

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara dengan kekayaan alam dan budaya yang beragam memiliki potensi alam seperti gunung, pantai, dan hutan, serta kekayaan budaya yang meliputi kesenian, kuliner, adat istiadat, hingga arsitektur khas di setiap daerah yang dapat menjadi wisata budaya. Salah satu jenis wisata yang semakin populer dan menjadi ciri khas Indonesia adalah wisata budaya. Wisata budaya merupakan jenis wisata yang menggunakan sumberdaya budaya sebagai atraksi utama sebuah wisata (Sukaryono, 2012 dalam Ariyaningsih, 2018). Wisata budaya menggunakan atraksi budaya seperti makanan tradisional, arsitektur tradisional, tari tradisional, pakaian tradisional, tempat bersejarah, adat istiadat, religi dan lain-lain. Wisata budaya tidak hanya memberikan hiburan, tetapi juga menjadi sarana edukasi dan pelestarian warisan lokal.

Salah satu wisata budaya yang semakin berkembang pesat adalah wisata kuliner. Menurut data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2023), wisata kuliner menyumbang sekitar 30% dari total pendapatan sektor pariwisata di Indonesia, dengan pertumbuhan rata-rata 12% per tahun. Wisata kuliner menggunakan makanan tradisional sebagai atraksi utama dari kegiatan wisata. Makanan tradisional Indonesia memiliki nilai budaya yang sangat tinggi, karena setiap hidangan tidak hanya mencerminkan cita rasa, tetapi juga menceritakan kisah tentang sejarah, adat istiadat, dan cara hidup masyarakat di setiap daerah.

Keanekaragaman bahan-bahan alami, penggunaan rempah-rempah, serta teknik memasak yang beragam, membuat kuliner Indonesia kaya akan cita rasa dan tradisi. Wisata kuliner memiliki beberapa bentuk seperti, *urban tourism*, *culinary tourism*, dan *gastronomy tourism*.

Di Indonesia, banyak destinasi wisata yang menjadikan kuliner sebagai daya tarik utama. Keberagaman budaya menghasilkan variasi makanan dan minuman tradisional yang khas di setiap daerah. Hal ini menarik minat wisatawan, baik domestik maupun mancanegara, untuk datang langsung demi mencicipi kuliner lokal. Menurut mantan Menparekraf periode 2020 – 2024 Bapak Sandiaga Uno menjelaskan hampir 48% preferensi wisatawan berkunjung ke kota-kota besar di Indonesia sebagai tujuan wisata adalah karena daya tarik wisata kuliner (Kemenparekraf/Baparekraf RI, 2023). Hal ini juga dibuktikan berdasarkan survei yang dilakukan oleh Kemenparekraf, bahwa sekitar 55% pergerakan wisatawan selama libur Natal dan Tahun Baru 2023/2024 adalah menuju pusat-pusat kuliner. Wisata kuliner menjadi kunjungan favorit kedua setelah wisata ke pantai, danau, atau laut, survei ini diikuti lebih dari 930 responden.

**Tabel 1. 1 Kota Kuliner Terbaik di Asean
Menurut TasteAtlas 2024/2025**

Rank	Kota	Rating
16	Jakarta	4,69
22	Singapura	4,63
32	Bandung	4,54
34	Surabaya	4,53
35	Hue	4,53
40	Hanoi	4,50

