

2. IDENTIFIKASI DAN ANALISA DATA

2.1. Tinjauan Mengenai Makanan

2.1.1. Sejarah Makanan

Manusia tidak dapat hidup di dunia ini tanpa makanan. Selama berabad-abad lamanya, manusia telah mengalami perkembangan pola hidup dan kebudayaan, begitu juga dengan pola makan dan jenis makanan yang dikonsumsi. Pada jaman prasejarah, manusia memenuhi kebutuhan hidupnya dengan cara berburu, dan kemudian menemukan cara bercocok tanam. Masa bercocok tanam dianggap sangat penting dalam sejarah perkembangan masyarakat dan kebudayaan. Pada masa ini manusia tidak lagi hidup bergantung pada alam melalui berburu dan meramu (*hunting and gathering*), tetapi telah melakukan bercocok tanam sederhana. Perubahan dalam cara hidup dari berburu dan meramu ke kehidupan bercocok tanam itu diperkirakan berlangsung sekitar 11.000–9.000 tahun yang lalu. Bukti-bukti adanya aktivitas bercocok tanam tersebut diperoleh di Afrika, Cina, Mesopotamia, Amerika Selatan, dan Asia Barat Daya. Tradisi bercocok tanam itu menyebar dari wilayah di Asia Barat Daya ke daerah-daerah sekitarnya dan perlahan-lahan meluas ke utara–barat antara lain ke Asia Tenggara. Cara bercocok tanam di Asia Tenggara ini diketahui berasal dari kurun waktu antara 6.800–3.000 tahun Sebelum Masehi. Sementara itu, bukti tertua di Indonesia yang membuktikan adanya cara bercocok tanam yang dilakukan oleh manusia pada jaman prasejarah diperoleh dari Gua Ulu Leang I berupa sisa-sisa butiran dan sekam padi.

Perkembangan kebudayaan yang disusul dengan munculnya masa bercocok tanam ditandai dengan mulai meningkatnya penguasaan teknologi pembuatan alat dan pola hidup menetap. Alat-alat batu yang dibuat pada masa ini menggunakan bahan dengan kualitas yang lebih baik dan telah diupam (digosok/diasah) seperti beliung dan kapak lonjong. Gerabah pun mulai diciptakan yang dipergunakan sebagai alat untuk penyimpanan dan pengolahan makanan dengan lebih baik. Di samping itu, sebagai konsekuensi pemeliharaan tanaman, maka manusia hidup secara berkelompok dalam suatu tempat tinggal yang lebih permanen membentuk kampung-kampung sederhana.

Pengamatan akan awal mula cara bercocok tanam pada masa prasejarah di Indonesia ditandai dengan perladangan sebagai tahap awal. Perladangan dianggap sebagai tahap yang istimewa dalam evolusi dari berburu dan meramu sampai pada bercocok tanam yang menetap. Perladangan (biasanya disebut juga perladangan berpindah) merupakan suatu sistem bercocok tanam sederhana yang pada umumnya memiliki karakteristik khusus, yaitu menggarap lahan secara berpindah-pindah di lahan hutan. Para peladang, menebang hutan untuk ditanami tanaman padi dan tanaman lainnya dalam kurun waktu singkat yaitu 1–2 tahun, kemudian lahan tersebut diistirahatkan atau diberakan dengan waktu cukup panjang mulai tiga hingga sampai puluhan tahun.

Sebagian kecil dari bukti-bukti kehidupan pada masa berburu dan mengumpulkan makanan tingkat sederhana telah ditemukan di Desa Sembiran, Singaraja dan di tepi timur dan tenggara Danau Batur, Kintamani. Kehidupan penduduk pada masa berburu dan mengumpulkan makanan tingkat sederhana sepenuhnya tergantung pada alam lingkungannya. Mereka hidup mengembara dari satu tempat ke tempat lainnya. Daerah-daerah yang dipilih adalah daerah yang mengandung persediaan bahan makanan dan air yang cukup untuk menjamin kelangsungan hidupnya. Tempat semacam ini pada umumnya berupa padang rumput dengan semak belukar dan hutan kecil, serta memiliki sumber air untuk kebutuhan minum.

2.1.1.1. Efisiensi Makanan

Pada jaman modern ini, banyak teknologi-teknologi yang telah ditemukan untuk memudahkan pekerjaan manusia dan membuat segala sesuatunya menjadi lebih praktis dan efisien. Hal ini pun terjadi pada sektor makanan yang membuat makanan lebih praktis dan sepat saji seperti *chicken nugget*. Makanan tersebut telah dijual sampai di pinggir-pinggir kota, perumahan hingga ke kampung-kampung. Ayam yang dibalut dengan tepung roti dan kemudian digoreng ini menjadi kegemaran anak-anak, baik untuk cemilan maupun untuk menjadi lauk sebagai pendamping nasi. Rasanya yang gurih dan renyah membuat anak-anak menyukai dan mengkonsumsinya. Disamping itu, sebagian besar orang tua merasa sangat tertolong dengan adanya *chicken nugget* ini. Selain praktis dalam

penyajianya, anak-anak pun menyukai makanan ini sehingga para orang tua tidak perlu khawatir akan anak-anak mereka yang enggan makan. Tak heran bila *chicken nugget* ini menjadi makanan yang paling diminati para ibu-ibu dalam berbelanja di pasar swalayan.

Waktu yang terasa semakin cepat dan ketergesa-gesaan, membuat banyak orang cenderung memilih hal yang serba praktis. Dalam hal menyajikan makanan di rumah, pilihan itu terus beragam bentuknya. Seperti misalnya bumbu instan yang saat ini banyak beredar di pasar swalayan. Bumbu-bumbu instan yang ditawarkan variasinya kian hari kian bertambah. Seperti misalnya, bumbu rendang, soto, lodeh, rawon, balado, sambal goreng, opor, dan lain sebagainya. Ibaratnya hanya menambahkan air atau santan, maka jadilah makanan yang dulu dengan susah payah disiapkan oleh ibu-ibu atau nenek-nenek kita.

Kini bukan hanya bumbu saja yang beraneka ragam, lauk pauk yang dikemas dalam kaleng pun juga tak kalah beraneka ragamnya. Sekian tahun yang lalu orang hanya mengenal *corned* atau ikan sarden dalam kaleng, sekarang ada banyak lauk yang dikemas dalam kaleng. Di supermarket Makro, Jakarta, dari sekitar 9000 jenis barang yang dijual, 70% berupa makanan. Dan dari makanan ini, 10% berupa makanan kaleng. Di hypermarket Carrefour, jenis makanan kaleng yang ditawarkan sekitar 200 jenis. Mayoritas dari produk-produk tersebut merupakan produk lokal, hanya sedikit yang merupakan produk impor. Makanan yang dikalengkan terdiri atas berbagai macam, mulai dari daging sapi, kepiting, udang, sayur, hingga biji-bijian, dan masih banyak lagi yang lainnya. Berbeda dengan bumbu instan, makanan kaleng jauh lebih praktis lagi dalam penyajiannya. Hanya cukup dipanaskan tanpa harus menambahkan apa-apa lagi, makanan ini telah siap untuk dikonsumsi.

2.1.1.2. Pemahaman Gizi Pada Makanan

Penting adanya bagi masyarakat untuk mempunyai kebiasaan makan secara seimbang dalam hal apa pun. Makanan yang serba praktis akan baik bila ditambah dengan buah dan sayuran. Ini berarti bahwa makanan yang serba praktis tidak selalu tidak baik untuk kesehatan karena jika dimakan bersama dengan buah dan sayuran maka akan membawa nilai gizi yang baik pula bagi kesehatan

manusia. Ini berlaku juga untuk sarapan pagi berupa *corn flakes*. Karena *corn flakes* biasanya dimakan bersama dengan susu, yang baik untuk sarapan, tetapi akan lebih baik lagi jika sarapan itu dilengkapi dengan sayur dan buah-buahan. Seperti di restoran-restoran besar, biasanya selalu disediakan buah-buahan untuk sarapan pagi.

Menu makanan Indonesia yang berupa nasi dan lauk pauk serta sayuran merupakan menu sarapan pagi yang baik. Terutama bila disajikan bersama dengan telur dan ikan, yang merupakan diet seimbang. Menurut pengalaman, masih banyak masyarakat Indonesia yang mengabaikan perlunya makan pagi dan menganggap minum teh manis saja sudah cukup. Padahal sarapan pagi sama pentingnya dengan makan siang. Hanya saja jumlah dan kebutuhan makan pagi tidak sebanyak makan siang. Ahli gizi dari Rumah sakit Pusat Angkatan Darat (RSPAD) Gatot Soebroto, Yusnalaini Y. Makawi, secara persentase menyebut jumlah makan pagi sekitar seperlima atau seperempat makanan yang seharusnya dikonsumsi sehari. Sarapan pagi sangat penting, terutama untuk anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Sarapan pagi sangat penting karena kadar gula dalam darah akan meurun sekitar dua jam setelah seseorang bangun tidur. Maka jika seseorang tidak sarapan biasanya akan merasa lemas atau lesu sebelum tengah hari karena gula darah dalam tubuhnya sudah menurun.

Karena tuntutan gaya hidup yang serba cepat dan praktis, apapun jenis sarapan yang dikonsumsi tidak menjadi masalah. Mie instan misalnya, bukan pilihan yang salah asalkan dilengkapi dengan bahan-bahan lain, seperti telur dan sayuran. Biasanya kebiasaan sarapan yang salah pada masyarakat Indonesia adalah yang makan dengan roti isi selai atau cokelat. Karena saat sarapan kita membutuhkan protein. Roti, mentega dan telur, cukup mengandung protein, tetapi selai memerlukan tambahan yang lain karena belum lengkap.

Kendati serbuan makanan praktis melanda masyarakat, ahli gizi kuliner, Tuti Soenardi mengatakan bahwa ia yakin makanan segar masih menjadi pilihan sehari-hari. Kemajuan teknologi, globalisasi, jelas memberi pengaruh dalam banyak hal. Namun ia melihat kebiasaan makanan lauk pauk dalam kaleng belum menjadi kecenderungan ke arah umum. Makanan kaleng, masih merupakan kebutuhan insidental, belum menjadi pola yang memasyarakat. Terutama dilihat

dari sisi harga, dimana makanan dalam kaleng termasuk relatif mahal. Makanan buatan dapur rumah tidak akan tertandingi dengan kehadiran makanan apa pun buatan pabrik atau yang dibuat secara masal. Hal ini berdasarkan pengalaman di negara-negara barat yang bahkan masyarakatnya sudah lebih dulu menciptakan makanan-makanan yang serba praktis. Yang terjadi di negara-negara barat justru mereka ramai-ramai mengumandangkan “*back to nature*”, termasuk dalam hal makanan.

Saat ini konsumen pangan cenderung “*back to nature*”, artinya mereka mulai meninggalkan produk pangan sintetik atau memiliki kandungan bahan non-alami. Terbukti makin banyak orang menjadi vegetarian, mencari bahan pangan organic, atau menghindari bahan pangan hasil rekayasa genetic (*GMF = genetic modified food*). Terbukti bahwa perusahaan yang mengembangkan teknologi GMF tidak dapat berkembang karena produknya ditolak oleh masyarakat. Contohnya bisa kita lihat pada kasus Monsanto, sebuah perusahaan pestisida dan perbenihan asal Amerika Serikat yang mengintroduksi-kan kapas GMF jenis *Bollgard* di Sulawesi Selatan dan terbukti gagal.

Dengan peningkatan kesadaran akan pentingnya kesehatan, konsumen tidak lagi mencari makanan hanya sekedar enak namun justru harus sehat. Sehingga walaupun harga makanan tertentu relatif lebih mahal mereka tetap memilihnya, yang penting mereka mempersepsikan bahwa produk pangan tersebut sehat. Tempe terbukti memiliki kandungan micronutrient yang sangat baik bagi kesehatan. Sangat disayangkan makanan tradisional khas Indonesia ini justru diabaikan. Sebagian konsumen masih lebih menyukai produk *junk food* alias makanan sampah, karena nilai gizinya rendah tapi kandungan kalori dan lemaknya tinggi, seperti burger, *fried chicken* dan juga *carbonated soft drink*.

Masyarakat Indonesia masih memiliki tradisi yang kuat untuk memasak makanan sendiri. Kalaupun ada yang mulai mencari makanan praktis, mereka lebih memilih bumbu-bumbu instan, bukan pada makanan kaleng. Selain pertimbangan rasa, pertimbangan ekonomi juga menjadi sangat penting. Mengingat masyarakat kita banyak yang tidak mampu membeli lauk dalam kaleng untuk makanan sehari-hari.

2.1.1.3. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan

Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan di masyarakat diperkirakan terus meningkat mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat.

Dari hasil survei Sosial Ekonomi Nasional yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik pada tahun 1999, menunjukkan bahwa presentase pengeluaran rata-rata per kapita per bulan penduduk perkotaan untuk makanan jajanan meningkat dari 9,19 persen pada tahun 1996 menjadi 11,37 persen pada tahun 1999. Selain itu, kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi remaja perkotaan menyumbang 21 persen energi dan 16 persen protein. Sementara itu kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi anak usia sekolah menyumbang 5,5 persen energi dan 4,2 persen protein. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya masih kurang higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan.

Hasil pengamatan dari penelitian yang dilakukan di salah satu pusat penjualan makanan jajanan yang terkenal dan terbesar, yaitu Bursa Kue Subuh di kawasan Pasar Senen, Jakarta Pusat, menunjukkan bahwa pewarna yang digunakan pada makanan jajanan tidak terdapat pewarna sintesis yang berbahaya menurut daftar zat warna yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya (Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988). Namun walaupun pewarna yang digunakan untuk makanan jajanan tersebut diizinkan, tetapi penggunaannya hendaknya dibatasi. Penggunaan *tartrazine* menyebabkan reaksi alergi, asma, dan hiperaktif pada anak. *Enrythrosine* menyebabkan reaksi alergi pada pernapasan, hiperaktif pada anak, tumor tiroid pada tikus, dan efek kurang baik pada otak dan perilaku. *Fast Green FCF* menyebabkan reaksi alergi dan produksi tumor. Sedangkan *Sunset Yellow* menyebabkan radang selaput lendir pada hidung, sakit pinggang, muntah-muntah dan gangguan pencernaan.

