

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan keanekaragaman budaya, mulai dari bahasa, adat istiadat, seni, hingga kekayaan kuliner tradisional. Setiap daerah memiliki makanan khas yang tidak hanya menjadi bagian dari kebutuhan konsumsi harian, tetapi juga mengandung nilai-nilai sejarah, budaya, dan identitas lokal yang kuat (Kusuma & Wulandari, 2021). Dalam konteks pariwisata, kuliner tidak lagi hanya menjadi pelengkap, melainkan telah berkembang menjadi daya tarik utama yang mampu membentuk citra destinasi. Salah satu kuliner tradisional yang merepresentasikan kekayaan budaya daerah adalah Nasi Kapau, yang berasal dari Nagari Kapau, Kecamatan Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat.

Nagari Kapau terletak sekitar 10 kilometer dari Kota Bukittinggi dan dikenal sebagai sentra kuliner khas Minangkabau yang mempertahankan cita rasa dan teknik penyajian otentik secara turun-temurun. Di pasar tradisional Los Lambuang di Bukittinggi, para penjual Nasi Kapau menyajikan makanan mereka dalam panci-panci besar yang ditata berjejer di atas meja tinggi. Penjual berdiri di balik meja dan menyendok lauk menggunakan sendok panjang dari bambu, teknik penyajian yang menjadi identitas khas Nasi Kapau. Ciri khas ini tetap dipertahankan ketika Nasi Kapau diperkenalkan di daerah rantau seperti Jakarta, menjadikannya simbol kuat dari kuliner perantauan Minang yang tetap lekat dengan akar budaya asalnya.

Selama ini, masyarakat umum kerap menyamakan Nasi Kapau dengan Nasi Padang, padahal keduanya memiliki perbedaan mendasar dari sisi penyajian, komposisi lauk, hingga rasa. Nasi Padang merupakan produk kuliner urban yang berkembang di rumah makan-rumah makan Minang modern dan tersebar hampir di seluruh Indonesia. Sementara itu, Nasi Kapau berasal dari tradisi pedesaan dan menyajikan menu yang lebih otentik dengan karakteristik khas. Perbedaan utama dapat terlihat dari cara penyajiannya: Nasi Kapau disajikan di atas meja besar yang dilengkapi dengan panci-panci tinggi, sedangkan Nasi Padang umumnya menggunakan etalase kaca biasa.

Dari segi rasa, Nasi Kapau menawarkan kuah gulai yang lebih kental, aroma rempah yang tajam, serta variasi lauk unik seperti gulai tambusu (usus sapi isi tahu dan telur), gulai kapau (nangka muda), rendang paru, dan sambal lado mudo, yang tidak selalu ditemukan dalam sajian Nasi Padang biasa. Kuliner khas lainnya dari Sumatera Barat seperti Sate Padang, Soto Padang, atau Dendeng Batokok juga memiliki karakteristik tersendiri, namun Nasi Kapau menonjol karena kompleksitas rasa, variasi lauk, dan nilai kultural dalam penyajiannya.

Keunikan inilah yang menjadikan Nasi Kapau menarik untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis budaya, khususnya di kota metropolitan seperti Jakarta, di mana masyarakat urban memiliki minat tinggi terhadap makanan tradisional. Salah satu pusat penyajian Nasi Kapau yang cukup populer adalah Pasar Kramat Senen, yang dikenal sebagai kawasan legendaris bagi kuliner Minang. Di tempat ini, warung-warung Nasi Kapau menyajikan makanan dengan gaya

penyajian khas kampung halaman, lengkap dengan atmosfer pasar tradisional yang hidup dan interaksi penjual-pembeli yang menggunakan bahasa daerah.



