BAB II
WISATA KULINER DI KOTA BANDUNG

2.1 Pengertian Wisata Kuliner

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 Wisata adalah “bepergian bersama-sama (untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang, bertamasya dsb)”. Sedangkan Kuliner berati masakan atau makanan. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Masa perjalanan yang tergolong dalam definisi wisata adalah tidak kurang dari 24 jam dan tidak lebih dari tiga bulan, serta tidak dalam rangka mencari pekerjaan.

Kegiatan wisata tidak hanya dilakukan secara perorangan, melainkan juga dikelola secara profesional dan dilakukan secara berkelompok. Menurut sebuah artikel di media elektronik (internet) orang yang melakukan kegiatan wisata disebut wisatawan.

“wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan dalam waktu tertentu untuk bersenang-senang, istirahat, melewati liburan, mengunjungi objek-objek wisata, berobat, berdagang, olahaga, ziarah, mengunjungi keluarga, atau mengikuti konferensi.” (www.persiatour.com , 2007)

Wisatawan terbagi menjadi tiga yaitu :

1. Wisatawan Nusantara
2. Wisatawan Mancanegara
3. Pengunjung

Wisatawan Nusantara ialah penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan di wilayah teritorial Indonesia bukan untuk bekerja atau sekolah dengan jangka waktu kurang dari 6 bulan ke Objek wisata komersial (bertransaksi).

Wisatawan Mancanegara ialah seseorang atau sekelompok orang yang melakukan perjalanan di luar negara asalnya, selama kurang dari 12 bulan pada suatu destinasi tertentu, dengan tujuan perjalanan tidak untuk bekerja atau memperoleh pengahasilan.

Pengunjung (Pelancong) ialah Penduduk Indonesia yang melakukan perjalanan ke objek wisata komersial selama satu hari (pulang - pergi) tanpa menginap di akomodasi komersial. (Departemen Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia; www.budpar.go.id)

2.2 Bandung Sebagai Pusat Kuliner

Menurut seorang ahli pariwisata Andar Danova Goeltom, M.Sc. Bandung sudah di kenal sebagai pusat kuliner nusantara sejak tahun 1941, hal ini dikarenakan Bandung memiliki jumlah rumah makan terbanyak di Indonesia. Bukan hanya dari golongan masyarakat pencinta makanan saja yang sengaja datang ke Bandung akan tetapi banyak para tokoh nasional baik itu dari dalam negeri maupun luar negeri yang menyempatkan diri datang ke Bandung (PikiranRakyat, Edisi Cetak - Sabtu, 17 Februari 2007)

Dengan di bangunnya tol Cipularang, waktu tempuh Jakarta - Bandung semakin cepat. Hal ini yang mengakibatkan para pengunjung ataupun wisatawan semakin bertambah. Pada bulan Januari 2006, jumlah kendaraan yang masuk ke Bandung sebanyak 25.665. Pendapatan yang diterima Jasa Marga pada saat tersebut adalah sebesar Rp 276,7 juta. 80% pengunjung adalah wisatawan dari luar kota. Dari jumlah itu, 60% adalah orang Jakarta. Sisanya pengunjung dari Jawa, Sulawesi, Yogyakarta, dan Solo. Bahkan wisatawan.mancanegara yang berasal dari asia tenggara, Jepang, Belanda, Belgia.

Jumlah kunjungan wisatawan objek dan daya tarik wisatawan (ODTW) untuk triwulan II tahun 2006 adalah 3.416 kunjungan wisatawan mancanegara dan 355.048 kunjungan wisatawan nusantara. Kedatangan mereka mendorong peningkatan asli daerah

(PAD) Kota Bandung. Saat ini 37% PAD Kota Bandung berasal dari pajak pariwisata. (Pikiran Rakyat, 17 Februari 2007)

Maraknya toko pakaian dan bisnis pakaian sisa ekspor di seluruh wilayah Kota Bandung secara tidak langsung mendorong pertumbuhan bisnis rumah makan. Setiap produsen makanan berlomba-lomba untuk menciptakan makanan/kuliner dengan rasa dan jenis yang berbeda. Potensi wisata kuliner ini bisa menguntungkan, terutama bagi Pemerintah Kota Bandung dan para pengusaha pariwisata. Dari sisi ekonomi wisata ini mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang terlibat dalam kegiatan wisata itu sendiri.