Pengamatan secara kualitatif terhadap jenis pemanis makanan jajanan menunjukkan bahwa pemanis yang digunakan pada sebagian besar makanan jajanan adalah campuran pemanis sintesis sakarin dan siklamat. Pemanis sakarin dan siklamat terdapat pada berbagai jenis makanan jajanan. Sedangkan untuk pemanis jenis dulcin tidak ada karena di Indonesia sudah dilarang beredar berdasarkan Permenkes No.722/Menkes/Per/IX/1988. Zat pemanis sakarin dan siklamat merupakan jenis zat pemanis yang sebenarnya khusus ditujukan kepada penderita diabetes atau konsumen dengan diet rendah kalori. Penggunaan sakarin yang tidak seharusnya dapat menyebabkan gangguan kesehatan, seperti dapat menimbulkan kanker kandung kemih pada tikus. Siklamat berbahaya karena hasil metabolismenya, yaitu sikloheksamina bersifat karsinogenik sehingga ekskresi lewat urin dapat merangsang pertumbuhan tumor pada kandung kemih tikus. Hasil penelitian kualitatif terhadap bahan pengawet makanan jajanan memberikan hasil yang negatif. Hal ini menunjukkan bahwa dalam pembuatan makanan jajanan tidak ditambahkan bahan pengawet.

Penggunaan bahan pangan tambahan terkadang dilakukan para produsen makanan jajanan karena kurangnya pengetahuan tentang bahan pangan tambahan tersebut. Dinas Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) hendaknya memberikan penyuluhan kepada produsen makanan jajanan mengenai bahaya bahan tambahan sintetik dan meminimalkan cemaran logam berat. Sedangkan untuk para pedagang dihimbau untuk tidak menggunakan pemanis buatan yang dilarang, serta penggunaan alat-alat dan air yang sudah tercemar oleh logam berat. Dan dalam penjualan hendaknya jajanan yang dijual dipajang dalam kemasan yang tertutup. Perlu pula adanya perhatian dari konsumen dalam memilih dan membeli makanan jajanan yang higienis.

Bila pada makanan jajanan tidak ditemukan bahan pengawet, tidak demikian dengan penemuan mengejutkan baru-baru ini. Badan Pengawasan Obat dan Makanan baru-baru ini mengemukakan berita yang mengejutkan dimana ditemukan adanya zat-zat formalin pada makanan seperti mie basah, tahu dan ikan asin. Tujuan penggunaan formalin ini adalah untuk mengawetkan makanan-makanan tersebut agar selalu tampak segar dan tidak busuk. Padahal penggunaan formalin yang biasanya digunakan untuk mengawetkan mayat sangat berbahaya

bagi kesehatan manusia. Formalin bagi tubuh manusia diketahui sebagai zat beracun karsinogen yang menyebabkan kanker. Efek jangka pendeknya antara lain, iritasi pada saluran pernafasan, muntah-muntah, pusing, dan rasa terbakar pada tenggorokan. Bila dikonsumsi dalam waktu lama dapat menyebabkan kerusakan pada organ-organ tubuh.

Saat ini pemerintah tengah menindak tegas produsen-produsen yang menggunakan formalin untuk industri makanan mereka. Bahkan pemerintah tengah membahas kemungkinan diterbitkannya sertifikat bebas formalin bagi produsen makanan. Perlu diperhatikan penanganan lebih lanjut terhadap kasus formalin ini karena selama ini masyarakat Indonesia banyak yang kurang sadar untuk mengkonsumsi makanan yang memenuhi standar gizi, apalagi dengan ditambah adanya formalin.

2.1.2. Makanan Tradisional Indonesia

Banyak orang yang mengatakan bahwa dalam membuat makanan tradisional sangatlah rumit dan merepotkan. Namun, makanan tradisional kini dalam proses kembali ke tradisi. Dengan kemajuan budaya global, orang justru akan kembali ke alam, menggali tradisi dan melestarikan budaya lokal. Soal proses pembuatan hidangan tradisional memang tak bisa lepas dari tradisi bangsa Indonesia yang sangat kaya secara alam dan budaya. Asal dikerjakan dengan teliti dan penuh rasa cinta maka proses pembuatannya tidak akan terasa sulit dan rumit. Hasilnya, bukan hanya bisa dinikmati keluarga tetapi juga bisa untuk membuka peluang bisnis yang berbasis pada tradisi bangsa Indonesia sendiri. Dengan tetap setia mengkonsumsi makanan tradisional, maka masyarakat telah ikut serta memacu wisata dengan mempertahankan eksistensi makanan tradisional.

Di Indonesia banyak sekali macam-macam makanan tradisional. Tiap-tiap daerah mempunyai makanan khas. Bahan, alat dan cara pembuatannya juga sangat sederhana dan tidak menggunakan bahan-bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh. Makanan-makanan ini hanya bisa ditemukan ditempat-tempat tertentu tetapi belum bisa ditemukan ditempat umum misalnya, supermarket. Makanan tradisional merupakan produk bercitarasa budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan selera berbumbu adat

istiadat dan telah diwariskan selama beberapa generasi. Makanan tradisional juga merupakan warisan nenek moyang yang telah mengalami penempaan jaman hingga terjamin keamanan dan ketahanan pangannya dalam menghidupi manusia sebagai penggunaannya.

Perkembangan budaya, seiring dengan modernitas memberikan berbagai pengaruh terhadap perkembangan dan penerimaan makanan tradisional oleh masyarakat. Pembauran budaya antar suku dan bangsa serta membaiknya keadaan ekonomi meningkatkan variasi penyajian makanan yang seolah menyudutkan posisi makanan tradisional di meja keluarga Indonesia. Keadaan ini mengakibatkan berkurangnya peran beberapa makanan tradisional yang mengarah pada proses kepunahan. Jarang dipraktikkannya ritual kebudayaan untuk acara keluarga mendorong semakin tidak dikenalnya lagi makanan tradisional yang terkait dengan budaya oleh keluarga muda yang mengejar kepraktisan. Sesuai rekomendasi hasil Widya Karya Pangan Nasional 1995 di Jakarta maka dibentuk beberapa pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) di beberapa universitas. Tugas PKMT adalah menggali kembali secara bersama-sama warisan nenek moyang ini untuk dilestarikan dan dikembangkan agar lebih bermanfaat bagi masyarakat. Keterlibatan civitas akademika sengaja dilakukan untuk menggali makna falsafah budaya melalui sentuhan intelektual dalam menempatkan makanan tradisional pada posisi bersaing yang lebih baik dalam bursa makanan di masyarakat.

Makanan Indonesia terkenal akan rasanya yang nikmat. Tanah di Indonesia termasuk tanah yang subur, dan para petani dapat menanam berbagai macam buah dan sayur. Di setiap kampung, banyak ayam berlari-larian di antara rumah. Berbagai macam tanaman seperti pohon kelapa, pisang dan pepaya tumbuh dimana-mana. Orang Indonesia suka memasak, tapi mereka juga sering makan di luar rumah, di warung atau di restoran. Makanan yang bermacam-macam dengan variasi rasa yang enak dijual dimana-mana. Kalau masyarakat ingin makan dengan cepat, pilihan jatuh pada pedagang kaki lima yang ada di jalan-jalan kota. Biasanya kedai-kedai yang beroda ini menjual hanya satu macam masakan, seperti nasi goreng, sate, atau bakso. Di tempat-tempat yang ramai ada banyak pedagang kaki lima. Misalnya di pusat kota atau di pasar, pasti ada banyak

pedagang yang menjual berbagai macam makanan. Apalagi harganya cenderung lebih murah daripada makanan di restoran. Apabila tidak ingin membeli makanan dari kaki lima, bisa masuk warung.

Makanan Indonesia terkenal karena rasanya yang pedas. Mayoritas masyarakat Indonesia suka makan banyak cabe. Di restoran Indonesia selalu tersedia sambal (saus cabe) di atas meja, dan sering juga disediakan semangkok cabe rawit. Masyarakat Indonesia, terutama di Sumatra yang terkenal dengan masakan Padang suka sekali makanan pedas, termasuk banyak bumbu seperti rendang, yang memiliki rasa yang pedas. Pemakaian cabe (dan bumbu-bumbu lain) tidak hanya karena rasanya, namun bumbu dapat membuat makanan tahan lebih lama, sesuatu yang penting karena dalam cuaca yang panas sekali makanan bisa membusuk dengan cepat. Kelapa juga bahan yang penting sekali dalam masakan Indonesia. Pohon kelapa bisa tumbuh di hampir semua pulau Indonesia, dan penduduk setempat sudah lama memakainya dalam hidangan pedas dan juga dalam kue-kue. Daging dan sayur sering digoreng dalam minyak kelapa, atau direbus dalam santan. Di pulau Jawa, kacang tanah juga sering dipakai untuk memberi rasa yang sedikit manis, seperti dalam makanan tradisional Indonesia yang lain yaitu gado-gado dan pecel.

2.1.2.1. Pergeseran Kultur dan Pola Makan

Tiga dekade lalu kehidupan di Indonesia masih didominasi suasana tradisional. Semua aktifitas masih relatif santai dan nyaman. Keadaan ini berangsur-angsur berubah, sejalan dengan perubahan kehidupan masyarakat Indonesia menuju kehidupan yang lebih modern. Di masa lampau, masyarakat Indonesia terbiasa dengan makanan tradisional. Makanan tradisional terbentuk oleh proses perkembangan yang berjalan bertahun-tahun, yakni proses penyesuaian antara makanan yang kita konsumsi dengan jenis-jenis bahan makanan yang ada serta bentuk aktivitas yang dijalankan masyarakat setempat.

Ada daerah tertentu yang memiliki makanan tradisional yang sarat produk kelapa (minyak kelapa dan santan). Ada daerah yang menu makanannya mayoritas sayuran segar atau makanan laut yang dibakar. Minyak kelapa serta santan umumnya diasosiasikan dengan makanan tinggi kalori dan tinggi asam

lemak jenuh. Kandungan kalori yang tinggi serta asam lemak jenuh ini dikaitkan dengan timbulnya gangguan kardiovaskular. Namun belum tentu makanan tradisional yang sarat minyak kelapa dan santan tidak sehat. Dulu kebanyakan orang melakukan kerja fisik yang cukup tinggi. Mereka mencangkul, naik sepeda, serta menjalankan aktivitas yang menggunakan kalori tinggi lainnya. Selain itu makanan masa lampau umumnya tinggi serat. Kedua hal ini antara lain yang menyebabkan prevalensi penyakit kardiovaskular relatif rendah. Dengan kata lain, makanan tradisional umumnya cukup sehat bila dimakan secara lengkap dengan aktivitas fisik yang tinggi.

Perubahan kebiasaan hidup di masa sekarang, perlu perubahan kebiasaan makan dengan menghindari jenis makanan yang terlalu tinggi kalori. Sayangnya hal ini sulit dilaksanakan, karena biasanya makanan berkalori tinggi sangat nikmat dan menggugah selera. Manusia modern perlu menentukan paradigma baru dalam mendefinisikan makanan yang sehat. Makanan yang sehat harus seimbang, yakni sesuai kebutuhan untuk aktifitas fisik yang dijalani. Dulu diperkenalkan slogan "empat sehat lima sempurna". Slogan ini sebenarnya masih berlaku untuk kehidupan saat ini. Hanya saja perlu dikoreksi kandungan lemak di dalam menu, dengan memperhitungkan kurangnya aktifitas fisik manusia Indonesia masa kini serta penambahan serat untuk mempermudah pencernaan. Serat bisa diperoleh dari sayuran dan buah-buahan. Sayuran dan buah selain menyuplai serat juga menyuplai vitamin serta mineral.

Proses globalisasi kini melanda segala bidang, termasuk kebiasaan makan. Maraknya restoran waralaba (*franchise*) membuat peradaban kita dibanjiri pelbagai jenis makanan siap saji asal Barat. Makanan ini memiliki segi positif, yakni serba praktis dan cepat, cukup enak dan dapat diterima hampir semua lapisan masyarakat. Sifat makanan demikian ini cocok untuk kehidupan modern. Namun, makanan siap saji juga memiliki banyak kelemahan. Makanan demikian ini harus enak agar orang mau membeli. Konsekuensinya, mengandung gula atau lemak yang cukup tinggi, serta mengandung penyedap makanan (*food enhancer*). Sebaliknya, makanan siap saji umumnya rendah kandungan seratnya. Dengan kata lain kandungan gizinya tidakimbang. Kalau makanan ini dikonsumsi dalam

frekuensi dan jumlah yang wajar, tentunya tidak menimbulkan masalah. Namun, kini banyak orang yang hampir setiap hari terpaksa mengonsumsinya.

Urbanisasi melanda semua negara berkembang, termasuk Indonesia. Banyak orang yang terpaksa merantau untuk mencari nafkah di tempat yang berbeda dengan habitat aslinya. Keadaan ini secara langsung ataupun tidak akan mengubah kebiasaan makan mereka. Mereka terpaksa menyesuaikan diri dengan irama kehidupan di tempat baru dan menyesuaikan makanan mereka dengan bahan makanan setempat. Sering kali makanan yang disantap cenderung tidak lengkap dan tidakimbang.

Gambaran kebiasaan makanan khas Indonesia yang kini mempengaruhi kebiasaan makan lapisan bawah adalah kebiasaan memakan "makanan jahat". Salah satunya, penggunaan minyak goreng bekas. Disinyalir minyak goreng yang sudah dipakai berkali-kali dan sudah rusak yang seharusnya dibuang, ternyata diperdagangkan kembali setelah disaring agar warnanya tampak jernih. Minyak seperti ini sering ditemukan di warung pojok dan pedagang makanan gorengan keliling. Minyak ini berbahaya. Selain mengandung gugus *peroksida* serta senyawa karsinogenik (pencetus kanker), bila dipakai menggoreng akan terserap secara berlebihan ke dalam makanan sampai 50 persen berat makanan.

2.1.2.2. Manfaat Makanan Tradisional

Makanan tradisional yang bahannya dari tumbuhan dapat diandalkan karena manfaatnya sangat baik untuk kesehatan. Setidaknya tumbuhan yang digunakan untuk memasak dan dimakan banyak memberi manfaat bagi tubuh. Menurut Ahli Gizi Kuliner, Tuti Soenardi, makanan yang berasal dari tumbuhan sudah beribu tahun dikenal orang, seperti bawang putih, misalnya, merupakan makanan favorit bangsa Yunani, Romawi, serta Mesir. Jahe digunakan pada berapa masakan oleh orang Asia. Minyak zaitun dimanfaatkan saat mengolah makanan oleh masyarakat Yunani. Dari kesemua hal tersebut ada satu hal yang paling menonjol. Mereka sama-sama menggunakan tumbuhan untuk masakan. Selain menambah rasa dan aroma, bumbu sayuran, maupun buah, juga bermanfaat bagi kesehatan.