**Gambar 1. 1 Provinsi Usaha Kuliner Terbanyak di Indonesia**

Sumber: (Angelia, 2022)

Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2020 menunjukkan bahwa DKI Jakarta merupakan provinsi dengan jumlah usaha kuliner terbanyak di Indonesia, yakni mencapai 5.159 usaha, jauh melampaui provinsi-provinsi lain seperti Jawa Barat (1.414 usaha) dan Jawa Timur (821 usaha). Dominasi ini memperlihatkan bahwa Jakarta bukan hanya pusat pemerintahan dan bisnis, tetapi juga menjadi pusat pertumbuhan industri kuliner, termasuk kuliner tradisional daerah. Tingginya jumlah usaha kuliner di Jakarta membuka peluang besar bagi kuliner tradisional seperti Nasi Kapau untuk berkembang dan menjangkau pasar yang lebih luas. Fenomena ini menunjukkan bahwa Jakarta memiliki ekosistem yang mendukung pelestarian sekaligus komersialisasi makanan tradisional, menjadikannya lokasi strategis untuk mengkaji bagaimana kuliner seperti Nasi Kapau diterima dan

dimaknai oleh masyarakat urban, khususnya wisatawan domestik. Oleh karena itu, memahami persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional di tengah persaingan usaha kuliner yang sangat padat menjadi aspek penting dalam pengembangan pariwisata kuliner yang berbasis budaya dan berkelanjutan.

Menurut laporan Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif DKI Jakarta (2025), jumlah kunjungan wisatawan ke kawasan Pasar Kramat Senen mengalami peningkatan rata-rata 8,3% per tahun sejak 2021, dengan estimasi pengunjung mencapai 15.000 orang setiap tahunnya. Sementara itu, data dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia (2024) menyebutkan bahwa kuliner tradisional merupakan salah satu dari tiga daya tarik utama wisatawan ketika berkunjung ke Jakarta. Dalam survei yang sama, Nasi Kapau memperoleh skor kepuasan kuliner sebesar 4,5 dari 5, menandakan bahwa kuliner ini memiliki daya tarik tinggi di mata pengunjung, khususnya wisatawan domestik.

Hasil survei Asosiasi Pariwisata Kuliner Indonesia (APKINDO, 2024) juga menunjukkan bahwa 67% masyarakat urban di Jakarta mengonsumsi makanan tradisional setidaknya sekali dalam seminggu, dan Nasi Kapau berada di peringkat lima besar kuliner tradisional favorit, bersanding dengan makanan seperti Soto Betawi, Rawon, dan Rendang. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional seperti Nasi Kapau masih memiliki tempat yang penting dalam selera masyarakat kota, meskipun harus bersaing dengan arus globalisasi dan maraknya kuliner modern seperti makanan cepat saji dan fusion food.

Namun, eksistensi kuliner tradisional saat ini menghadapi tantangan besar, baik dari segi komersialisasi, penyesuaian rasa terhadap pasar urban, maupun dari

perubahan gaya hidup konsumen yang lebih mengutamakan kepraktisan. Dalam konteks tersebut, Nasi Kapau sebagai kuliner khas yang mempertahankan nilai-nilai tradisional perlu dikaji dari sisi persepsi konsumen, khususnya wisatawan domestik yang menjadi pasar utama di kawasan Kramat Senen. Pemahaman ini menjadi penting karena persepsi wisatawan akan memengaruhi niat mereka untuk kembali, merekomendasikan, atau bahkan mengabaikan suatu destinasi kuliner.

Penilaian wisatawan terhadap suatu pengalaman kuliner tidak hanya terbatas pada rasa dan harga, tetapi juga mencakup dimensi kognitif (pengetahuan dan penilaian terhadap makanan), afektif (reaksi emosional dan kesan personal), serta konatif (keinginan untuk mengulang pengalprasan tersebut). Selain itu, dalam konteks pariwisata kuliner modern, penting pula mempertimbangkan dimensi pengalaman seperti memorable culinary experience (kesan tak terlupakan), local food enjoyment (kenikmatan terhadap sajian lokal), dan food safety (keamanan pangan) sebagai bagian dari standar kenyamanan dan kepuasan wisatawan.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa persepsi positif terhadap kuliner tradisional dapat meningkatkan minat kunjungan wisatawan. Kristiana, Kristen, dan Sumbawa (2023) dalam penelitiannya di Kota Blitar menemukan bahwa wisatawan domestik memberikan penilaian tinggi terhadap makanan tradisional apabila aspek kebersihan, pelayanan, dan harga diperhatikan dengan baik. Dewi et al. (2022) dalam studi mengenai Sate Klatak di Yogyakarta menemukan bahwa rasa dan pengalaman unik menjadi faktor penentu persepsi positif wisatawan. Dalam konteks Sumatera Barat, Auliya & Mauzida (2021) menyimpulkan bahwa persepsi

