BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki ragam seni dan budaya yang keberadaannya perlu dikembangkan dan dilestarikan agar tidak hilang ditelan waktu. Banyak makanan dari daerah luar Indonesia yang masuk dan kemudian dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di Indonesia sendiri sebenarnya mempunyai begitu banyak jenis masakan, minuman, kudapan dari berbagai bahan dasar yang ada ditiap -tiap daerah di Indonesia. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik wisatawan. Juga merupakan kekayaan bangsa di bidang kuliner. (Ariani, Putri, Sulistyawati, Suarka, & Aryanti, 2014)

Makanan Tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiranya Dari definisi diatas, dapat dilihat suatu pola bahwa makanan tradisional terikat dengan dimensi ruang dan waktu (PSKM Fakultas Kedokteran Udayana, 2015)

Kuliner Bali memiliki karakter tersendiri yang unik dan mampu menjadi pembeda dengan kuliner lainnya, malahan perbedaan tersebut yang menambah daya tariknya. Kuliner Bali dengan cita rasa, karakter yang sangat unik memiliki

potensi yang tidak kalah bersaing dengan kuliner-kuliner lainnya untuk memperkaya wisata kuliner di Bali dan di dunia. Namun sampai saat ini kuliner Bali belum mampu me ncapai prestasi untuk digemari secara nasional dan mendunia. Boleh dikatakan kuliner Bali hanya digemari oleh orang Bali saja. Kuliner Bali diyakini merupakan hasil olah cipta, rasa dan karsa dari leluhur orang Bali semenjak berabad-abad yang lampau dan memiliki nilai-nilai yang tinggi (Sutapa & Wisnawa, 2016).

Makanan Tradisional memiliki keunggulan terletak pada ,kekuatan cita rasa dan aroma,kualitas produk dari kuliner tradisional Bali, penataan kuliner tradisional Bali yang disajikan, kesesuaian antara biaya yang dikeluarkan dengan kepuasan, komposisi bahan dari kuliner tradisional Bali, (Sutapa & Wisnawa, 2016) dalam segi Cita rasa dan kandungan Makanan Tradisional Bali yang mempunyai nilai gizi yang sangat tinggi, baik karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral yang terdapat pada bahan yang di gunakan.Makanan Tradisioanl Bali diolah dari bahan segar dan alami yang memiliki Kandungan lemak relatif rendah,Tidak menggunakan zat aditif (pewarna dan pengawet) dan Relatif aman bagi kesehatan Wisatawan yang sedang menikmati kuliner Bali. (Cokorda Istri Raka Marsiti, 2017)

Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali dari sektor Pariwisata cukup Besar.Mengingat Makanan Tradisional Bali, jenis dan kandungan gizinya beragam,bahan baku yan digunakan dalam pengolahan tersedia secara local dan memiliki cita rasa yang disukai oleh sebagianbesar masyarakat di Bali.Potensi yang dimiliki Makanan Tradisional ini dapat dijadikan dasar pengembangannya saat ini dan dimasa mendatang sudah tentu dengan tetap memperhatikan dan memperbaiki

kelemahan Pangan tradisional terutama dari aspek kebersihan dan higienis (Sinaga, 2010)