Orang Timur Tengah (Mediterrania), mempunyai tradisi menggunakan minyak zaitun sebagai sumber lemak tidak jenuh untuk sejumlah masakan. Penggunaan minyak zaitun diyakini dapat memperkecil risiko terserang penyakit jantung, tekanan darah tinggi, diabetes, dan kanker. Rekomendasi sayur hasil penelitian menunjukkan bahwa serangan jantung akibat pola makan Barat dapat disembuhkan melalui diet makanan Timur Tengah. Hal ini dikarenakan makanan Timur Tengah rendah kolesterol. Itu sebabnya, WHO merekomendasikan konsumsi sedikitnya 5 porsi buah dan sayur setiap hari. Kenyataan ini didasarkan pada pola makan Mediteranian yang berisiko rendah terhadap penyakit kronis.

Selain penduduk Timur Tengah, masyarakat Jepang, juga mempunyai pola makan sehat. Kenyataan ini bisa dilihat dari rendahnya risiko penyakit jantung koroner, kegemukan, kanker payudara, dan prostat, osteoporosis maupun gejala pada perempuan menopause di negeri itu. Keadaan ini tidak hanya berlaku bagi mereka yang tinggal di Jepang saja. Orang Jepang yang sudah tinggal di negara Barat, juga tetap mempunyai tingkat kesehatan yang cukup tinggi. Kondisi tersebut disebabkan mereka masih bertahan pada pola makan tradisional, seperti nasi, ikan, kedelai, sayuran, dan buah. Pola makan masyarakat Indonesia pun sebenarnya tidak kalah dengan orang Jepang maupun Mediteranian. Konsumsi nasi, tahu, maupun tempe (keduanya produk berbahan kedelai) sama seperti di Jepang. Hanya saja, di Indonesia perlu ditingkatkan konsumsi ikan dan sayuran, serta buah. Jadi pola makan tradisional Indonesia juga bisa digolongkan sebagai makanan sehat. Karena itu ada baiknya kita tetap mempertahankan pola makan tradisional di tengah gempuran makanan ala Barat.

2.1.2.3. Berkembangnya Makanan Impor

Produk makanan tradisional Indonesia belum secara maksimal dibuat dengan teknologi pengolahan sesuai sentuhan rasa boga yang menarik. Itulah sebabnya mengapa makanan tradisional masih kalah populer dibandingkan dengan jenis makanan-makanan impor. Berkat kemajuan dan teknologi pangan, berbagai jenis produk pangan baru berhasil dipasarkan oleh industri, misalnya, makanan instan (mie, kopi, sup), minuman penyegar berkarbohidrat, makanan rendah kalori, atau makanan untuk kelompok khusus, yakni balita, manula

ataupun olahragawan, dan makanan cepat saji (*fast food*), *snack* atau makanan ringan hasil ekstruksi. Perkembangan teknologi pangan dapat pula diterapkan pada makanan tradisional. Sebagai contoh, dari hasil penelitian, penggunaan *humektan sorbitol* dapat memperpanjang daya simpan *pudak* (makanan khas kota Gresik). Kemudian ubi jalar yang melimpah di daerah pedesaan dapat dikembangkan menjadi tepung ubi jalar dengan teknologi pengeringan sederhana. Namun dengan perajangan dan penggorengan yang tepat dapat dihasilkan kripik ubi jalar yang lebih mempunyai nilai tambah ekonomi.

Investasi pada riset dan pengembangan produk menciptakan situasi dimana industri makanan memiliki segmen pasar tertentu di pasar. Namun industri kecil selalu ketinggalan dalam menjawab keinginan pasar. Ada berbagai faktor penyebab, antara lain, lemah modal, lemah SDM, dan lemah motivasi jiwa bisnis. Industri kecil makanan olahan memproduksi makanan berdasarkan pengalaman dan keahlian yang turun temurun, termasuk industri jamu tradisional. Bila industri jamu tradisional sudah berskala besar, baru ada riset dan pengembangan produk, sehingga kemudian muncul jamu berbentuk pil, cair dan bubuk instan.

2.1.2.4. Potensi Makanan Tradisional Sebagai Makanan Fungsional

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal. Makanan tradisional ini biasanya memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Banyak makanan tradisional yang berkhasiat bagi kesehatan. Dilihat dari sifatnya yang mempunyai karakteristik sensori, bergizi, dan mempunyai sifat fisiologis berkhasiat bagi kesehatan, maka seharusnya banyak makanan tradisional yang dapat dikategorikan sebagai makanan fungsional. Salah satu jenis makanan tradisional yang tidak henti-hentinya dibahas khasiatnya bagi kesehatan adalah tempe, suatu produk fermentasi dari kedelai oleh kapang *Rhizopus oligosporus*. Khasiat tempe sudah terkenal di mancanegara, khususnya di Jepang, USA,

Belanda dan Jerman. Selain karena nilai gizinya yang prima, beberapa khasiat tempe bagi kesehatan antara lain memberikan pengaruh hipokolesterolemik, antidiare khususnya karena bakteri *E. coli enteropatogenik* dan antioksidan.

Menu makanan Sunda yang mengutamakan sayuran dan kacang-kacangan adalah contoh makanan tradisional lainnya yang berkhasiat bagi kesehatan. Berbagai sayuran yang sering disajikan pada makanan tradisional ini, seperti daun kemang, kangkung, daun singkong, labu siam, tauge, bayam, daun katuk, terong, kacang panjang, daun kedondong, kecipir dan daun selasih sudah dianalisis mengandung serat makanan tinggi. Selain itu seperti telah diuraikan sebelumnya fitokomia dari berbagai jenis sayuran dan kacang-kacangan berkhasiat bagi kesehatan.

Berdasarkan uraian diatas, jelas bahwa industri makanan fungsional yang berbasis makanan tradisional dapat berkembang dengan pesat di Indonesia. Jika makanan tradisional akan dijadikan wahana untuk industri pangan fungsional, maka strategi awal yang harus dilakukan adalah pengembangan makanan tradisional itu sendiri melalui pemasyarakatan yang lebih luas agar makanan tradisional dapat menjadi makanan idaman setiap orang.

2.1.2.5. Industri Olahan Makanan Tradisional Terancam

Ekspansi produk yang dilakukan industri-industri besar di bidang makanan olahan, saat ini sudah mulai mengancam kegiatan usaha pengusaha-pengusaha mikro makanan tradisional. Banyaknya produk pengusaha mikro yang diduplikasi industri besar, menjadikan eksistensi usaha makanan olahan mikro mulai tersisihkan. Persaingan memang tak mungkin dihindari, tinggal pelaku usaha mikro meningkatkan diri, terutama dalam hal pengemasan produk. Menurut Ketua Badan Pengurus Harian AKU (Asosiasi Kelompok UPPKS) Jawa Barat, Ir. Sonson Garsoni, saat ditemui di acara "Gelar Produk KUKM Jabar 2004", berbagai makanan tradisional yang sebelumnya hanya diproduksi oleh pengusaha-pengusaha mikro di pedesaan, belakangan mulai banyak dibuat perusahaan besar. Kondisi tersebut membuat pelaku usaha mikro menjadi terdesak, karena dari sisi apa pun mereka sulit bersaing dengan perusahaan besar. Mulai dari makanan seperti *tengteng*, *opak*, *wajit*, dan *peuyeum ketan*, sekarang ini sudah digarap

serius oleh industri berskala besar. Malah kalau kita lihat di *supermarket*, merek-merek dari produsen luar negeri juga sudah banyak yang masuk ke segmen ini.

Karena itulah, menyadari buruknya kondisi yang terjadi, pelaku usaha mikro mendirikan AKU. Dengan tujuan untuk memberdayakan diri, agar produknya bisa mempunyai daya saing menghadapi persaingan di pasar. Lewat asosiasi kemudian dilakukan bimbingan dan pembinaan, agar kualitas maupun kemasan produknya lebih berorientasi ke pasar. Sekarang sudah banyak produk-produk dari anggota, yang kualitasnya terus membaik. Selain itu, kemasannya juga jauh lebih menarik dari sebelumnya. Tapi ini masih jauh dari berhasil, karena dari 53.063 kelompok anggota AKU, kurang dari 10% yang sudah menunjukkan perbaikan yang signifikan. Untuk melakukan semua itu, menurut Sonson pihaknya bekerja sama dengan CV Sinar Kencana, yang bertindak sebagai perusahaan prinsipal. Dengan tugas di antaranya memasarkan produk, memberi bantuan teknis produksi, dan memfasilitasi rencana pengembangan bisnis. Saat ini memang baru Sinar Kencana yang punya perhatian dengan pengusaha mikro di AKU.

Di tempat terpisah *Marketing Manager* CV Sinar Kencana, Reni Rikmasari, mengatakan pihaknya banyak menggeluti usaha mikro, karena dinilai mempunyai potensi yang bagus untuk dikembangkan. Dicontohkannya, saat ini saja ada beberapa peluang usaha mikro yang masih sangat terbuka, di antaranya dalam pengembangan dan pemasaran kompos bersubsidi Bank Dunia, kontrak ekspor biji kering buah-buahan tropis ke Jepang, dan pemasaran makanan khas dan kerajinan. Yang paling baru adalah kontrak ekspor biji kering buah-buahan ke Jepang. Pengusaha mikro bisa bertindak sebagai *supplier*-nya. Hasil dari usaha ini cukup lumayan, harganya kurang lebih Rp 10.000,00/kg. Tapi, pengirimannya minimal 10 ton (satu truk). Dan ini masih terbuka, karena kontrak ekspornya mencapai 2.000 ton/bulan. Dijelaskan oleh Reni, biji buah-buahan yang diekspor tersebut, adalah biji buah-buahan yang biasanya terbuang. Seperti biji mangga, alpukat, belimbing, nangka, dan biji durian. Hanya saja biji yang diterimanya haruslah bebas jamur dan kandungan air di bawah 8%. Sehingga sebelum bisa dijual harus dijemur terlebih dulu, biasanya dalam waktu 2 minggu di bawah sinar matahari.

Menyinggung pengemasan makanan tradisional produk AKU, Reni mengatakan pihaknya memasarkan dan mempromosikannya dalam merek 'Aku Oke'. Selain mengurus berbagai aspek hukumnya, pihaknya juga menjual berbagai macam kemasannya. Kalau harga produksi kemasannya Rp 75,00, maka mereka menjual Rp 100,00 kepada AKU. Dan dengan kemasan tersebut, harga produk AKU biasanya akan meningkat Rp 1.000,00 - Rp 2.500,00/kemasan. Seperti diketahui, saat ini di berbagai kota besar pertumbuhan *supermarket* dan semacamnya makin menjamur, seperti halnya di Kota Bandung, yang menunjang pemasaran sejumlah produk olahan pengusaha besar, sementara produk olahan tradisional relatif berat untuk bisa masuk.

2.1.2.6. Dukungan Pemerintah Terhadap Keberadaan Makanan Tradisional

Pemerintah mendorong peningkatan berbagai usaha produk makanan tradisional di Indonesia. Selain berkaitan dengan budaya bangsa, juga sebagai langkah untuk mempertahankan dan membuka lapangan kerja. Namun semuanya itu sangat ditentukan dari upaya promosi, agar produk makanan tradisional menjadi dikenal masyarakat umum. Permasalahannya, kemampuan promosi dari para pengusaha makanan tradisional masih lemah, sehingga perlu dibantu oleh pemerintah baik pusat maupun daerah. Dalam peningkatan usaha produk makanan tradisional Indonesia ini perlu adanya standardisasi kualitas produk makanan pada masing-masing daerah. Hal ini perlu dilakukan untuk lebih menarik minat masyarakat.

Keberadaan usaha makanan tradisional diketahui merupakan salah satu lahan yang sanggup mempertahankan dan membuka lapangan kerja. Namun eksistensi usaha ini, sangat tergantung pada kecintaan masyarakat terhadap produk makanan tradisionalnya. Kecintaan masyarakat terhadap produk makanan tradisional seharusnya dilestarikan kepada generasi muda. Dengan demikian, produk makanan tradisional tak hanya dikenal atau hanya disukai kalangan generasi tua. Hal ini bergantung dari sejauh mana upaya orang tua menanamkan kecintaan anak-anaknya atas berbagai budaya sendiri. Walau diakui memang berat, karena promosi dari para produsen makanan modern atau asing jauh lebih gencar.

2.1.2.7. Perkembangan Makanan Tradisional

Kita tidak boleh menganggap remeh produk makanan tradisional. Pasalnya, jika dikelola dengan baik, makanan khas kampung ini bisa menjadi produk ekspor, dan digemari oleh warga asing di luar negeri. Sekarang perlu dipikirkan bagaimana pengemasan yang berstandar internasional untuk produk-produk agro di Indonesia. Bagi sebagian kalangan, mengonsumsi makanan olahan etnik atau tradisional sering dianggap ketinggalan zaman, gengsi atau bahkan sering disebut berselera rendah. Bahkan, di beberapa daerah asalnya, saat ini makanan olahan etnik, semacam rengginang, opak, kolontong, selai pisang, peuyeum, keripik singkong, dll, sudah mulai terdesak oleh berbagai makanan "modern" atau produk olahan impor. Di tengah kondisi ini, ternyata sejumlah produk makanan olahan etnik dari berbagai daerah di Indonesia mendapat tempat di hati masyarakat luar negeri, khususnya Singapura. Pada Pameran Produk Agro Indonesia 2004 yang digelar di Singapura 24 – 26 September 2004 silam, membuktikan bahwa produk-produk makanan etnik Indonesia banyak disukai masyarakat di negeri Jiran itu.

Berbagai jenis makanan tradisional seperti opak conggeang Sumedang, keripik selai pisang Sukasenang Ciamis, dan rengginang Majalengka dari Koperasi Pondok Pesantren Jawa Barat, sangat disukai oleh warga Singapura. Di arena Pameran Produk Agro (sayuran dan buah-buahan) Indonesia 2004, di negara itu, makanan tradisional itu menjadi perhatian warga Singapura. Bentuk dan rasa, serta aroma yang unik dan khas dari ketiga makanan itu menjadi hal baru bagi warga setempat. Bahkan saat rengginang masih digoreng pun, banyak pengunjung yang tak sabar mengambil saat masih setengah matang. Sehabis pameran, pesanan pun mengalir dari manajemen ritel *National Trading Union Committee* (NTUC) Singapura kepada para pengusaha makanan etnik lokal. Pesanan tersebut sudah harus segera dipenuhi oleh ketiga pengusaha sebelum bulan puasa.