Banyak diantara wisatawan menyukai sajian kuliner Bandung karena selain harganya relative murah, rasa serta cara penyajian cukup menarik. Ditunjang dengan rasa yang sangat bervariatif.

Dilihat dari segi harga, masih ada makanan yang memiliki harga di bawah Rp 5000,00, untuk porsi masih ada yang seharga di bawah Rp 10.000,00. Sementara untuk kue yang di kota lain harga bisa mencapai Rp 30.000,00 hingga Rp 50.000,00, sedangkan di Bandung masih ada yang harganya di bawah Rp 30.000,00.

2.2.1 Tempat dan Jenis Makanan

Di Bandung banyak tempat yang bisa dijadikan sebagai tempat wisata kuliner Berikut ini adalah tempat-tempat rumah makan ataupun jajanan khas Bandung, yang sudah cukup punya nama baik itu di Bandung sendiri maupun luar Bandung.

menurut dinas pariwisata kota Bandung, Bandung memiliki sejumlah Restaurant atau café sebanyak 121 dan 177 rumah makan. Berikut ini daftar tempat makan yang ada di kawasan Bandung.

Daftar tempat makan

19 Hrs Cafe

Jenis Makanan : AMERIKA, Chinese, Itali, jawa

Alamat : Jl. Dr. Setiabudhi No. 103F

Amigos Restaurant & Live Music

Jenis Makanan : Texas, Meksiko

Alamat : Jl. Terusan DR. Djundjunan, 200m dari pintu tol Pasteur, Annex-Le'Aries Garden Hotel

Ampera - Kebon Kawung

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Kebon Kawung No. 28

Anglo Resto & Café

Jenis Makanan : Jawa

Alamat : Jl. Cipedes No. 46 A

Arang 123

Jenis Makanan : Korea

Alamat : Jl. Sukahaji No. 123

Asian Deli Thai Resto

Jenis Makanan : ASIA, Thailand

Alamat : Jl. Cihampelas No. 43, Bandung

Ayam Goreng Suharti Cipaganti

Jenis Makanan : jawa

Alamat : Jl. Cipaganti No. 171

Balcony Dine & Wine

Jenis Makanan : Indonesia, Itali

Alamat : Jl. Sersan Bajuri No. 100

Bumbu Desa (Pasirkaliki)

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Pasirkaliki No. 160

Bumbu Desa (Rumah Mode)

Jenis Makanan : sunda

Alamat : RUMAH MODE Factory Outlet Jl. Setiabudi No. 41

Café Bunga

Jenis Makanan : Indonesia, Itali

Alamat : Jl. Kol.Masturi Km 9 Lembang Blok H.25 Vila Istana Bunga

Café Chiba

Jenis Makanan : AMERIKA, Itali

Alamat : Jl. DR. Rum No. 16

Café Lembah Curug

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Sersan Bajuri Km 1,5 - Wisata Bunga Cihideung

D'Cost Seafood

Jenis Makanan : Indonesia

Alamat : Jl. Sukajadi No. 197

Dapur Sangkuriang

Jenis Makanan : Chinese, sunda

Alamat : Jl. Karang Sari No. 5

Delvi Le Raos Café & Strawberry Farm

Jenis Makanan : Itali, sunda

Alamat : Jl. Terusan Gegerkalong Hilir No. 8 Ciwaruga

Depot Tjwie Mie Malang

Jenis Makanan : malang

Alamat : Jl. Setiabudhi No.85

Eaton Restaurant

Jenis Makanan : Chinese, Itali

Alamat : Jl. Setiabudi No. 41 (komplek Rumah Mode)