Berdasarkan hal tersebut maka dapat diprediksi bahwa permintaan pangan fungsional akan meningkat di masa yang akan datang.Mengacu pada potensi yang ada pada pangan tradisional bali dan prospek pengembangan pangan fungsional yang baik dimasa yang akan datang,maka pengembangan pangan tradisional Bali dapat diarahkan menjadi pangan fungsional dengan prioritas pengembangannya untuk dijadikan pangan oleh-oleh khas Bali .Pengembangan industry pangan fungsional berbasis pangan tradisional tidak hanya menguntungkan bagi industry,tapi juga bagi masyarakat sektor Pariwisata dan pemerintah (suter, 2014) Dengan banyaknya variasi menu Makanan Tradisional Bali yang ada dapat menjadikannya salah satu daya tarik wisatawan. Beragam restoran yang mengusung menu masakan khas Bali kini kian populer dan banyak dikunjungi oleh wisatawan baik wisatawan mancanegara maupun domestik. Menu makanan seperti ayam betutu, bebek betutu, ayam panggang/goreng bumbu Bali dengan sayur urab, gurami goreng/panggang dengan sayur urab, sate lilit ayam, sate babi, pepes ikan bumbu Bali, sup ikan tradisional Bali, ayam pelalah, tuna sambal matah, dan babi guling dengan bumbu khas Bali menjadi bagian dari budaya Bali yang tidak ingin dilewatkan oleh wisatawan . Didukung dengan kekayaan resep nusantara, khususnya resep makanan khas Bali, kuliner lokal berpeluang besar untuk bersaing dengan restoran-restoran yang menyediakan menu dari negara lain. Kekayaan budaya dan rempah-rempah serta tata cara makan yang unik merupakan potensi kuliner lokal untuk bersaing dalam pasar wisata kuliner (Adiprana, 2017).

Upaya yang dapat dilakukan untuk dapat mengembangkan kuliner Bali sebagai wisata Kuliner yang potensial. Melakukan sosialisasi mengenai potensi kuliner Bali kepada orang Bali yang ada di rantauan dengan menekankan kepada potensi bisnis yang dapat dikembangkan. Saat ini kuliner Bali sudah mulai diminati oleh orang-orang luar Bali. Selain itu tetap mempertahankan tradisi Bali , misalnya ngelawar pada saat Hari Raya Galungan. Di Jakarta, kuliner Bali seperti Nasi Campur Bali, Ayam Betutu sudah mulai hadir di salah satu pusat perbelanjaan di kawan kasablanca Jakarta Selatan. Agar dapat diterima pada pasar muslim, dapat ditempuh dengan mengupayakan sertifikat halal untuk kuliner Bali yang tidak menggunakan daging babi sebagai bahan bakunya.. Supaya dapat diterima pasar internasional, perlu kreatifitas dalam menyesuaikan dengan cita rasa yang dapat diterima kalangan internasional. Standarisasi resep terhadap kuliner Bali perlu dilakukan, sehingga wisatawan dapat menikmati kuliner Bali dengan cita rasa yang sama. Memberikan penyuluhan kepada para pengusaha kuliner Bali tentang arti penting hygiene dan sanitasi bagi kesehatan dan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar bagi wisatawan (Sutapa & Wisnawa, 2016)

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Kandungan Zat Gizi dan Nilai Gizi Makanan Tradisional Bali dari Mengidentifikasi Makanan Tradisional Bali dan bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan mengenai bagaimana Makanan Tradisional Bali lebih baik untuk kedepannya tehadapat potensi pariwisata Kuliner.

Berdasarkan Uraian diatas ,maka Penulis tertarik untuk mengkaji kandungan Zat Gizi dari Makanan Tradisional Bali yang menjadi unggulan dan favorit untuk potensi pariwisata kuliner

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah penelitian sebagai berikut: tertarik untuk melakukan penelitian tentang. Zat gizi apakah yang terkadung di dalam Makanan Tradisional Bali dan potensi yang bisa dikembangkan dalam Makanan Tradisional Bali?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hal-hal sebagai berikut :

1. Tujuan umum

Mengidentifikasi Makanan Tradisional Bali Untuk Potensi Pariwisata Kuliner

2. Tujuan khusus

a. Mengidentifikasi Makanan Tradisional Bali berdasarkan jenis hidangan.

b. Mengidentifikasi nilai gizi Makanan Tradisional Bali .

c. Mendeskripsikan Potensi Pengembangan Makanan Tradisional Bali

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Kandungan Nilai Gizi Makanan Tradisional Bali.

2. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan mengenai bagaimana Makanan Tradisional Bali lebih baik untuk kedepannya tehadapat potensi pariwisata Kuliner.