56	Ho Chi Minh City	4,45
58	Padang	4,44
67	Bangkok	4,41
82	Surakarta	4,37
87	Yogyakarta	4,35

Sumber: TasteAtlas, 2024

Salah satu kota besar di Indonesia adalah Jakarta. Menurut TasteAtlas Jakarta menjadi kota kuliner terbaik di Asia Tenggara 2024/2025. Dengan rating 4,69, kota ini menawarkan berbagai jenis kuliner, mulai dari makanan tradisional Betawi seperti kerak telur, soto Betawi, hingga aneka hidangan nusantara yang dibawa dari berbagai daerah di Indonesia. Selain itu, Jakarta juga dikenal dengan street food-nya yang tersebar di berbagai sudut kota. Keberagaman kuliner di Jakarta mencerminkan kekayaan budaya Indonesia sekaligus menjadi daya tarik utama bagi wisatawan domestik maupun mancanegara. Tidak hanya itu, Jakarta juga memiliki banyak restoran modern, kafe tematik, hingga pusat kuliner di pusat perbelanjaan yang menawarkan pengalaman gastronomi yang unik. Dengan pilihan yang begitu beragam, wisata kuliner di Jakarta tidak hanya memenuhi kebutuhan wisatawan akan makanan, tetapi juga memberikan pengalaman budaya yang khas. Oleh karena itu, sektor kuliner menjadi salah satu sektor penting dalam mendukung pertumbuhan pariwisata di DKI Jakarta. DKI Jakarta memiliki banyak wilayah yang juga memiliki banyak potensi wisata kuliner masing-masing, salah satu wilayahnya yakni Jakarta Selatan.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tentang proporsi perjalanan wisatawan nusantara dengan tujuan DKI Jakarta, Jakarta Selatan adalah wilayah yang

paling sering dikunjungi wisatawan nusantara (Badan Pusat Statistik (BPS), 2024). Jakarta Selatan memiliki berbagai titik wisata kuliner yang tersebar di kawasan seperti Blok M, Kemang, hingga Tebet, yang menjadi pusat aktivitas kuliner. Makanan nya pun beragam, mulai dari makanan yang kekinian sampai makanan tradisional, tidak hanya makanan tradisional Betawi tetapi juga ada dari daerah lainnya. Wisatawan dapat dengan mudah menemukan hidangan khas Sunda, Minang, hingga makanan khas Jawa di berbagai restoran dan pusat kuliner. Keanekaragaman ini menjadikan Jakarta Selatan sebagai miniatur kekayaan kuliner Indonesia. Di Jakarta Selatan sendiri salah satu yang cukup mendominasi adalah makanan khas Jawa, terutama dari Yogyakarta, seperti gudeg, bakpia, sate klathak, ayam ingkung dan lain-lain. Dengan beragamnya kuliner, Jakarta Selatan menjadi kota yang memiliki banyak potensi wisata kuliner.

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya salah satu jenis wisata kuliner adalah wisata gastronomi. Dirangkul dari laporan *Global Report on Food Tourism* oleh UNWTO (2012) wisata gastronomi adalah perjalanan wisata yang dilakukan dengan motivasi utama untuk mencicipi, menikmati, dan memahami makanan dan minuman khas suatu daerah, sekaligus mempelajari budaya dan tradisi kulinernya. Keunikan dalam masakan suatu daerah dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan yang ingin menikmati lebih dari sekadar rasa, tetapi juga makna budaya yang terkandung dalam hidangan tersebut. Gastronomi berperan penting dalam pelestarian budaya lokal sekaligus berfungsi sebagai alat promosi destinasi wisata, yang menghubungkan makanan

dengan identitas budaya suatu daerah. Dengan demikian, gastronomi menjadi salah satu komponen penting yang memperkaya pengalaman wisata sekaligus mendukung perekonomian lokal melalui sektor pariwisata (UNWTO, 2012). Salah satu contoh kekayaan gastronomi yang mencerminkan identitas budaya dapat ditemukan dalam makanan tradisional khas Jawa.

Makanan tradisional di Jawa memiliki keterkaitan erat dengan sejarah dan budaya masyarakat setempat. Sejak masa kerajaan Mataram, makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan dasar, melainkan juga menjadi bagian penting dalam berbagai upacara adat dan ritual keagamaan. Setiap hidangan membawa simbolisme tersendiri, mencerminkan nilai-nilai seperti rasa syukur, doa, dan penghormatan terhadap leluhur. Dalam tradisi selamatan, misalnya, makanan disusun dan disajikan dengan tata cara tertentu yang sarat makna filosofis. Makanan tradisional juga kerap hadir dalam perayaan budaya seperti Sekaten, Mitoni, dan kenduri desa, memperkuat ikatan sosial antarwarga. Kehadiran kuliner ini berfungsi sebagai sarana pelestarian budaya, mempertahankan identitas lokal di tengah arus modernisasi yang terus berkembang (Wiryomartono, 1995).