Kehadiran produk makanan etnik Jawa Barat di Singapura, tak pelak lagi menambah keanekaragaman peredaran berbagai produk makanan etnik di negara lainnya di pasaran negara itu. Setidaknya, membuat produk makanan etnik asal Jawa Barat ikut bersaing dengan berbagai produk makanan lainnya di sana, yang selama ini didominasi etnik Cina dan Malaysia. Dipromosikannya rengginang,

opak, dan keripik selai pisang di Singapura, merupakan prakarsa Pemerintah Provinsi Jawa Barat melalui Dinas Indag Agro. Selain sebagai upaya meningkatkan nilai tambah produk makanan olahan etnik Jabar, juga untuk mengangkat gengsinya sehingga mampu bersaing dengan produk etnik bangsa lain.

Pemilik usaha keripik selai pisang Sukasenang Ciamis, Tarwa Hadi menyebutkan, besarnya pesanan dari Singapura itu semakin membuka peluang bagi produk makanan lokal untuk memperluas pasar, khususnya selai keripik pisang. Selama ini, produk makanan itu memang sudah diedarkan pula ke Taiwan dan Hongkong, namun dengan dimasukinya pasar Singapura dinilai lebih strategis. Ini disebabkan perdagangan produk agro beserta makanan etnik olahannya di Singapura langsung ditangani pemerintah. Para pelaku usaha makanan olahan etnik Jawa Barat menjadi lebih mengetahui langsung bagaimana sistem jaringan pemasaran di Singapura. Jika produknya dijual seperti yang sudah terjadi sebelumnya, akan sulit diketahui perkembangan serta sejauh mana pemasaran dan perdagangannya. Namun, menurutnya, ini menjadi tantangan bagi para pelaku usaha industri makanan etnik untuk lebih inovatif, dan mencermati perkembangan selera pasar dengan membuat produk yang sesuai. Walau merupakan makanan etnik lokal, tak ada salahnya membuat varian selera internasional. Soal diburunya waktu untuk memenuhi pesanan, menurutnya, sejauh ini bukan masalah. Pasalnya, bahan baku pisang sangat banyak tersedia dan dapat diperoleh di sekitar Ciamis. Sedangkan bidang produksi hanya tinggal mengolahnya sampai menjadi makanan jadi.

Keterangan senada juga dilontarkan Dudang Adihana, pemilik "Opak Oded" Conggeang. Ia menyebutkan, salah satu inovasi yang sangat perlu dilakukan adalah lebih mampu membuat opak Conggeang dengan aneka rasa sesuai permintaan konsumen Singapura. Jika opak Conggeang yang sesuai dengan selera masyarakat Singapura sudah mampu diproduksi dan banyak diedarkan, tentunya makanan ini menjadi produk internasional. Sebagian masyarakat tak akan lagi menganggap opak hanya sebagai makanan kampung. Banyak efek positif yang ditimbulkan dengan ikut dipromosikannya makanan etnik Jawa Barat di Singapura itu, yang secara umum mampu mengangkat gengsi produk makanan

daerahnya. Sedikitnya, sebagai peluang agar produk makanan etnik Jawa Barat menjadi tetap eksis di daerahnya sendiri dan bahkan lebih dikenal di luar negeri.

Pesanan deras produk makanan etnik Jawa Barat dari Singapura itu, tetap saja masih menimbulkan tantangan dan masalah baru. Pasalnya, pihak Singapura ikut membebankan berbagai persyaratan yang harus dipenuhi, yang belum tentu sanggup dipenuhi para pelaku usaha industri makanan etnik Jawa Barat itu. Persyaratan itu antara lain setiap produk makanan harus mengikuti aturan kemasan internasional, dengan menerapkan data kedaluwarsa, sertifikat kelayakan konsumsi dan kesehatan, sampai jaminan kebersihan proses produksi. Repotnya, selama ini industri kecil-menengah di Indonesia yang memproduksi makanan etnik, hampir semuanya belum mampu mengikuti aturan seperti itu. Pengamat agrobisnis Moch Atamimi menilai, hal ini merupakan tanggung jawab bersama antara pihak pemerintah dengan para pelaku usaha makanan etnik itu sendiri. Mereka dituntut kesadarannya agar mau meningkatkan kelayakan sistem produksi sesuai standar internasional. Menurut Moch Atamimi, terangkat dan diminatnya makanan etnik Jawa Barat semacam keripik selai pisang, rengginang, dan opak jelas merupakan kebanggaan. Hanya saja, apakah antara pemerintah dengan pelaku usaha, ada kemauan untuk secara bersama-sama menangkap peluang ini dengan saling menunjukkan tanggung jawab atas kelayakan proses produksi. Menurutnya, berbagai inovasi sudah dilakukan. Misalnya meningkatkan promosi, membuat kemasan lebih menarik, aneka cita rasa produk yang disesuaikan dengan selera pasar dan konsumen, hingga peningkatan kualitas.

Meski demikian, persoalan tetap saja muncul, terutama berkaitan dengan masalah klasik, yakni keterbatasan modal. Sementara pada sisi lain, lembaga keuangan (seperti bank) masih setengah hati jika harus mengucurkan kredit bagi para pelaku industri menengah dan kecil. Banyak alasan diajukan sehingga perlakuan diskriminatif yang dialami pelaku bisnis menengah kecil dalam soal permodalan sulit dipecahkan. Tentu saja, semua itu menjadi dilema tersendiri bagi para pelaku bisnis usaha kecil menengah. Tantangan dan peluang usaha sudah demikian terbuka di depan mata. Tinggal bagaimana peluang dan tantangan itu bisa dimanfaatkan, yang salah satunya mempersiapkan diri dengan permodalan

yang memadai. Semua itu, sudah pasti, harus dijawab. Tak terkecuali bagi para pengusaha makanan etnik di seluruh Indonesia.

Persaingan antar produk agro di negara-negara ASEAN, bukan lagi sebatas kualitas produk, ukuran, aroma, atau secara budi daya, namun sudah berkembang jauh ke sistem penampilan produk. Khusus sistem yang satu ini, sangat terlihat seberapa besar pengaruhnya bagi pihak konsumen untuk meminatinya. Sebagai contoh, bukan hanya di luar negeri, di Indonesia pun, berbagai produk agro, khususnya sayuran dan buah-buahan, saat ini sudah saling bersaing melakukan inovasi dalam penampilan produk. Salah satu faktor terpenting, adalah cara pengemasan yang menarik disertai teknik yang sesuai dengan karakter produk.

Hal ini terlihat ketika berbagai produk agro dengan kemasan diperlihatkan pihak *National Trading Union Committee* (NTUC) Singapura. Tujuannya untuk membandingkan produk Indonesia dengan negara lain. Tindakan manajemen NTUC itu sebaiknya ditanggapi positif oleh produsen produk agro Indonesia. Karena mereka bermaksud baik, ingin ikut mendidik produsen supaya lebih baik lagi dalam produk agro agar bisa berkompetisi dengan produk negara lain. Tengok saja, berbagai produk agro asal Malaysia, Filipina, Vietnam, dan Thailand, sudah saling menampilkan kemasan yang lebih menarik dan lebih menjamin keamanan produk. Efeknya pun sangat terlihat, sehingga mampu menarik minat pihak pemesan dan konsumen. Lalu bagaimana produk agro asal Indonesia? Yang terlihat, hampir semua kemasannya kurang menarik, kurang menjamin keamanan produk, serta kurang sesuai dengan karakteristik produk agro yang bersangkutan. Maka tak heran, dari seluruh tumpukan produk agro berikut kemasannya, produk-produk asal Indonesia yang pemandangannya kurang baik dan tak karuan.

Umumnya, tumpukan produk agro asal Indonesia yang terlihat di gudang NTUC, tampak paling sederhana sehingga tampak lebih "kumuh". Berbeda dengan produk agro asal Filipina, Malaysia, dan Vietnam, yang rata-rata lebih sedap dipandang mata dan saat dibuka sejumlah sample, lebih meyakinkan konsumen atas jaminan kelayakan isi produk dimaksud. Parahnya, "kesederhanaan" sistem pengemasan produk agro asal Indonesia tersebut, banyak yang berefek kepada daya tahan produknya. Menurut beberapa kalangan NTUC,

karena kondisi itu dan barang sudah terlanjur dipesan, manajemen kemudian menjual murah produk bersangkutan agar uang modal cepat kembali. Sejauh ini dinilai belum ada upaya perbaikan dari pihak eksportir dari Indonesia. Maka kejadian yang sama hampir selalu terulang, yang akhirnya sama-sama membuat kecewa kedua belah pihak. Menurut salah seorang pimpinan NTUC, mereka masih memesan suatu produk kebanyakan hanya berdasarkan hubungan baik secara personal dengan sejumlah pihak di Indonesia. Namun sebenarnya diharapkan, dari pihak Indonesia cepat menyadari atas kekeliruan ini. Mereka tak mungkin harus terus menerus memakluminya, karena ini adalah urusan dagang.

Efek yang sangat terlihat yaitu dari sistem pengemasan produk agro. Pengemasan ini sangat penting dalam menentukan harga yang jauh menjadi lebih baik. Dengan menambah modal sedikit, namun disertai inovasi pengemasan baik, produsen bisa menetapkan harga yang bisa menambah keuntungan. Ini yang dilakukan sejumlah pengusaha produk agro asal Malaysia, Filipina, Vietnam, dan Thailand. Produk agro asal Indonesia bukan berarti seluruhnya kurang baik dalam pengemasan, tetapi masih terdapat pengemasan beberapa produk yang dibuat asal-asalan dan kurang rapi sehingga harus pengemasan ulang oleh pihak Singapura.

2.2. Tinjauan Mengenai Kota Banyuwangi

2.2.1. Sejarah Kota Banyuwangi

Merujuk data sejarah yang ada, sepanjang sejarah Blambangan, tanggal 18 Desember 1771 merupakan peristiwa sejarah yang paling tua, yang patut diangkat sebagai hari jadi Banyuwangi. Sebelum peristiwa puncak perang Puputan Bayu tersebut sebenarnya ada peristiwa lain yang mendahuluinya, yang juga heroik-patriotik, yaitu peristiwa penyerangan para pejuang Blambangan di bawah pimpinan Pangeran Puger (Putra Wong Agung Wilis) ke benteng VOC di Banyuwalit pada tahun 1768.

Namun sayang peristiwa tersebut tidak tercatat secara lengkap penanggalannya, dan selain itu terkesan bahwa dalam penyerangan tersebut pasukan Banyuwangi kalah total, sedang pihak musuh hampir tidak menderita kerugian apapun. Pada peristiwa ini Pangeran Puger gugur, sedang Wong Agung Wilis setelah Lateng dihancurkan. Dia terluka, tertangkap dan kemudian dibuang

di Pulau Banda. Berdasarkan data, sejarah nama Banyuwangi tidak terlepas dengan kerajaan Blambangan. Sejak jaman Pangeran Tawang Alun (1651-1691) dan Pangeran Danuningrat (1736-1763), bahkan juga sampai ketika Blambangan berada di bawah perlindungan Bali (1763-1767) VOC belum pernah tertarik untuk memasuki dan mengelola Blambangan.

Pada tahun 1743 Jawa bagian timur (termasuk Blambangan) diserahkan oleh Pakubuwono II kepada VOC, VOC merasa Blambangan memang sudah menjadi miliknya, namun untuk sementara masih dibiarkan sebagai barang simpanan, yang baru akan dikelola sewaktu-waktu kapan saja kalau sudah diperlukan. Bahkan ketika Danuningrat meminta bantuan VOC untuk melepaskan diri dari Bali, VOC masih belum tertarik untuk melihat Blambangan yang pada waktu itu juga disebut Tirtaganda, Tirtaarum, atau Tuyoarum, maka VOC langsung bergerak untuk segera merebut Banyuwangi dan mengamankan seluruh Blambangan. Secara umum dalam peperangan yang terjadi pada tahun 1767-1772 itu, VOC memang berusaha untuk merebut seluruh Blambangan. Namun secara khusus sebenarnya VOC terdorong untuk segera merebut Banyuwangi, yang pada waktu itu sudah mulai berkembang menjadi pusat perdagangan di Blambangan, yang telah dikuasai Inggris.

Dengan demikian jelas, bahwa lahirnya sebuah tempat yang kemudian menjadi terkenal dengan nama Banyuwangi, telah menjadi kasus-beli terjadinya peperangan dasyat, perang Puputan Bayu. Kalau sekiranya Inggris tidak bercokol di Banyuwangi pada tahun 1766, mungkin VOC tidak akan buru-buru melakukan ekspansinya ke Blambangan pada tahun 1767, dan karena itu perang Puputan Bayu tidak terjadi (puncaknya) pada tanggal 18 Desember 1771. Dengan demikian pasti terdapat hubungan yang erat perang “Puputan Bayu” dengan lahirnya sebuah tempat yang bernama Banyuwangi. Dengan kata lain, perang Puputan Bayu merupakan bagian dari proses lahirnya Banyuwangi. Karena itu, penetapan tanggal 18 Desember 1771 sebagai hari jadi Banyuwangi sesungguhnya sangat rasional.¹

Berdasarkan Legenda Asal Usul Banyuwangi, kisah asal usul Banyuwangi bermula dari Raden Banterang, penguasa Kerajaan Blambangan yang berambisi

¹ *Panduan Wisata Banyuwangi*, Banyuwangi : Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Banyuwangi, 2006

untuk meluaskan wilayah kekuasaannya. Oleh karena itu, ia menduduki daerah-daerah di sekitar kerajaannya, termasuk Kerajaan Klungkung di Bali. Kerajaan Klungkung dan perkampungannya hancur berantakan. Raja Klungkung pun tewas dalam pertempuran melawan pasukan dari Kerajaan Blambangan. Akan tetapi, hal ini menarik dan sekaligus menjadi asal usul cerita tentang nama Banyuwangi.

Pada masa itu, Raden Banterang diiringi pasukan pengawalnya melakukan inspeksi lapangan untuk melihat daerah kekuasaannya yang baru itu. Dalam kesempatan tersebut, ia menyempatkan diri untuk menghibur dirinya dengan berburu. Pada saat melakukan hobinya tersebut, di tengah hutan, Raden Banterang memergoki dua anak manusia yang tak lain adalah anak dari Raja Klungkung. Salah satu anak tersebut adalah seorang gadis yang bernama Ida Ayu Surati yang konon cantik bukan kepalang. Hati Raden Banterang bergeming, maka dibawalah gadis cantik itu ke Istana Kerajaan Blambangan. Kemudian kedua orang ini menjadi suami istri, hidup bahagia dalam istana yang berlimpah kemewahan.

