bahwa Nasi Tiwul memiliki kekuatan berupa nilai budaya, keunikan produk, serta keterlibatan masyarakat lokal dalam proses produksinya. Namun, masih terdapat kelemahan dan ancaman yang perlu diidentifikasi agar pengembangannya dapat dilakukan secara strategis. Oleh karena itu, diperlukan suatu analisis yang komprehensif untuk memahami faktor internal maupun eksternal yang mempengaruhi pengembangan wisata kuliner Nasi Tiwul di Kabupaten Pacitan.

Melalui pendekatan analisis SWOT, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan wisata kuliner. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pemerintah daerah, pelaku usaha kuliner, serta pihak terkait dalam merumuskan strategi pengembangan yang efektif dan berkelanjutan.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata, khususnya terkait persepsi wisatawan terhadap makanan khas daerah. Namun, kajian yang secara khusus menganalisis strategi pengembangan kuliner tradisional menggunakan pendekatan SWOT masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada analisis strategi pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan wisata kuliner di Kabupaten Pacitan guna memberikan rekomendasi yang dapat mendukung peningkatan daya saing pariwisata daerah.

Dengan demikian, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Determinan Pariwisata Kuliner di Kabupaten Pacitan dengan Kajian pada Nasi Tiwul sebagai Produk Unggulan” guna mengkaji secara lebih mendalam potensi serta strategi pengembangannya dalam mendukung pertumbuhan pariwisata daerah.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apa saja faktor internal yang menjadi determinan dalam pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan wisata kuliner di Kabupaten Pacitan?
2. Apa saja faktor eksternal yang mempengaruhi daya tarik Nasi Tiwul sebagai bagian dari wisata kuliner daerah?
3. Bagaimana strategi pengembangan wisata kuliner berbasis Nasi Tiwul yang dapat dirumuskan berdasarkan analisis faktor internal dan eksternal?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi faktor internal yang menjadi determinan dalam pengembangan Nasi Tiwul sebagai produk unggulan wisata kuliner di Kabupaten Pacitan.
2. Menganalisis faktor eksternal yang mempengaruhi daya tarik Nasi Tiwul sebagai bagian dari wisata kuliner daerah.
3. Merumuskan strategi pengembangan wisata kuliner berbasis Nasi Tiwul guna meningkatkan daya tarik destinasi Kabupaten Pacitan.

D. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun praktis bagi berbagai pihak yang memiliki keterkaitan dengan pengembangan pariwisata, khususnya dalam mengoptimalkan potensi wisata kuliner sebagai produk unggulan daerah. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu menjadi salah satu referensi dalam mendukung upaya pengembangan pariwisata yang berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. Adapun kegunaan penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana bagi peneliti untuk memperluas wawasan serta meningkatkan pemahaman mengenai konsep pengembangan wisata kuliner dan perannya dalam mendukung pertumbuhan sektor pariwisata daerah. Melalui penelitian ini, peneliti dapat mengaplikasikan teori-teori yang telah diperoleh selama proses perkuliahan ke dalam kajian ilmiah yang bersifat nyata dan kontekstual.

Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu mengembangkan kemampuan akademik peneliti, khususnya dalam hal berpikir kritis, melakukan analisis terhadap suatu fenomena, serta merumuskan solusi strategis berdasarkan hasil penelitian. Proses penyusunan penelitian ini juga menjadi pengalaman ilmiah yang berharga dalam melatih ketelitian, sistematika berpikir, serta kemampuan menyusun karya tulis ilmiah yang sesuai dengan kaidah akademik.

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang pariwisata yang berkaitan dengan wisata kuliner, potensi lokal, serta strategi pengembangan destinasi. Penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi ilmiah yang dapat dimanfaatkan dalam kegiatan pembelajaran, diskusi akademik, maupun penelitian lanjutan.

Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan kajian bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian dengan topik serupa, sehingga mampu memperkaya literatur akademik dan mendorong lahirnya penelitian-penelitian baru yang lebih inovatif. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memberikan manfaat secara praktis tetapi juga berkontribusi dalam memperkuat landasan teoritis di bidang kepariwisataan.

3. Bagi Pemerintah Daerah

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan serta pertimbangan bagi pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan

dan strategi yang berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner sebagai salah satu daya tarik pariwisata. Dengan adanya kajian mengenai potensi, kekuatan, peluang, serta tantangan dalam pengembangan kuliner lokal, pemerintah diharapkan dapat mengambil langkah yang lebih tepat dalam mengoptimalkan sumber daya daerah.

Lebih lanjut, pengembangan wisata kuliner yang terencana dan berkelanjutan berpotensi meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, memperkuat citra destinasi, serta mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. Oleh karena itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat mendukung upaya pemerintah dalam menciptakan sektor pariwisata yang kompetitif sekaligus mampu memberikan dampak positif bagi pembangunan daerah.

4. Bagi Pelaku Usaha Kuliner

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan serta informasi bagi pelaku usaha kuliner mengenai pentingnya menjaga kualitas produk, melakukan inovasi tanpa menghilangkan nilai keaslian, serta menerapkan strategi pemasaran yang efektif guna meningkatkan daya saing. Dalam era persaingan industri pariwisata yang semakin ketat, pelaku usaha dituntut untuk mampu beradaptasi dengan perkembangan tren dan preferensi wisatawan.

Melalui penelitian ini, pelaku usaha diharapkan dapat lebih memahami bahwa kuliner tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai pengalaman wisata yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Dengan pengelolaan yang baik, kuliner tradisional berpotensi menjadi produk unggulan yang mampu menarik minat wisatawan sekaligus memperluas peluang pasar.

5. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga, melestarikan, serta mengembangkan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Keterlibatan masyarakat dalam pengembangan wisata kuliner menjadi faktor penting dalam menciptakan pariwisata yang berkelanjutan dan berbasis komunitas.

Selain itu, pengembangan wisata kuliner juga diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, menciptakan lapangan pekerjaan, serta meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya berperan sebagai objek pembangunan, tetapi juga sebagai subjek yang turut berkontribusi dalam memajukan sektor pariwisata daerah.