Dalam konteks gastronomi, kuliner khas Jawa memperlihatkan hubungan erat antara makanan, budaya, teknik memasak, dan nilai sejarah lokal. Proses memasak dilakukan secara turun-temurun dengan teknik khas seperti penggunaan api kecil dalam waktu lama untuk menghasilkan cita rasa otentik dan menjaga kualitas hidangan. Pemilihan bahan baku lokal dan penggunaan bumbu tradisional, seperti rempah-rempah khas Jawa, menunjukkan rasa

hormat terhadap alam dan sumber daya setempat. Teknik mengolah makanan tidak hanya mempertimbangkan rasa, tetapi juga nilai-nilai sosial seperti gotong royong yang tampak dalam persiapan acara kenduri atau slametan. Setiap hidangan yang disajikan dalam upacara tradisional membawa makna simbolik spiritual, menjadi media penghormatan kepada leluhur. Dengan ini makanan tradisional Yogyakarta yang memiliki sejarah sekaligus kaitan budaya terhadap masyarakatnya serta cara pengolahan dan bahan-bahannya yang khas menjadikannya cocok untuk wisata gastronomi.

Salah satu makanan tradisional khas Jawa yang memiliki nilai budaya dan spiritual yang tinggi adalah ayam ingkung. Ayam Ingkung adalah ayam utuh yang dimasak dengan bumbu tradisional dan dimasak dengan teknik khusus menggunakan santan dan berbagai rempah-rempah tradisional, sehingga menghasilkan cita rasa gurih dan kaya aroma. Ayam ingkung disajikan dalam berbagai acara penting seperti selamatan, kenduri, dan upacara adat lainnya. Makanan ini bukan sekadar hidangan, melainkan representasi dari filosofi dan nilai-nilai Jawa yang mendalam. Menurut (Koentjaraningrat, 2015) Ayam Ingkung merupakan simbol penghormatan kepada leluhur dan pengharapan akan keberkahan dalam tradisi Jawa.

Transformasi ayam ingkung dari makanan ritual ke menu komersial di restoran seperti Kandang Ingkung Simatupang mencerminkan fenomena komodifikasi budaya, yaitu proses ketika elemen budaya seperti makanan tradisional dikemas menjadi produk wisata demi menjawab kebutuhan pasar. Menurut (Rakhman, 2025) proses ini dapat menjadi bentuk pelestarian apabila

tetap menjaga nilai-nilai asli budaya lokal. Namun demikian, transformasi tersebut juga menghadirkan tantangan tersendiri dalam mempertahankan makna spiritual ayam ingkung sebagai simbol penghormatan leluhur. Ketegangan antara pelestarian dan komersialisasi inilah yang menjadi isu penting dalam wisata gastronomi berbasis budaya.

Di era modern, makanan tradisional ritual seperti Ayam Ingkung mengalami transformasi menjadi kuliner populer yang dapat dinikmati sehari-hari. Salah satu contohnya adalah Kandang Ingkung Simatupang di Jakarta Selatan, sebuah restoran yang sukses mengangkat Ayam Ingkung dari konteks ritual menjadi sajian utama tanpa menghilangkan nilai budayanya. Mengusung konsep pedesaan Jawa dengan dekorasi tradisional dan teknik memasak autentik menggunakan rempah lokal, restoran ini tidak hanya menyajikan Ayam Ingkung sebagai makanan, tetapi juga mengedukasi konsumen tentang nilai budaya dan sejarah di baliknya, menciptakan pengalaman gastronomi yang komprehensif.

Kandang Ingkung Simatupang dipilih sebagai lokasi studi karena menjadi contoh konkret restoran urban yang berhasil mengangkat makanan ritual Jawa dalam format wisata gastronomi modern di kota besar. Restoran ini tidak hanya menyajikan ayam ingkung sebagai makanan, tetapi juga menampilkan suasana pedesaan Jawa melalui arsitektur, narasi budaya, dan penyajian makanan yang sarat makna. Letaknya yang strategis di Jakarta Selatan, daerah dengan lalu lintas wisatawan domestik tertinggi di DKI Jakarta (BPS, 2024) menunjukkan potensi kuat sebagai destinasi wisata kuliner berbasis budaya di perkotaan.