Suatu ketika sewaktu Raden Banterang pergi berburu, tiba-tiba datang seorang pengemis menemui sang permaisuri raja yang sedang kesepian. Si pengemis tak lain dan tak bukan adalah saudara laki-laki permaisuri yang bernama Agung Bagus Mantra. Menyadari bahwa orang itu adalah kakaknya, maka sang putri serta merta mencium kakinya. Namun kakaknya tidak menerima perlakuan seperti itu. Ia malah menyuruh Putri Surati untuk membunuh Raden Banterang. Tentu saja ia menolak perintah kakaknya karena ia sudah terlanjur jatuh cinta kepada Raden Banterang dan sudah menjadi istrinya yang resmi.

Agung Bagus Mantra marah besar. Iapun berupaya menemui dan memperdaya Raden Banterang dengan mengatakan bahwa Putri Surati telah melakukan skandal. Namun Raden Banterang mengenal istrinya dengan baik dan telah menaruh kepercayaan kepada istrinya sehingga ia tidak serta merta mempercayai ucapan Agung Bagus Mantra. Rupanya kemampuan Agung Bagus Mantra untuk mempengaruhi Raden Banterang cukup hebat, maka Raden Banterang pun berubah pikiran. Dengan darah meluap-luap disertai pikiran kacau, maka Raden Banterang pun menghentikan perburuan dan pulang menemui Putri Surati sambil melontarkan sumpah serapah. Putri Surati menerima nasibnya dengan kapala dingin sambil meminta belas kasihan agar dirinya dimengerti dan

dimaafkan. Meskipun Putri Surati menceritakan semua kebenaran dengan jujur, namun keputusan Raden Banterang untuk mengakhiri hidup Putri Surati tidak bisa diubah. Bahkan semakin Putri Surati meminta ampun, Raden Banterang malah semakin marah.

Akhirnya Putri Surati berkata kepada Raden Banterang, jika Raden Banterang tetap ingin membunuhnya, maka demi cinta sejatinya ia akan menuruti keputusan itu dengan satu permintaan. Jika Putri Surati sudah meninggal, Raden Banterang harus membuang mayatnya ke sungai. Jika air sungai itu kemudian berubah menjadi anyir itu berarti dia memang bersalah dan berdosa. Akan tetapi jika air sungai itu berubah menjadi harum, itu menandakan bahwa dirinya tidak berdosa. Mendengar tantangan istrinya itu, Raden Banterang semakin tidak bisa mengontrol emosinya. Keris yang terselip dipinggang Raden Banterang segera meninggalkan sarungnya dan menghujam ke dada Putri Surati yang langsung meninggal seketika.

Setelah Putri Surati tidak bernyawa lagi, mayatnya lalu dilemparkan ke dalam sungai yang begitu kotor. Betapa terkejutnya Raden Banterang ketika menyaksikan air sungai yang kotor langsung berubah menjadi jernih bagaikan air dalam gelas. Dan yang lebih penting, air tersebut menyebarkan aroma wangi ke seluruh negeri. Raja Banterang yang masih terkejut itu mulai hilang keseimbangan ketika berjalan mencari arah di sepanjang tepi sungai. Ia diliputi perasaan bersalah dan amat menyesal karena telah membunuh cinta sejatinya yang tidak berdosa. Konon ia terjatuh masuk sungai sambil berteriak “Banyuwangi.....banyuwangi.....banyuwangi”. Itulah legenda yang melekat pada sebuah kabupaten di ujung timur pulau Jawa ini.

2.2.2. Lambang dan Motto

Lambang kota Banyuwangi :



Gambar 2.1. Lambang Kota Banyuwangi

Motto : “Satya Bhakti Praja Mukti”, yang berarti setia dan berbakti akan daerahnya membawa kemakmuran.

2.2.3. Sosio Geografis

2.2.3.1. Letak Geografis

Kabupaten Banyuwangi merupakan kabupaten yang terletak di ujung timur Pulau Jawa, yang mempunyai nilai strategis antara lain di sektor pertanian, perikanan, kelautan, pariwisata dan lain-lain. Disamping itu nilai di bidang kepariwisataan mempunyai nilai potensial dan sangat strategis karena berdekatan dengan Pulau Bali yang merupakan daerah utama tujuan wisata manca negara maupun dalam negeri Indonesia. Secara geografis, kota Banyuwangi terletak pada posisi antara $7^{\circ} 45' 15''$ - $8^{\circ} 43' 2''$ Lintang Selatan dan $113^{\circ} 38' 10''$ Bujur Timur.

Kota Banyuwangi berbatasan dengan :

- Sebelah utara : Kabupaten Situbondo
- Sebelah timur : Selat Bali
- Sebelah selatan : Samudra Indonesia
- Sebelah barat : Kabupaten Jember dan Kabupaten Bondowoso

Kabupaten Banyuwangi memiliki luas wilayah $5.782,50 \text{ km}^2$, sebagian besar masih merupakan daerah kawasan hutan. Kawasan hutan ini diperkirakan memiliki luas mencapai 223.149 ha, daerah persawahan sekitar 66.983 ha, perkebunan dengan luas sekitar 45.311 ha, dimanfaatkan sebagai daerah

permukiman dengan luas sekitar 125.241 ha. Sedang sisanya telah dipergunakan oleh penduduk Kabupaten Banyuwangi dengan berbagai manfaat yang ada, seperti jalan, ladang dan lain-lainnya. Luas Kabupaten Banyuwangi dibedakan menurut penggunaannya antara lain :

- Hutan (38,59 %)
- Pemukiman (21,66 %)
- Sawah (11,58 %)
- Perkebunan (7,84 %)
- Ladang (2,80 %)
- Tambak (0,31 %)
- Lain-lain (17,22 %)

Selain penggunaan luas daerah yang demikian itu, Kabupaten Banyuwangi memiliki panjang garis pantai sekitar 175,8 km, serta jumlah pulau ada 10 buah. Seluruhnya telah memberikan manfaat besar bagi perkembangan penduduk Kabupaten Banyuwangi. Secara geografis Kabupaten Banyuwangi terletak diujung timur Pulau Jawa. Daerahnya terbagi atas dataran tinggi yang berupa daerah pegunungan, merupakan daerah penghasil berbagai produksi perkebunan. Dataran yang datar dengan berbagai potensi yang berupa produksi tanaman pertanian, serta daerah sekitar garis pantai yang membujur dari arah utara ke selatan yang merupakan daerah penghasil berbagai biota laut.

Umumnya daerah bagian selatan, barat dan utara merupakan daerah pegunungan, sehingga pada daerah ini mempunyai tingkat kemiringan tanah dengan rata-rata mencapai 40° serta dengan rata-rata curah hujan lebih tinggi bila dibanding dengan daerah yang lain. Daerah datar terbentang luas dari bagian Selatan hingga utara yang tidak berbukit. Daerah ini banyak dialiri sungai-sungai yang bermanfaat guna mengairi hamparan sawah yang luas. Selain ketersediaan hamparan sawah yang cukup luas dan potensial itu, kontribusi Daerah Aliran Sungai (DAS) juga mempunyai pengaruh yang besar terhadap tingkat kesuburan tanah. Berdasarkan banyaknya DAS di Kabupaten Banyuwangi terdapat 35 DAS yang sepanjang tahun cukup untuk mengairi hamparan sawah yang ada. Dataran yang datar tersebut sebagian besar mempunyai tingkat kemiringan kurang dari 15°

diikuti rata-rata curah hujan yang cukup memadai, sehingga akan bisa menambah tingkat kesuburan tanah.

Dari gambaran kondisi alam yang demikian ini menjadikan Kabupaten Banyuwangi pernah mendapat peringkat sebagai salah satu kabupaten di Propinsi Jawa Timur yang merupakan daerah lumbung padi. Selain itu menurut data statistik juga memberikan adanya indikasi sebagai kabupaten dengan potensi pertanian yang relatif besar setelah Kabupaten Malang dan Jember, bila dibandingkan dengan kabupaten lain di Jawa Timur.

Dengan demikian berdasarkan keadaan geografisnya, Kabupaten Banyuwangi merupakan daerah yang subur bagi tanaman bahan makanan, berpotensi besar bagi peningkatan produksi tanaman perkebunan dan kehutanan, serta mempunyai peluang besar bagi upaya-upaya positif yang mengarah pada peningkatan potensi kelautan. Hampir sepanjang garis pantai yang ada, merupakan daerah potensi perikanan laut dan biota lain yang masih belum dikelola secara optimal.

2.2.3.2. Iklim

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, sepanjang tahun 2004 rata-rata kelembaban udara di Kabupaten Banyuwangi diperkirakan mendekati 80%. Kelembaban terendah terjadi pada bulan Juni dan Oktober, dengan rata-rata kelembaban udara sebesar 76%. Sebaliknya kelembaban tertinggi terjadi pada bulan Pebruari dengan besaran 84%.

Adapun curah hujan rata-rata selama tahun 2004 angkanya mencapai 10,6 mm - 21,3 mm terjadi pada bulan Januari sampai bulan Juni. Sedangkan pada bulan Juli sampai Desember angkanya mencapai 0,6 mm – 5,8 mm saja. Indikasinya dalam semester pertama tahun 2004, hari hujannya relatif lebih banyak yang diikuti dengan curah hujan yang lebih besar pula. Sedangkan pada semester kedua pada tahun 2004 dengan hari hujan yang lebih sedikit serta diikuti dengan curah hujan yang lebih rendah.

Selain kelembaban, hari hujan dan curah hujan yang biasanya digunakan untuk mengidentifikasi keadaan iklim, rata-rata suhu udara juga kerap kali digunakan sebagai ukuran atau tingkat kedinginan suatu daerah. Interpretasinya

semakin mendekati angka nol maka daerah tersebut akan semakin dingin, demikian pula sebaliknya. Selama tahun 2004 rata-rata suhu udara terendah terjadi pada bulan Agustus yaitu sebesar 25,4 derajat Celcius. Sedang tertinggi pada bulan November sebesar 28,3 derajat Celcius. Sedangkan pada bulan-bulan lain angka rata-rata suhu udara yang terjadi sekitar 27 derajat Celcius. Sebuah angka dalam ukuran atau tingkat kedinginan suatu wilayah yang sangat ideal. Artinya dalam rata-rata, bukan berarti setiap wilayah dengan suhu udara yang sama.

2.2.4. Sosio Demografis

2.2.4.1. Penduduk dan Tenaga Kerja

Penduduk merupakan bagian dari pembangunan. Karena selain sebagai subjek sekaligus penduduk bisa menjadi objek pembangunan itu sendiri. Berbagai indikator yang telah dikembangkan untuk mengkajinya sering disebut dengan ilmu demografi. Ilmu demografi mempelajari berbagai aspek soal kependudukan. Diantaranya tentang jumlah, pertumbuhan penduduk dan lain sebagainya.

Banyuwangi didiami oleh berbagai suku daerah. Using adalah suku asli Banyuwangi. Suku ini memiliki bahasa sendiri, yaitu bahasa Using yang memiliki nada dan logat yang khas. Suku Jawa merupakan mayoritas yang mendiami Kabupaten Banyuwangi. Selain itu Banyuwangi juga dihuni oleh suku Madura, suku Bali, dan juga suku Banjar. Sampai dengan akhir tahun 2004 lalu penduduk Kabupaten Banyuwangi tercatat sekitar 1.557.436 jiwa. Angka sebesar itu merupakan hasil registrasi yang dihimpun oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Banyuwangi. Bila dibandingkan dengan jumlah penduduk hasil sensus penduduk tahun 2000 dengan jumlah 1.488.781 jiwa, diikuti laju pertumbuhan penduduk 0,24 % maka angka registrasi masih relatif lebih tinggi. Keadaan demikian ini perlu dipahami bahwa di antara kedua pendekatan itu sama-sama mempunyai konsep dan metodologi yang berbeda. Sehingga apabila menghasilkan data penduduk dengan jumlah yang berbeda maka keduanya bisa diterima secara teori.

Sejak tahun 1980 sampai dengan tahun 1990 angka pertumbuhan penduduk Kabupaten Banyuwangi tercatat 0,24 %. Pada tahun 1990 sampai dengan 2000 angka pertumbuhan penduduk tercatat dengan besaran yang sama

yaitu masih sebesar 0,24 %. Bila diperhatikan berdasarkan komposisi umur penduduknya, Kabupaten Banyuwangi masih tergolong kelompok penduduk muda, karena pada kelompok umur usia non produktif (0 – 14 tahun) masih relatif tinggi. Dalam kelompok umur yang dibedakan menurut jenis kelamin juga bisa memberikan adanya indikasi tentang prediksi angka harapan hidup meskipun hasil interpretasinya tergolong masih kasar.

Menurut hasil pendataan Sensus Penduduk tahun 2000 lalu, dengan menggunakan pendekatan komposisi umur yang dibedakan laki-laki dengan perempuan, diperoleh angka harapan hidup perempuan lebih tinggi bila dibandingkan dengan angka harapan hidup laki-laki. Kaum perempuan lebih bertahan hidup ketika mendekati umur 60 tahun ke atas, sedang laki-laki pada kelompok umur yang sama dengan perempuan mempunyai kecenderungan dengan jumlah yang terus menurun.

Berdasarkan hasil pencatatan yang dilakukan melalui registrasi penduduk pada tahun 2004, diperoleh informasi bahwa keterbandingan antara penduduk perempuan terhadap laki-laki diperoleh angka sebesar 100,00 %. Artinya rata-rata dari setiap 100 orang perempuan dapat dipasangkan dengan 100 orang laki-laki. Angka keterbandingan yang demikian itu umumnya disebut dengan *Sex Ratio*. Secara detail bila diikuti berdasarkan komposisi kelompok umur antara laki-laki dengan perempuan, *Sex Ratio* tertinggi terjadi pada kelompok umur 0-14 tahun. Pada kelompok umur ini, jumlah anak laki-laki jumlahnya relatif lebih banyak bila dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan.