Flamboyant Express

Jenis Makanan : EROPA, Chinese, Jepang, sunda

Alamat : Jl. Sukajadi No. 232

GRACE the art of dinning

Jenis Makanan : AMERIKA, Indonesia, Itali

Alamat : Jl. Karanglayung No. 24

Green Tea Resto

Jenis Makanan : Itali, Jepang, Chinese, Indonesia

Alamat : Jl. Setiabudi No. 83

Griya Dahar Ibu Kadi

Jenis Makanan : sunda, Chinese

Alamat : Jl.Dr.Djunjunan No. 178

Gudeg Kranggan

Jenis Makanan : jawa

Alamat : Jl. Prof. Ir. Sutami No.115

Han Kook Garden Restaurant

Jenis Makanan : Jepang, Korea, Chinese

Alamat : Jl. Karang Sari No. 21, Setiabudi

Hoka - Hoka Bento

Jenis Makanan : Jepang

Alamat : Jl. Setiabudi No. 61

Hyper Seafood Restaurant

Jenis Makanan : Chinese

Alamat : Paskal Hyper Square Blok A.56, Jl. HOS Cokroaminoto No. 25-27 (Pasir Kaliki)

Ikan Bakar Cianjur I

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Dr. Setiabudhi No. 67, Bandung

Ikan Bakar Cianjur II

Jenis Makanan : Indonesia, sunda

Alamat : Jl. Dr. Junjunan No. 157 Bandung (dekat tol pasteur)

Javana Bistro

Jenis Makanan : AMERIKA, EROPA, Indonesia

Alamat : Paris Van Java Resort Lifestyle Place, Jl. Sukajadi No. 137-139 kav. GB-58

JIMBARAN BALI Fresh Grill Seafood

Jenis Makanan : bali

Alamat : Paskal Hyper Square Blok A.52, Jl. HOS Cokroaminoto No. 25-27 (Pasir Kaliki)

Kedai Rossan Villa

Jenis Makanan : Itali, sunda

Alamat : Jl. Sersan Bajuri No. 99

Kipas-Kipas Steak House & Coffee Bar

Jenis Makanan : Itali

Alamat : Paskal Hyper Square Blok A.55, Jl. HOS Cokroaminoto No. 25-27 (Pasir Kaliki)

Manjabal 2 (Djundjunan)

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Dr. Djundjunan No. 192

Marigold Resto

Jenis Makanan : Itali, sunda

Alamat : Jl. Sukajadi No. 246

Meeting Point (MP) Resto

Jenis Makanan : Meksiko, Indonesia, Itali

Alamat : Jl. DR. Djundjunan No. 162

Myeong Ga Korean Restaurant

Jenis Makanan : Korea

Alamat : Jl. DR. Sutami N0. 52 A

Newspaper Kitchen & Lounge

Jenis Makanan : Indonesia, Thailand, Vietnam

Alamat : Paris Van Java Mall, Jl. Sukajadi No. 137-139 Kav 6B-68

Rumah Makan Sunda Oneng

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Dr. Junjunan No. 119

Sam's Strawberry Corner (Setiabudi)

Jenis Makanan : sunda, Chinese

Alamat : Jl. Setiabudi No. 61 A

Sapu Lidi Makan di Sawah

Jenis Makanan : Itali, sunda

Alamat : Jl. Sersan Bajuri (Komp. Graha Puspa), Cihideung-Lembang

Sederhana

Jenis Makanan : padang

Alamat : Jl. Setiabudi No. 198

Soto Ojolali BTC

Jenis Makanan : padang, sunda, betawi

Alamat : Jl. DR. Djundjunan No. 43-49 (Bandung Trade Centre)

Soto Semarang "Bu Pri"

Jenis Makanan : ASIA, jawa

Alamat : Jl. Sukamaju No. 34 Bandung

Suiss Butcher

Jenis Makanan : Itali

Alamat : Jl. Setiabudi No. 174

Teras Carmel

Jenis Makanan : Chinese, Itali, jawa, sunda

Alamat : Jl. Raya Lembang No. 195 B

Thang Mien

Jenis Makanan : Chinese

Alamat : Paskal Hyper Square Blok A.42, Jl. HOS Cokroaminoto No. 25-27 (Pasir Kaliki)