terhadap Nasi Kapau di Los Lambuang Bukittinggi dipengaruhi oleh aksesibilitas, kualitas rasa, dan penyajian yang tetap menjaga unsur tradisi.

Namun demikian, mayoritas kajian yang ada masih terfokus pada destinasi kuliner di daerah asal makanan tersebut, seperti Bukittinggi atau Padang. Belum banyak penelitian yang secara khusus menelaah bagaimana persepsi wisatawan terhadap makanan tradisional berubah ketika kuliner itu berpindah ruang geografis dan sosial, seperti yang terjadi di Jakarta, khususnya di pasar tradisional. Padahal, ruang seperti Pasar Kramat Senen tidak hanya menjadi tempat jual beli makanan, tetapi juga merupakan arena interaksi budaya, tempat di mana identitas lokal dinegosiasikan ulang di tengah dinamika kehidupan urban.

Berangkat dari uraian tersebut, penting untuk dilakukan kajian yang dapat memberikan gambaran empiris mengenai bagaimana wisatawan domestik memaknai pengalaman kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen. Dengan menelaah aspek persepsi secara kognitif, afektif, dan konatif, serta mengevaluasi pengalaman mereka dari dimensi memorable culinary experience, local food enjoyment, dan food safety, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan pariwisata kuliner berbasis budaya yang lebih adaptif dan berkelanjutan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana persepsi wisatawan domestik terhadap kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen dilihat dari aspek kognitif, afektif, dan konatif?

2. Bagaimana penilaian wisatawan domestik terhadap pengalaman wisata kuliner Nasi Kapau dari aspek *Memorable Culinary Experience*, *Local Food Enjoyment*, *Food Safety*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mengetahui persepsi wisatawan domestik terhadap kuliner Nasi Kapau di Pasar Kramat Senen berdasarkan dimensi kognitif, afektif, dan konatif.
2. Untuk menganalisis bagaimana wisatawan domestik menilai aspek *Memorable Culinary Experience*, *Local Food Enjoyment*, *Food Safety* dalam pengalaman wisata kuliner Nasi Kapau.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang komunikasi, budaya, dan pariwisata, dengan fokus pada:

1. Pemahaman mengenai persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya.
2. Menambah literatur akademik yang membahas hubungan antara budaya lokal dan konsumsi kuliner dalam konteks urbanisasi dan globalisasi.

3. Menjadi acuan bagi penelitian-penelitian selanjutnya dalam konteks pelestarian kuliner tradisional berbasis budaya.

#### **1.4.2 Manfaat Praktis**

Secara praktis, hasil penelitian ini dapat memberikan:

1. Informasi kepada pelaku usaha kuliner Minangkabau mengenai persepsi wisatawan terhadap Nasi Kapau sebagai bahan pertimbangan dalam pengembangan produk dan layanan.
2. Masukan bagi pemerintah daerah dan dinas pariwisata dalam menyusun strategi promosi kuliner tradisional sebagai bagian dari pengembangan wisata budaya yang berkelanjutan.
3. Dukungan bagi organisasi atau komunitas budaya Minangkabau di Jakarta dalam merancang kegiatan pelestarian budaya melalui jalur kuliner.
4. Peningkatan kesadaran wisatawan terhadap pentingnya melestarikan kuliner khas sebagai bagian dari warisan budaya bangsa