Selain keterbandingan antara penduduk laki-laki dengan perempuan, keterpaduan di antara keduanya telah mampu membangun rumah tangga sebanyak 435.926 rumah tangga. Pada tahun 2004 lalu di Kabupaten Banyuwangi setiap rumah tangga rata-rata beranggotakan sekitar 3 jiwa. Guna memenuhi kebutuhan hidupnya, tuntutan untuk mendapatkan pekerjaan adalah merupakan kebutuhan yang paling mendasar bagi setiap orang. Pada tahun 2004 banyaknya pencari kerja yang belum disalurkan menurut lapangan pekerjaan dan tingkat pendidikan tercatat sebanyak 11.662 orang. Rupanya angka sebanyak 11.662 orang tersebut masih jauh untuk bisa dikatakan berimbang dengan jumlah pencari kerja yang terdaftar di Dinas Tenaga Kerja Kabupaten Banyuwangi. Banyaknya pencari kerja

pada saat itu mencapai jumlah 9.663 orang dengan sisa pencari kerja tahun 2003 sebanyak 6.383 orang, berarti baru sekitar 37,59 % saja yang bisa disalurkan oleh Dinas Tenaga Kerja tersebut.

2.2.4.2. Gambaran Umum Bidang Sosial

Perkembangan masalah sosial merupakan perkembangan yang dinamis sifatnya. Karena selalu berhubungan dengan kebutuhan hidup orang banyak. Contohnya lowongan pekerjaan, pendidikan, dan kesehatan, ketiganya merupakan kebutuhan hidup yang paling esensial bagi setiap orang. Kebutuhan hidup yang berupa pendidikan akan mempunyai nilai sepadan dengan pekerjaan, demikian juga sebaliknya.

Pada tahun 2004 jumlah fisik sekolah, jumlah murid dan guru sejak tiga tahun terakhir ini Sekolah Taman Kanak-Kanak (TK) jumlahnya masih mempunyai kecenderungan yang meningkat baik berstatus negeri maupun swasta. Bahkan keberadaan TK ini akan bisa ditemui di setiap desa/kelurahan dengan jumlah paling sedikit satu lembaga sekolah. Hal ini sangat berbeda dengan keadaan Sekolah Dasar Negeri yang mempunyai kecenderungan jumlah murid dengan pola menurun. Pada jenjang Sekolah Lanjutan Pertama, jumlah sekolah negeri perkembangannya terus bertambah, yang diikuti dengan menurunnya jumlah sekolah yang dikelola oleh pihak swasta. Mungkin keadaan yang demikian ini ditimbulkan sebagai akibat kemajuan program pendidikan dasar, yang mana untuk mewujudkan perkembangannya selalu diikuti dengan penambahan lembaga sekolah.

Program pendidikan dasar atau sering disebut-sebut dengan istilah Program Wajib Belajar Sembilan Tahun, secara kelembagaan di Kabupaten Banyuwangi sudah dapat dikategorikan cukup memadai, karena dari seluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Banyuwangi sudah mempunyai SLTP. Bahkan jumlahnya minimal ada satu SLTP berstatus negeri. Berlanjut ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi lagi yang disebut Sekolah Menengah. Lembaga SMU sampai pada tahun 2004 lalu keberadaannya di setiap kecamatan masih belum merata. Umumnya daerah bagian barat di Kabupaten Banyuwangi masih

belum kebagian mendapat lembaga SMU, baik dari pemerintah maupun dari pihak swasta.

Gambaran umum selain pendidikan yang berhubungan dengan masalah sosial di antaranya adalah keharmonisan rumah tangga. Kabupaten Banyuwangi pernah diberitakan melalui media cetak dengan tingkat perceraianya menduduki rating kedua di tingkat nasional. Apabila rating tersebut dibuat berdasarkan angka perceraian pada tahun 2000 yang tercatat sebanyak 529 cerai dan 423 talak, pada tahun 2004 lalu kejadian cerai tercatat 1340 dan talak 820 kasus. Maka bisa dipastikan Kabupaten Banyuwangi dengan perkembangan kasus yang selalu bertambah itu setidaknya dengan rating yang tidak banyak berubah. Pada sisi lain seperti penyelenggaraan pernikahan, pada tahun yang sama kasus nikah yang tercatat pada Pengadilan Agama Kabupaten Banyuwangi jumlahnya selama tiga tahun terakhir ini menunjukkan pola kecenderungan yang meningkat.

Masalah sosial berikutnya meliputi perkembangan pembangunan di bidang kesehatan. Pada tahun 2004 lalu rupanya Pemerintah Kabupaten Banyuwangi belum bisa menambah sarana atau fasilitas kesehatan yang berupa lembaga. Lembaga Rumah Sakit, Puskesmas serta Puskesmas Keliling di Kabupaten Banyuwangi, jumlah dan keberadaannya mungkin masih belum mencukupi sebagaimana ukuran ideal terhadap jumlah dan persebaran penduduk. Beberapa kecamatan yang terletak di kawasan selatan Kabupaten Banyuwangi terbukti masih belum tersedia fasilitas kesehatan yang berupa Rumah Sakit.

Selain fasilitas kesehatan yang harus dibangun secara fisik, tenaga kesehatan atau paramedis juga perlu mendapat tempat untuk bisa diupayakan keberadaannya, karena kebutuhan akan pelayanan kesehatan bagi setiap manusia mempunyai sifat yang paling mendasar. Bila diperhatikan jumlah dokter, perawat dan bidan pada tahun 2004, persebaran dokter masih belum sebanding dengan persebaran penduduk. Sedang untuk perawat dan bidan mungkin dengan jumlah sebanyak tahun 2004 itu juga belum relatif bisa mencukupi.

Berikutnya masalah sosial yang berhubungan dengan masalah peradilan. Banyaknya perkara pidana yang diselesaikan oleh Pengadilan Negeri Kabupaten Banyuwangi pada tahun 2004, jenis tindak pidana lalu lintas masih merupakan tindak pidana dengan jumlah yang terbanyak, yang diikuti dengan tindak pidana

biasa. Sedang perkara perdata jenis gugatan perceraian merupakan jenis gugatan dengan jumlah paling banyak yang diikuti dengan jenis gugatan warisan, tanah, jual beli, dan jenis gugatan yang lain. Setelah proses peradilan, akan diikuti dengan putusan pengadilan yang berupa jenis hukuman. Ternyata narapidana anak-anak jumlahnya masih relatif besar, hampir bisa dipastikan ada anak-anak yang didudukkan di meja hijau setiap bulannya.

Seperti sebagian besar kota di Indonesia, Kabupaten Banyuwangi memiliki penduduk yang mayoritas memeluk agama Islam. Persentase pemeluk agama di Banyuwangi berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2004 antara lain :

- Islam (94,69%)
- Hindu (2,72%)
- Kristen (1,41%)
- Katolik (0,68%)
- Budha (0,50%)

2.2.5. Sosio Perekonomian

2.2.5.1. Sektor Pertanian

Sektor pertanian merupakan sektor ekonomi yang paling dominan bila diperhatikan berdasarkan struktur ekonomi Kabupaten Banyuwangi. Khusus dalam sektor pertanian ini, ada dua sub bab sektor di dalamnya yang sangat potensial. Yaitu sub sektor tanaman bahan makanan dan sub sektor perikanan laut. Peranan sub sektor tanaman bahan makanan dapat menyumbang produksi padi Jawa Timur, yang mana Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu daerah lumbung padi. Sedang peranan sub sektor perikanan laut cukup terbukti bahwa di Kecamatan Muncar merupakan penghasil berbagai jenis biota laut berskala nasional.

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Jawa Timur yang mempunyai luas daerah terbesar, sehingga dengan adanya ketersediaan luas daerah yang begitu luas tersebut, kesempatan untuk dijadikan sebagai lahan pertanian akan mempunyai peluang yang besar. Namun perlu dipahami pula bahwa tidak semua tanah mempunyai tingkat kesuburan yang

sama. Berdasarkan pemanfaatan lahan yang digunakan oleh para petani, mulai dari kawasan selatan ke utara yang melebar ke arah barat merupakan daerah potensi tanaman bahan makanan. Utamanya tanaman padi banyak ditanam di kawasan ini, bahkan sebagian besar dari kawasan tersebut pola tanam padi dalam satu tahunnya bisa dilakukan hingga tiga kali.

Pada tahun 2004 produksi padi telah mengalami peningkatan sebesar 2,15% dibandingkan tahun 2003. Bahkan kalau diperhatikan tren dari produksi padi pada tahun-tahun sebelumnya, indikasinya menunjukkan pola yang menurun. Terjadinya penurunan tersebut telah menimbulkan banyak pernafsiran. Di antaranya adalah lahan pertanian setiap tahun diduga mengalami pengurangan lahan sebagai akibat digunakan untuk kepentingan lain. Misalnya digunakan sebagai daerah permukiman maupun pemanfaatan yang lain. Resikonya produksi tanaman bahan makanan akan menurun sebanding dengan berkurangnya lahan pertanian tersebut.

Selama tiga tahun terakhir ini, menurut catatan Dinas Kehutanan Pertanian dan Urusan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyuwangi, diperoleh informasi adanya peningkatan produksi padi yang diikuti dengan meningkatnya luas panen. Naiknya produksi jagung yang diikuti dengan naiknya luas panen. Begitu juga dengan beberapa jenis tanaman bahan makanan yang lain mempunyai fluktuasi yang cenderung naik.

Selain tanaman bahan makanan yang berpotensi tinggi di Kabupaten Banyuwangi, tanaman perkebunan juga mempunyai potensi yang tidak kalah tingginya bila dibandingkan dengan tanaman bahan makanan. Sebut saja tanaman kelapa dan kopi, dua jenis tanaman perkebunan ini kontribusinya terhadap kehidupan penduduk Kabupaten Banyuwangi dapat dikatakan cukup besar. Potensi lainnya adalah produksi hasil hutan, diduga sebagai akibat dari luas dan potensi produksi kehutanan yang dimiliki oleh Kabupaten Banyuwangi ini, institusi yang mengangani jumlahnya mencapai tiga perum, yaitu Perum Perhutani Utara, Selatan dan Barat. Selain itu mengingat letak geografis Kabupaten Banyuwangi yang mempunyai garis pantai yang begitu panjang bahkan sepanjang Selat Bali, potensi ikan serta biota laut lainnya sudah dikenal sejak dahulu di negeri ini. Pernah dalam sebuah penelitian yang dilakukan oleh Universitas Gajah

Mada (UGM) Yogyakarta yang bekerja sama dengan Pemerintah Kabupaten Banyuwangi, memberikan indikasi tentang melimpahnya berbagai jenis ikan dan biota laut yang terkandung di dalamnya. Namun dalam pengelolaannya masih jauh untuk bisa dikatakan optimal.

Pada tahun 2004 produksi dan nilai produksi ikan laut mengalami penurunan. Yaitu sebesar 25,69 % untuk total produksinya. Bila dipadukan dengan hasil penelitian UGM, terjadinya penurunan produksi tersebut bukan disebabkan oleh adanya ketersediaan ikan yang ditangkap menurun, diduga lebih disebabkan oleh faktor teknis belaka. Umumnya para nelayan yang ada masih menggunakan cara-cara tradisional. Namun meski dengan cara-cara tradisional, produksi yang telah diraih oleh para nelayan di kawasan pantai Kabupaten Banyuwangi itu bisa dikategorikan sebagai jumlah produksi yang besar. Bahkan bila dihitung nilainya dalam setahun bisa mencapai nominal trilyunan rupiah. Selain produksi ikan dan biota laut yang begitu melimpah ruah itu, jenis ikan tawar juga mempunyai produksi yang cukup tinggi.

2.2.5.2. Sektor Industri

Sektor industri merupakan sektor ekonomi yang dipandang cukup menjanjikan oleh berbagai daerah, termasuk Kabupaten Banyuwangi yang terus berupaya meningkatkan kemajuan ekonominya melalui sektor industri. Berdasarkan letak geografisnya, Kabupaten Banyuwangi mempunyai peluang besar untuk maju dan berkembang ekonominya melalui sektor industri. Dukungan yang paling berkontribusi adalah dengan dimilikinya pelabuhan laut yang berskala impor dan ekspor, belum lagi ditambah posisi Kabupaten Banyuwangi yang berseberangan dengan Pulau Bali akan menambah minat para investor untuk datang dan menanam modalnya di Kabupaten ini.

Menurut data yang dihimpun oleh Dinas Perindag Penanaman Modal dan Koperasi Kabupaten Banyuwangi pada tahun 2004 lalu, jenis industri tekstil, barang dari kulit dan alas kaki masih merupakan jenis industri terbanyak jumlahnya yaitu sebanyak 577 unit. Disusul jenis industri yang bergerak di bidang alat angkutan, mesin dan peralatannya sebanyak 549 unit, industri makanan, minuman dan tembakau ada sebanyak 78 unit, baru kemudian sejumlah industri

yang lain. Industri-industri tersebut umumnya dengan persebaran yang relatif merata di setiap kecamatan, kecuali Kecamatan Banyuwangi dan Muncar dengan jumlah relatif lebih banyak. Untuk Kecamatan Muncar, banyak ditemukan jenis industri yang bergerak di bidang pengolahan dan pengalengan ikan, karena Kecamatan Muncar merupakan daerah penghasil ikan dan biota lain yang potensial di Kabupaten Banyuwangi. Sedangkan di Kabupaten Banyuwangi, potensi yang dimiliki selain pelabuhan laut yang berskala impor dan ekspor juga mempunyai daerah-daerah strategis yang bisa didirikan bangunan industri seperti sekarang ini.

Bila diperhatikan banyaknya tenaga kerja yang bisa terserap dalam kegiatan industri tersebut, maka jenis industri yang bergerak di bidang pengolahan barang dari kayu dan hasil hutan lainnya yang merupakan jenis industri yang paling banyak menyerap tenaga kerja. Disusul jenis industri yang memproduksi alat angkutan, mesin dan peralatannya, serta jenis industri yang mengolah makanan, minuman dan tembakau merupakan tiga jenis industri terbesar ketiga bila diperhatikan jumlah tenaganya.

Khusus industri yang bergerak pada penjernihan air, dalam hal ini dikelola oleh PDAM Kabupaten Banyuwangi selama tiga tahun terakhir produksinya menunjukkan adanya peningkatan yang cukup signifikan. Pada tahun 2004 angka kenaikannya mencapai 6,7 % dibanding tahun 2003. Selain produksi yang meningkat, nilai produksinya juga meningkat berbanding lurus dengan laju peningkatan produksi. Pada tahun 2004 angka peningkatan nilai produksi PDAM telah mencapai 67,47 %. Kenaikan sebesar ini masih belum optimal, karena besarnya produksi yang disalurkan masih sebesar 81,36 % saja terhadap total produksinya.