Fenomena wisata gastronomi berbasis kuliner tradisional menarik untuk dikaji karena mencerminkan dinamika antara budaya, pariwisata, dan ekonomi kreatif. Pertama, terdapat ketegangan kreatif antara pelestarian tradisi dan adaptasi terhadap selera serta gaya hidup kontemporer. Tempat-tempat makan dituntut untuk tetap mempertahankan keaslian rasa dan makna budaya tanpa mengabaikan kenyamanan dan ekspektasi konsumen modern. Kedua, model ini memiliki potensi besar dalam pengembangan wisata kuliner berkelanjutan, karena tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi pelaku usaha dan masyarakat sekitar, tetapi juga turut melestarikan warisan budaya. Ketiga, keberadaan wisata kuliner semacam ini mampu membentuk persepsi dan meningkatkan apresiasi masyarakat terhadap kuliner tradisional, menjadikannya bukan hanya sebagai makanan, tetapi sebagai bagian dari identitas budaya yang layak dihargai dan dilestarikan.

Berbagai penelitian sebelumnya telah membahas potensi gastronomi tradisional sebagai daya tarik wisata (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012; Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016), namun sebagian besar masih bersifat etnografis dan belum menyentuh aspek strategis wisata gastronomi modern. Khususnya di Indonesia, belum banyak studi yang secara spesifik mengkaji transformasi makanan ritual seperti ayam ingkung menjadi produk wisata yang dikemas secara komersial di wilayah urban seperti Jakarta. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi ekonomi-budaya yang besar dan minimnya eksplorasi akademik secara sistematis. Penelitian ini hadir untuk menjembatani celah tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan mengkaji bagaimana Kandang Ingkung Simatupang mengembangkan Ayam Ingkung sebagai produk wisata gastronomi yang menggabungkan aspek kuliner, budaya, dan pengalaman. Mengingat potensi ekonomi dari wisata kuliner, pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana kuliner tradisional dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata melalui pendekatan gastronomi dapat memberikan kontribusi signifikan bagi pengembangan pariwisata berkelanjutan di Indonesia.

Dengan penjelasan di atas, penulis melakukan penelitian dengan judul: “Eksplorasi Budaya Ayam Ingkung Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi (Studi Kasus Kandang Ingkung Simatupang)” yang bertujuan untuk menganalisis sejarah, aspek budaya, serta proses pengolahan ayam ingkung, termasuk bahan-bahan yang digunakan dan teknik memasaknya. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengeksplorasi hubungan antara ayam ingkung dengan tradisi dan budaya masyarakat Jawa, serta bagaimana ayam ingkung berkontribusi pada daya tarik dan keunikan Kandang Ingkung Simatupang sebagai destinasi wisata kuliner.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah disampaikan, terdapat beberapa rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana sejarah dan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional ayam ingkung?

2. Bagaimana proses pengolahan, bahan, teknik memasak ayam ingkung, serta hubungan ayam ingkung dengan tradisi dan budaya masyarakat lokal?
3. Bagaimana persepsi dan pengalaman wisatawan terhadap ayam ingkung sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kandang Ingkung Simatupang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah dan nilai budaya makanan tradisional ayam ingkung
2. Untuk mengetahui proses pengolahan, bahan, teknik memasak ayam ingkung, serta hubungan ayam ingkung dengan tradisi dan budaya masyarakat Yogyakarta
3. Menganalisis persepsi dan pengalaman wisatawan terhadap ayam ingkung sebagai daya tarik wisata gastronomi di Kandang Ingkung Simatupang.

1.4 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat 2 manfaat, yaitu:

Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan oleh pelaku industri pariwisata dan kuliner untuk mengembangkan strategi promosi berbasis gastronomi budaya. Penelitian ini juga dapat memberikan rekomendasi bagi pengelola restoran dalam mengemas pengalaman kuliner yang autentik, serta

meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya melestarikan makanan tradisional sebagai bagian dari upaya menjaga warisan budaya bangsa.

Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang pariwisata budaya dan gastronomi. Dengan mengkaji sejarah, nilai budaya, serta proses pengolahan makanan tradisional seperti ayam ingkung, penelitian ini dapat memperkaya literatur tentang hubungan antara kuliner tradisional dan identitas budaya lokal, serta memperluas pemahaman tentang peran makanan dalam pelestarian budaya.