Tomodachi Resto

Jenis Makanan : Thailand, Jepang, French

Alamat : Jl. Sukajadi No.193

Tortila Café

Jenis Makanan : Chinese, Indonesia, Itali

Alamat : Jl. Setiabudhi No. 438

Vienna Café

Jenis Makanan : Indonesia, Korea, Thailand, Itali, Jepang, French

Alamat : Jl. Sukajadi No. 205

Warung Nasi Wibisana (Djundjunan)

Jenis Makanan : sunda

Alamat : Jl. Dr Djundjunan No. 168

Wibisana - Surya Sumantri

Jenis Makanan : Chinese, sunda

Alamat : Jl. Surya Sumantri No. 49

Winner Hifiber Sausages

Jenis Makanan : German

Alamat : Jl. Setrasari No. 42 (700 meter dari Jl. Setiabudhi), Bandung

2.3 Keterkaitan Wisata Kuliner dengan Industri Lain

Menurut Prof. Dr. Maman Khaeruman, Pengembangan wisata kuliner di Bandung, dinilai bisa meningkatkan kesejahteraan petani di kawasan Bandung dan sekitarnya. Dan apabila direncanakan dengan baik, bisnis kuliner akan menumbuhkan rantai usaha, karena terjadi peningkatan permintaan produk petani.

Bandung yang saat ini menjadi tujuan utama wisata kuliner harus bisa memanfaatkan peluang itu. Bukan hanya petani yang akan diuntungkan, tapi juga berpeluang menumbuhkan usaha-usaha baru.

Apabila usaha kuliner berkembang bagus, maka akan dibutuhkan berbagai usaha lainnya. Mulai dari produsen makanan, pemasok bahan baku, hingga ke usaha distribusi bahan makanan.

Bandung tidak kekurangan bahan untuk mengembangkan wisata kuliner. Dari sisi SDM, Bandung memiliki banyak sekolah pariwisata yang kualitasnya dinilai baik.

Begitupun dalam hal produksi makanan, beberapa perguruan tinggi memiliki jurusan teknologi pangan, yang bisa diandalkan untuk membuat inovasi-inovasi. Jurusan teknik mesin di Bandung pun sudah banyak dikenal keandalannya, dalam hal membuat mesin-mesin untuk mendukung semua itu.

2.4 Pelestarian Wisata Kuliner

Kuliner sebagai salah satu objek wisata perlu dijaga dan dilestarikan sebab, kuliner merupakan bagian dari kebudayaan. Melestarikan wisata kuliner sebagai tujuan wisata dapat dilakukan dengan mengadakan kegiatan promosi dan pembentukan lembaga asosiasi yang bergerak dibidang kuliner

2.4.1 Kegiatan Promosi Event

Untuk lebih meningkatkan perkembangan kuliner di Bandung perlu diadakannya kegiatan promosi berupa event pariwisata khususnya di bidang kuliner, promosi sangat penting dalam rangka mempromosikan dan mengajak masayarakat untuk turut melestarikan warisan kuliner nusantara, khususnya kuliner kota Bandung. Melalui acara ini masyarakat lebih mengenal makanan khas kota sendiri dan menambah inspirasi bagi pedagang.

2.4.2 Penambahan Sarana Informasi

Meskipun Bandung terkenal dengan makanannya yang enak, akan tetapi banyak para wisatawan yang masih kesulitan untuk mendapatkan informasi di mana bisa menemukan tempat lokasi rumah makanan yang dimaksud. Hal ini tidak lain dikarenakan minimnya sarana media informasi baik berupa petujuk arah ataupun akses jalan yang kurang mendapat perhatian dari pemerintah daerah. Oleh karena itu dibutuhkan penambahan sarana berupa media informasi guna memudahkan para wisatawan dalam menikmati kunjunganya di kota Bandung.

2.4.3 Pembentukan Badan Asosiasi

Asosiasi kuliner di Indonesia sudah terbentuk sejak lama melalui kelompok-kelompok kecil yang tergabung dalam asosiasi chef (koki) di beberapa daerah di Indonesia seperti IJUMSU-Medan, IJUMPI-Bali, ACCPSS-Sulawesi Selatan, EJCA-Jatim, ACJ Yogyakarta, BCC Batam, ACP Jakarta, dan Jawa Barat yang dalam hal ini diwakili oleh Bandung Chef Assocation (BCA).