Berbeda halnya dengan industri listrik yang dikelola oleh PT. PLN (Persero). Seluruh pelanggan dari tahun ke tahun jumlahnya terus bertambah. Namun sebagai akibat dari kurang tertibnya para pelanggan, telah mengakibatkan kerugian teknis bagi PT. PLN (Persero). Contohnya nilai KWh yang terjual masih belum optimal bila dibandingkan dengan KWh yang dibangkitkan. Besarnya KWh yang dijual sebesar 89,88 % terhadap KWh yang dibangkitkan. Optimalisasinya lebih baik bila dibandingkan dengan optimalisasi yang diperoleh

PDAM. Hal ini terjadi karena PDAM ada penambah produksi air yang cukup tinggi.

2.2.5.3. Sektor Perdagangan

Sampai dengan tahun 2004, data detail perdagangan di Kabupaten Banyuwangi masih mempunyai kendala dalam hal penyajiannya. Hal ini dikarenakan kurang lengkapnya ketersediaan data perdagangan yang akan disajikan. Namun demikian setiap tahunnya akan selalu diupayakan agar seri datanya tetap terjaga. Data perdagangan regional ketersediaannya masih sulit untuk bisa dipisahkan antara barang-barang yang masuk dengan barang yang keluar, karena survei yang berhubungan dengan arus barang tersebut di Kabupaten Banyuwangi belum pernah dilaksanakan, sedang instansi yang berwenang terhadap masalah ini pun masih belum bisa berbuat banyak untuk menambah keragaman datanya.

Agar informasi yang disajikan dalam publikasi ini bisa bermanfaat secara optimal, khususnya data-data yang berhubungan dengan kemajuan di sektor perdagangan, maka gambaran umum yang akan diuraikan nanti tetap berpedoman dengan data yang tersedia. Misalnya perkembangan pengeluaran surat ijin usaha perdagangan (SIUP) menurut klasifikasi golongan perusahaan, datanya menunjukkan pola yang berkecenderungan meningkat. Hal ini terbukti meningkat 11,59 % pada golongan perdagangan besar dan 30,45 % pada golongan perdagangan sedang. Namun perlu kiranya dicermati bahwa setiap SIUP yang diterbitkan bukan berarti selalu menambah jumlah usaha perdagangan. Keadaan yang demikian ini bisa diduga adanya usaha perdagangan yang sudah memiliki SIUP bisa saja menghentikan kegiatannya karena sesuatu hal.

Masih berdasarkan data dari dinas yang berwenang, jumlah usaha perdagangan yang berskala besar jumlahnya berfluktuasi. Tetapi sebaliknya bagi usaha perdagangan berskala sedang dan kecil bila diperhatikan jumlahnya, memberikan indikasi prospek lebih baik bila dibandingkan terhadap usaha perdagangan yang berskala besar.

Khusus persediaan dan pengeluaran beras, pada tahun 2004 volumenya lebih rendah bila dibandingkan dengan tahun 2003. pada tahun 2003 ada

pemasukan beras sebanyak 119.227 ton, sementara pada tahun 2004 ada pemasukan beras sebanyak 58.485 ton beras. Atau ada penurunan sebesar 50,94 % beras yang masuk pada Perum BULOG Sub Divre IX Banyuwangi. Karena ada penurunan pemasukan beras tersebut, secara matematis akan mempengaruhi persediaan beras yang dikuasai Perum BULOG. Misalnya terhadap pengeluaran dan persediaan akhir. Pada sisi pengeluaran beras terjadi penurunan sebesar 24,29%. Khusus pada sisi persediaan akhir volumenya akan sangat dipengaruhi oleh sistem mutasi beras selama tahun berjalan. Artinya bila diperhatikan berdasarkan data yang tersedia, semakin rendah mutasi beras yang terjadi, akan diikuti menurunnya persediaan akhir.

2.2.5.4. Sektor Keuangan

Kabupaten Banyuwangi mempunyai Pendapatan Asli Daerah yang relatif besar. Pada tahun 2004 tingkat pencapaian realisasinya sebesar 108,98 %. Dengan demikian apabila target Pendapatan Asli Daerah (PAD) tersebut dibuat lebih tinggi diduga akan mempunyai peluang yang positif. Hubungan PAD dengan penyelenggaraan pembangunan praktis tidak bisa dipisahkan. Apabila dukungan dananya tidak terencana dengan baik, maka penyelenggaraan pembangunan praktis tidak bisa dipisahkan. Apabila dukungan dananya tidak terencana dengan baik, maka penyelenggaraan pembangunan akan menemui jalan buntu. Bila diperhatikan sumbernya, penyelenggaraan pembangunan itu didukung oleh Dana Alokasi Umum (DAU), bagi hasil pajak yang biasanya disebut dengan dana perimbangan ditambah dengan penerimaan lain yang sah serta PAD. DAU biasanya dihitung sedemikian rupa sehingga setiap daerah kabupaten akan menerima sesuai hasil hitungan dari pemerintah pusat. Sedangkan PAD merupakan sumber dana yang dikelola oleh pemerintah setempat.

Pada bagian ini disajikan pula perkembangan posisi keuangan yang dikelola oleh berbagai institusi. Misalnya, data keuangan yang bersumber dari Bank Indonesia, Asuransi dan Pegadaian. Menurut data Bank Indonesia yang menyajikan posisi kredit di Kabupaten Banyuwangi menunjukkan adanya pola perkembangan yang cenderung meningkat walaupun peningkatannya belum bisa dikategorikan relatif cepat. Lembaga keuangan berikutnya seperti pegadaian

memberikan informasi bahwa nasabah terbanyak berdasarkan profesinya adalah petani, disusul pedagang, nelayan serta profesi yang lain. Khusus untuk perkembangan nasabah baru yang direkrut oleh lembaga asuransi, setiap bulannya menunjukkan adanya minat besar bagi penduduk Kabupaten Banyuwangi untuk ikut serta menjadi pemegang polis asuransi.

Selain PAD yang selalu ditingkatkan perolehannya oleh pemerintah Kabupaten Banyuwangi, sumber dari Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) juga memperoleh realisasi nominal yang cukup besar. Pada tahun 2004 PBB sektor perkotaan realisasinya mencapai 78,42 %, meski belum mencapai 100%, namun dibandingkan dengan tahun lalu ada kenaikan sebesar 0,39 %. Pada sektor pedesaan tahun 2004 realisasinya mencapai 81,75 %. Pada sektor pedesaan ini realisasi PBB dengan posisi lebih besar nilainya, sehingga dalam perolehan nilai nominalnya juga di atas nilai nominal PBB sektor pedesaan.

2.2.5.5. Sektor Transportasi dan Komunikasi

Salah satu prasarana dan sarana fisik yang sangat dominan pengaruhnya terhadap kemajuan perekonomian suatu daerah adalah ketersediaan fasilitas transportasi daerah itu sendiri. Apakah relatif terpenuhi atau tidak, bila tidak maka kemajuan ekonomi daerah tersebut akan berjalan lebih lambat bila dibandingkan dengan daerah yang sudah terpenuhi fasilitas transportasinya, demikian pula sebaliknya.

Pembangunan transportasi di Kabupaten Banyuwangi dapat dikategorikan relatif maju sejak lima tahun terakhir ini. Meski tergolong kota sedang, Banyuwangi berfasilitas cukup memadai dalam bidang transportasi, misalnya saja jenis angkutan dalam kotanya, ada taxi berargometer, ada angkutan kota yang sering disebut dengan Lin serta jenis angkutan tradisional lain yang ikut serta bersaing untuk mendapatkan kesempatan dalam memperoleh penumpang di dalam kota Banyuwangi. Untuk menuju kota Banyuwangi dapat ditempuh melalui dua jalur besar, satu dari arah Situbondo dan yang lainnya dari arah Jember. Kedua jalur ini memiliki kepadatan yang sama padatnya. Guna mendukung arus lalu lintas yang demikian ini, secara fisik harus didukung dengan adanya ruas jalan yang memadai pula.

Sejak tiga tahun terakhir ini, ruas jalan yang dibangun oleh negara, pemerintah provinsi serta pemerintah kabupaten Banyuwangi sudah seluruhnya beraspal. Bahkan panjang jalan yang dikerjakan oleh pemerintah sudah mendekati satu setengah juta meter, dengan kondisi jalan relatif baik. Selain ruas jalan dengan kondisi yang seluruhnya beraspal itu, jalur kereta api juga memegang peranan penting dalam keikutsertaannya memajukan pembangunan di sektor transportasi. Transportasi sebagaimana yang telah kita ketahui bersama bahwa kontribusinya terhadap pembangunan pariwisata mempunyai sifat korelasi yang positif.

Ada dua jalur utama untuk mencapai Banyuwangi, pertama dari Kota Surabaya dan yang kedua dari Pulau Bali. Dari Kota Surabaya, pengunjung dapat mencapai Banyuwangi dengan dua alternatif, yaitu:

a. Jalur Utara

Dari Surabaya lewat Pasuruan - Probolinggo – Situbondo – Banyuwangi. Jika perjalanan menggunakan bus, pengunjung akan turun di Terminal Tanjungwangi, kurang lebih 15 km sebelah utara kota. Perjalanan menuju kota melewati Stasiun Kereta Api Banyuwangi Baru, Pelabuhan Tanjungwangi dan Terminal Blambangan.

b. Jalur Selatan

Dari Surabaya lewat Paruruan – Probolinggo – Lumajang – Jember – Banyuwangi. Dari jalur selatan, pengunjung akan melewati beberapa terminal Banyuwangi yang menghubungkan tempat-tempat wisata Banyuwangi. Terminal-terminal tersebut antara lain : Stasiun Kereta Api Kalibaru, Terminal Genteng, Terminal Jajag, dan Terminal Brawijaya (Terminal Kota Banyuwangi bagian selatan)

Pengunjung dapat pergi dengan menggunakan transportasi darat seperti mobil, kereta api, bus, taksi, travel dan lain sebagainya dengan jurusan Banyuwangi. Jarak antara Surabaya – Banyuwangi adalah 254 km, dan butuh waktu sekitar 5-6 jam dengan bus/kereta api.

Pengunjung dari Bali dapat mencapai Banyuwangi dengan menggunakan kendaraan pribadi maupun kendaraan umum, seperti misalnya bus, taksi, travel dan sebagainya dengan jurusan Pelabuhan Gilimanuk – Pelabuhan Ketapang

(pelabuhan Banyuwangi yang menghubungkan Bali). Di pelabuhan Ketapang, pengunjung dapat mencari informasi tentang Banyuwangi di *Tourist Information Center (TIC) Office*. Dari pelabuhan Ketapang, pengunjung bisa naik taksi atau kendaraan umum lainnya untuk menuju Banyuwangi kota atau tempat wisata lainnya di Banyuwangi.

2.2.5.6. Sektor Pariwisata

Perkembangan pembangunan pariwisata di Kabupaten Banyuwangi bila ditinjau berdasarkan jumlah obyek-obyek wisata serta akomodasi penunjangnya, dapat dikategorikan sebagai daerah tujuan wisata yang sedang berkembang. Karena potensi alam yang strategis bisa menjadikan Banyuwangi sebagai daerah transit bagi para wisatawan yang akan berkunjung ke, dan/dari Pulau Bali. Idealnya sekarang ini sudah banyak pembenahan yang dilakukan terhadap obyek-obyek wisata, bermunculan fasilitas akomodasi serta adanya *event* tertentu yang sudah teragenda secara rutin yang berskala internasional. Letak geografis Kabupaten Banyuwangi yang berseberangan dengan Pulau Bali, bukan satu-satunya alasan yang paling mendasar bagi berkembangnya kunjungan wisatawan asing di Bumi Blambangan ini. Karena ditinjau dari budaya khas Banyuwangi yang beraneka ragam serta pesona alamnya itulah yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung ke Banyuwangi.

Pendekatan yang digunakan untuk menghitung berapa banyak wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Banyuwangi adalah dengan menggunakan jumlah tamu yang menggunakan jasa akomodasi. Dipilihnya pendekatan ini karena pencatatan secara khusus terhadap wisatawan yang berkunjung ke Banyuwangi masih belum ada, bahkan pada tingkat propinsi juga masih menggunakan pendekatan yang sama. Yang dimaksud dengan akomodasi disini adalah dilihat dari sejumlah 45 hotel di Kabupaten Banyuwangi. Dari jumlah tersebut pada tahun 2004 periode Januari sampai dengan Desember, mempunyai tingkat hunian kamar sebesar 29,69 %. Artinya dari seluruh kamar yang terjual setiap malam hanya sekitar 29,69 %. Atau bila ada 100 kamar yang tersedia, maka yang dihuni tamu sebanyak 29-30 kamar. Angka ini bila dibandingkan dengan tahun 2003 ada kenaikan sekitar 1,46 %.

Khusus bagi wisatawan asing yang berkunjung ke Kabupaten Banyuwangi, angkanya bila dibandingkan dari semenjak terjadinya bom Bali I pada Oktober 2002 lalu sampai dengan periode Januari-Desember 2004, indikasinya ada kenaikan walaupun masih belum banyak seperti sebelum terjadinya bom Bali. Belum lama masyarakat berjuang meningkatkan perekonomian yang terpuruk akibat Bom Bali I, tiba-tiba pada Mei 2005 terjadi lagi peristiwa pengeboman yang kedua di Pulau Bali. Hal ini kembali membawa dampak yang negatif. Dampak bom Bali terhadap perkembangan wisatawan asing yang berkunjung ke Banyuwangi cukup besar pengaruhnya. Bahkan setelah kasus Bom Bali I, praktis wisatawan asing yang berkunjung ke Banyuwangi turun hingga 50 %. Bila diasumsikan dengan angka rata-rata per hari, sebelum terjadi bom Bali I itu, di Banyuwangi ada sekitar 13 orang asing yang berkunjung. Namun setelah terjadinya kasus bom tersebut, pada tahun 2003 wisatawan asing yang berkunjung ke Banyuwangi mengalami penurunan menjadi rata-rata 7 orang per hari. Dengan demikian belanja yang diterima oleh berbagai lembaga yang terkait dengan kunjungan wisatawan asing akan berkurang juga sekitar 50 %.

