

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Wisata kuliner adalah istilah yang paling populer digunakan untuk menggambarkan bentuk pariwisata yang secara signifikan menekan hubungan antara host dan guest melalui makanan sebagai budaya. Secara definitif (Hornig & Tsai, 2010) mengklaim bahwa pariwisata kuliner adalah pengalaman berwisata dengan aktivitas yang terkait makanan, di mana pembelajaran budaya dan transfer pengetahuan dari destinasi dan masyarakatnya difasilitasi. Industri kuliner terdiri dari makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang spesifik di suatu daerah dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat (Syamsir, 2011). Makanan tradisional Indonesia adalah semua jenis makanan yang dibuat dan diolah di Indonesia, dengan menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang beragam dan bervariasi. Bali sebagai salah satu destinasi wisata juga memiliki beragam kuliner khas atau makanan tradisional (Sutaguna, Ariani, Aryanti, & Putri, 2018).

Makanan tradisional Indonesia kaya akan aneka ragam bumbu dan rempah-rempah yang dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keberagamannya (Martion dan Hidajat, 2014). Setiap olahan makanan tradisional di seluruh daerah di Indonesia pasti memiliki bumbu khasnya masing-masing, begitu juga dengan makanan tradisional Bali. Bumbu yang biasa digunakan dalam pengolahan makanan tradisional Bali adalah bumbu dasar lengkap atau yang biasa disebut

dengan *basa genep*. Selain sebagai penambah cita rasa, pengharum, dan pengawet pada setiap masakan makanan tradisional, bumbu yang berasal dari rempah-rempah juga memiliki fungsi diantaranya sebagai jamu, antioksidan, dan sebagai antimikroba (Hakim, 2015).

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan, tujuan untuk makan telah mengalami pergeseran. Bagi orang-orang tertentu yang sangat menjaga kesehatannya, kenikmatan bukan lagi prioritas utama dalam memilih makanan, tapi lebih kepada apa manfaatnya. Salah satu tren utama di industri pangan dunia adalah tumbuhnya industri pangan fungsional. Tren ini tumbuh dan berkembang seiring dengan meningkatnya penelitian, publikasi dan kesadaran konsumen akan hubungan yang erat antara pangan, gizi dan kesehatan. Produk pangan fungsional ini diramalkan akan tetap menjadi tren utama industri pangan sampai 5-10 tahun ke depan. Menurut ramalan *Euro Monitor International*, di belahan dunia Australasia, penjualan produk pangan fungsional dan difortifikasi (*fortified and functional*) akan mencapai angka 1.6 milyar dollar AS pada tahun 2009. Angka ini berarti peningkatan sebesar 29% dari tahun 2004. Sedangkan di Amerika Utara, penjualan produk sejenis diharapkan akan tumbuh dengan sangat impresif, mencapai angka 36% , mencapai angka penjualan sebesar 22.4 milyar dollar AS pada tahun 2009 (Hariadi, 2014).

Hal ini dapat menjadi salah satu peluang bagi pangan Indonesia dikarenakan Indonesia kaya akan potensi pangan fungsional. Kekayaan pangan tradisional Indonesia sangat beragam dan diyakini mempunyai khasiat tertentu bagi kesehatan. Contohnya tempe, madu, kunyit, jahe, beras kencur, temu lawak, sari asam jawa dan lain sebagainya. Penggunaan pangan fungsional pun sering

dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Selain memanfaatkan pangan fungsional sebagai jamu, pangan fungsional juga dapat dimanfaatkan sebagai bumbu dalam pembuatan makanan tradisional Indonesia. Penggunaan rempah-rempah dalam jumlah yang banyak sebagai penyedap makanan, juga dapat menyediakan berbagai komponen aktif *fitokimia* yang bermanfaat menjaga kesehatan dan melindungi tubuh dari berbagai penyakit kronis (Kaihatu, 2007).

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk meneliti manfaat bumbu Bali sebagai pangan fungsional.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas,dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini, “Bagaimana pemanfaatan bumbu Bali sebagai pangan fungsional?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana pemanfaatan bumbu Bali sebagai pangan fungsional ?

2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi kandungan bumbu
2. Mengidentifikasi manfaat fungsional bumbu

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan hasil pemikiran dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya mengenai pemanfaatan bumbu Bali sebagai pangan fungsional.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dalam mengembangkan bumbu Bali sebagai salah satu inovasi dalam pengembangan pangan fungsional.