Pada tanggal 26 Januari 2007 Bandung menjadi tuan rumah pembentukan Indonesian Chef Association (ICA).

Adapun agenda prioritas dalam perencanaan strategis ICA yang akan di lakukan dan di lakasanakan kedepan :

1. Para pelaku pariwisata khususnya yang bergerak di bidang kuliner harus menjaga dan memberikan standardisasi pengelolaan bisnis kuliner. Standar kesehatan, standar kebersihan, standar pelayanan, maupun standar ketenaga kerjaan harus ditetapkan dengan merujuk kepada negara-negara tetangga yang sudah menetapkan standar internasional.Para
2. pelaku pariwisata selayaknya mengutamakan masakan-masakan lokal sebagai menu utama, terutama di hotel-hotel berbintang. Jangan lupa beri kesempatan kepada manusia lokal sebagi tenaga permanennya.
3. Dampak sosial dari wisata di tengah munculnya budaya-budaya globalisasi tetap harus dibendung dengan kekuatan lokal dan langkah-langkah penting pemerintah daerah yang lebih bijaksana dan menetapkan strategi-strategi yang lebih efektif dan efisien untuk dapat menyejahterakan masyarakat melalui wisata kuliner.
4. Tentunya good will pemerintah khususnya dinas pariwisata daerah bersama dengan masyarakat asosiasi kuliner yang harus kontinu memberikan agenda tersendiri dalam melakukan pengembangan dan penyuluhan terhadap produsen-produsen kuliner yang dituntut menampilkan kreativitas dan inovasi produk-produk kuliner bernuansa lokal dan tetap memerhatikan kebersihan lokasi, sumber daya manusia, dan infrastrukturnya serta pelayanan prima dan keramahtamahan khas lokal.
5. Hal mendasar adalah komitmen bersama di antara pelaku pariwisata dalam rencana pengembangan pariwisata suatu daerah adalah pemahaman mengenai komponen-komponen pengembangan pariwisata dan keterkaitannya, yang meliputi atraksi wisata dan aktivitasnya sehingga kegiatan pariwisata di

daerah dapat terarah sesuai dengan visi, misi, dan tujuan pemerintah daerah.

6. Pemerintah daerah dan asosiasi kuliner harus proaktif di dalam melakukan promosi pariwisata khususnya sosialisasi khazanah

kuliner Indonesia melalui road show ke luar negeri dan menghadiri event kuliner yang seringkali diadakan di luar negeri (Edisi Cetak –Sabtu 17 Febuari 2007, Pikiran Rakyat)

2.5 Desain Grafis

Desain Grafis adalah suatu bentuk komunikasi visual yang menggunakan teks dan atau gambar untuk menyampaikan informasi atau pesan. Desain grafis melingkupi segala bidang yang membutuhkan penerjemahan bahasa verbal menjadi perancangan secara visual terhadap teks dan gambar pada berbagai media publikasi guna menyampaikan pesan-pesan kepada komunikan seefektif mungkin. (sumber : designgrafis.wordpress.com)

Desain grafis diterapkan dalam desain komunikasi dan fine art. Seperti jenis komunikasi lainnya, desain grafis dapat merujuk kepada proses pembuatan (mendesain) atau pun produk yang dihasilkan (desain/rancangan).

2.6 Media Informasi

Menurut Heinich,(1993) media merupakan alat saluran komunikasi, Kata media berasal dari bahasa latin Medius yang secara harfiah berarti perantara, atau pengantar. Yaitu perantara sumber pesan dengan penerima pesan. Sedangkan Informasi adalah hasil pemorsesan, manipulasi dan pengorganisasian atau penataan dari sekelompok data yang mempunyai nilai pengetahuan (knowledge) bagi penggunanya. Jadi media informasi adalah perantara antara sumber pesan dengan penerima pesan yang menyampaikan nilai pengetahuan.