Pada tahun 2004 kunjungan wisatawan asing ke Banyuwangi rupanya sudah mulai ada peningkatan dalam jumlah. Dari hasil registrasi seluruh akomodasi di Kabupaten Banyuwangi dengan asumsi angka kunjungan rata-rata per hari, maka pada tahun 2004 periode Januari sampai dengan Desember rata-rata per hari wisatawan asing yang berkunjung ke Banyuwangi tercatat 10 orang. Pada tahun 2004 seluruh alat produksi, surat pos dalam dan luar negeri yang dikirim, wesel pos dalam dan luar negeri yang diterima dan dikirim, giro dan cek pos yang diterima dan dibayar, tabanas yang ditabung dan yang dibayarkan kembali, paket pos dalam dan luar negeri yang dikirim dan diterima melalui PT. Pos Indonesia (Persero) Banyuwangi rata-rata volume dan nilainya telah meningkat dibandingkan dengan tahun 2003. Peningkatan yang demikian ini juga diikuti dengan perkembangan pos-pos otomatis, kapasitas sentral telepon, kapasitas dan isi rumah kabel yang dikelola oleh PT. Telekomunikasi Indonesia, Tbk Kancatel Banyuwangi. Setelah mulai ada peningkatan jumlah pengunjung pada tahun 2004, pada Mei 2005 terjadi lagi bom Bali II, dengan skala ledakan dan jumlah korban yang jauh lebih sedikit daripada bom Bali I, namun penurunan

jumlah wisatawan tidak signifikan, dengan kata lain tidak berpengaruh begitu besar.

Mungkin sedikit orang yang percaya bahwa Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi untuk menyelamatkan industri pariwisata Bali di masa depan. Peralannya adalah kawasan Banyuwangi memiliki hampir semua faktor untuk mengubah daerah ini menjadi daerah tujuan wisata dunia. Seperti misalnya kawasan Gunung Ijen dan beberapa gunung lain di sekitarnya yang mengagumkan itu, kehidupan dan kebudayaan masyarakatnya yang mempesona dengan keluguan yang orisinal, juga pesona deburan ombak laut di pantai selatan yang konon merupakan lokasi terbaik kedua di dunia untuk olahraga surfing. Sudah ratusan, bahkan tak terhitung jumlah penggemar surfing dari berbagai negara yang telah mencoba dan menemukan kepuasan berselancar di pantai tersebut.

Setelah bom Bali I meledak, Bali yang perlahan-lahan mulai pulih dikunjungi oleh sekitar 1,6 juta wisatawan manca negara. Setelah bom Bali II pun jumlah wisatawan masih terus meningkat walaupun belum sebanyak sebelum terjadi Bom Bali I. Sedangkan Bali, dengan terus meningkatnya jumlah wisatawan sudah mulai jenuh. Oleh karena itu diperlukan tujuan-tujuan wisata baru yang tak kalah menarik. Alternatif yang paling potensial adalah daerah Banyuwangi. Sebab Banyuwangi berada diantara jalur utama antara Yogyakarta, Bromo dan Bali. Maka dari itu, Banyuwangi memiliki peluang amat besar untuk menjadi *another bluechip destination in this country*.

Untuk mendukung hal tersebut, sesungguhnya Pemerintah Daerah Banyuwangi sudah menyiapkan sebuah rencana besar pendukung pariwisata Banyuwangi, yaitu pembangunan lapangan terbang. Bahkan pemerintah daerah sudah menyiapkan dan membebaskan lahan yang diperuntukkan untuk membangun lapangan terbang tersebut. Letaknya di desa Blimbingan, Kecamatan Rogojampi. Disamping itu, daerah Banyuwangi ini dikelilingi oleh kabupaten-kabupaten yang masyarakatnya juga mampu dalam hal ekonomi dan sangat potensial untuk melakukan perjalanan wisata. Baik ke Surabaya maupun ke Bali. Jadi kalau kelak pembangunan lapangan terbang tersebut benar-benar terwujud, maka daerah Banyuwangi akan berkembang dengan pesat, dan usaha untuk

membangun dan mempromosikan pariwisata Banyuwangi ke pasar dunia akan segera menjadi kenyataan.²

Kabupaten Banyuwangi memiliki keragaman pemandangan alam, kekayaan seni dan budaya, dan adat tradisi yang berpotensi besar dalam bidang pariwisata untuk menarik wisatawan domestik dan mancanegara. Pesona alam yang indah tersebar dari wilayah utara sampai selatan, dari wilayah barat sampai timur. Gunung, hutan, dan pantai memberi corak masing-masing wilayah. Boleh dikatakan bahwa Banyuwangi merupakan salah satu tujuan wisata tropis paling lengkap di Indonesia. Kabupaten ini memiliki hampir semua unsur penunjang bagi tumbuh suburnya industri kepariwisataan. Seperti Kawah Ijen yang berada di wilayah utara, yang terkenal dengan keindahan kawah danaunya, penambang tradisional belerang yang menaiki dan menuruni kawah serta bukit Gunung Merapi, dan perkebunan yang melingkupi lereng gunung dimana Kawah Ijen berada. Di sebelah selatan, Taman Nasional Alas Purwo dengan pantai, hutan, dan binatang liarnya serta Taman Nasional Meru Betiri dimana binatang langka seperti harimau jawa dan penyu tinggal dan menandai tanah Banyuwangi. Tempat-tempat tersebut merupakan sentral Wilayah Pengembangan Pariwisata (WPP), yang disebut dengan “Segitiga Berlian”, yang menghubungkan tempat-tempat wisata satu dengan yang lain di Banyuwangi.

Banyuwangi juga memiliki keragaman seni dan budaya, adat tradisi. Salah satu kesenian khas Banyuwangi adalah “Gandrung”, yaitu tarian untuk menyambut para tamu. Tarian ini khas, yang akhirnya dijadikan maskot pariwisata Kabupaten Banyuwangi. Selain itu, seblang, kuntulan, damarwulan, angklung, barong, kendang kempul, jaranan, dan kesenian lain yang merupakan kesenian khas daerah dapat disaksikan di Banyuwangi. Adat tradisi yang khas biasanya diadakan setiap tahun. Adat tradisi tersebut misalnya : petik laut, rebo wekasan, kebo-keboan, ruwatan, tamplek punjen, gredoan, endog-endogan dan lain sebagainya. Adat tradisi tersebut, yang ditampilkan dalam waktu tertentu dalam setahun, dikemas dalam *Calender of Events* Kabupaten Banyuwangi.

Kerajinan daerah dan makanan daerah yang merupakan hasil dari home industri juga tersebar di seluruh wilayah Banyuwangi. Beberapa produk dan

² Sjafriel Salim, *Archipelago, Merpati Inflight Magazine*, Jakarta : Corporate Affairs Division Merpati Nusantara Airlines, 2003

tempat yang dikunjungi diantaranya adalah batik tulis di Temenggungan dan Tampo (Cluring), kerajinan bambu Kecamatan Rogojampi dan Kalipuro, dan lain sebagainya. Keanekaragaman pemandangan alam, kekayaan seni dan budaya, dan adat tradisi Banyuwangi merupakan mahkota yang harus dipelihara dan ditunjukkan kepada dunia luar, sehingga potensi itu dapat bermanfaat baik untuk masyarakat maupun pemerintah dalam meningkatkan pendapatan asli daerah. Kekayaan tersebut merupakan modal untuk pembangunan terutama di bidang pariwisata yang harus diangkat di kancah pariwisata nasional maupun internasional.

2.2.6. Objek Wisata di Banyuwangi

Kabupaten Banyuwangi memiliki keragaman pemandangan alam, kekayaan seni dan budaya, dan adat tradisi yang berpotensi besar dalam bidang pariwisata untuk menarik wisatawan domestik dan mancanegara. Pesona alam yang indah tersebar dari wilayah utara sampai selatan, dari wilayah barat sampai timur. Gunung, hutan, dan pantai memberi corak masing-masing wilayah. Kabupaten ini memiliki hampir semua unsur penunjang bagi tumbuh suburnya industri kepariwisataan.

2.2.6.1. Obyek Wisata Alam

Kabupaten Banyuwangi memiliki obyek-obyek wisata yang sangat menarik untuk dikunjungi. Di antaranya antara lain :

a. Taman Wisata Kawah Ijen

Secara geografis, Taman Wisata Kawah Ijen terletak di antara $117^{\circ}04'$ - $114^{\circ}20'$ Bujur Timur dan $8^{\circ}01'$ - $8^{\circ}12'$ Lintang Selatan. Konfigurasi lapangan Taman Wisata Kawah Ijen merupakan daerah seluas 134 km^2 , ketinggian permukaan kawah 2.148 m di bawah permukaan laut, sedangkan sisi/bibir kawah memiliki ketinggian 2.388 m di atas permukaan laut. Kawah ini dikelilingi oleh Gunung Merapi, Gunung Rante, Gunung Pendil dan Gunung Raung. Sebelum ditetapkan sebagai Taman Wisata, kawasan Kawah Ijen merupakan cagar alam. Selanjutnya karena melihat potensi dan daya tarik yang tinggi bagi pengembangan kepariwisataan, maka akhirnya diatur dan ditetapkan sebagai Taman Wisata.

Kawah Ijen merupakan kawah danau terbesar di Pulau Jawa. Kawah belerangnya berada dalam sulfatara yang dalam. Kedalamannya 200 meter dan mengandung kira-kira 36 juta meter kubik air asam beruap, diselimuti kabut berbau belerang yang berputar-putar di atasnya. Di dalam kawah, berbagai warna dan ukuran batu belerang dapat ditemukan. Kawah Ijen merupakan taman batu belerang yang sungguh indah. Pemandangan para penambang belerang yang naik turun kawah sangat menakjubkan. Sekitar 100 orang membawa bebatuan kekuning-kuningan di atas pundaknya dengan berat kira-kira 110 kg. Pemandangan setiap hari yang terjadi di Kawah Ijen adalah para penambang mondar-mandir, menggali belerang, naik turun, menuruni lereng sebelum beban dijual ke pelelangan, yang menghasilkan tumpukan belerang sebanyak 6-7 ton perhari.

Daerah pegunungan yang masih asri dan tertutup hutan belantara tropis itu menjadi sumber air sepanjang tahun bagi pertanian dan kehidupan penduduk di kawasan kabupaten Banyuwangi. Dari kota Banyuwangi jaraknya sekitar 40 kilometer. Untuk mencapai lokasi tersebut dapat ditempuh dengan kendaraan roda empat (terutama *four wheel drive*) melalui darat dan dilanjutkan dengan berjalan kaki sekitar tiga kilometer untuk sampai di daerah kawah.

b. Pantai Plengkung atau G-Land

Pantai Plengkung yang terletak di pantai selatan Banyuwangi dan ujung timur pulau Jawa ini merupakan pantai yang terkenal sebagai lokasi *surfing* yang konon terbaik kedua di seluruh dunia setelah Kepulauan Hawaii. Jarak antara Pantai Plengkung dan kota Banyuwangi sekitar 75 kilometer. Nama Plengkung juga sering disebut dengan *G-Land*, huruf G berasal dari kata Grajagan, nama dari sebuah teluk tempat Pantai Plengkung yang memiliki ombak yang besar. *G-Land* dikelilingi oleh hutan hujan tropis yang masih alami. Ombak yang dihasilkan tergolong fantastis, dengan tinggi mencapai 20 kaki atau 4 meter, ombak tersebut dapat bertahan sepanjang 2 mil mencapai pantai dan dalam selang waktu 5 menit lamanya bergulung dan tidak pecah sehingga cocok untuk berselancar. Bagi pengunjung yang ingin menikmati keindahan Pantai Plengkung, di daerah tersebut

tersedia *cottage* dan *jungle camp* yang berada di dekat pantai untuk kenyamanan para pengunjung.

Pantai ini menawarkan olahraga *surfing* yang paling digemari oleh para peselancar profesional. Wisatawan yang datang banyak yang berasal dari mancanegara. Bulan Mei sampai bulan Oktober adalah bulan terbaik untuk *surfing*. Tidak diragukan lagi bahwa *G-Land* merupakan surga bagi para peselancar. Karena reputasinya sebagai tempat yang tepat dan menantang untuk olahraga *surfing*, setiap tahun selalu diadakan kejuaraan *The Quicksilver Pro Surfing Championship* yang diadakan sekitar bulan Juni dan merupakan bagian dari kejuaraan *ASP World Championships*.

Untuk mencapai Pantai Plengkung kebanyakan dari para peselancar berangkat dari Bali, melalui Banyuwangi langsung ke *G-Land* atau ke Grajagan, kemudian menyewa *boat* ke Pantai Plengkung. Sayang sekali akses untuk menuju ke Pantai Plengkung ini masih terbatas dan kurang memadai, karena kondisi jalan dan transportasi yang kurang mendukung. Padahal dengan reputasinya yang legendaris di kalangan peselancar, pantai ini seharusnya dapat berkembang dengan pesat dan dapat menjadi ikon pariwisata Banyuwangi pada khususnya dan Indonesia pada umumnya.

c. Pantai Sukamade

Jarak Pantai Sukamade kira-kira 97 kilometer ke arah barat daya dari Banyuwangi. Pantai yang memiliki garis pantai sejauh tiga kilometer ini merupakan pantai yang tenang dan indah. Pada mulanya pantai ini ditemukan oleh Belanda pada tahun 1927. Di daerah ini banyak terdapat perkebunan yang menanam karet, coklat dan kopi yang ditanam di tanah perkebunan seluas 1200 hektar. Sukamade merupakan hutan lindung alam di Jawa Timur yang berhubungan dengan penangkaran penyu. Di pantai ini terdapat ratusan penyu raksasa yang bertelur di sepanjang pantai. Penyu betina biasanya bertelur antara 80 sampai 180 butir telur yang diletakkan di dalam sarang pasir di pantai. Penyu betina biasanya mulai mendarat di pantai pada jam 7.30 malam dan kembali ke laut pada jam 12.00 malam hari. Pada bulan November hingga Maret adalah musim penyu bertelur. Di pantai ini, empat dari tujuh spesies penyu langka dunia

bertelur dan menetaskannya selama musim bertelur. Spesies yang paling sering dijumpai adalah penyu hijau, *hawksbill*, *snapping* dan *giant leatherback*.

Perjalanan pada malam hari di Pantai Sukamade dapat menjadi perjalanan yang tidak terlupakan. Untuk melihat penyu bertelur, pengunjung harus meminta izin kepada petugas penjaga hutan. Para pengunjung akan dibimbing oleh para pemandu penjaga hutan yang berpengalaman untuk melihat penyu yang mendarat di pantai dan bertelur di pantai pasir. Dalam perjalanan ini, pengunjung tidak diperbolehkan mengeluarkan suara ribut, merokok, menyalakan lampu/cahaya dan memotret, juga tidak diperbolehkan menyentuh penyu yang sedang bertelur, agar tidak mengganggu habitat penyu tersebut dan tetap menjaga kelestariannya.

d. Pantai Muncar

Muncar yang terletak di sebelah selatan Banyuwangi adalah pelabuhan penghasil ikan terbesar kedua di Indonesia setelah Bagan Siapi-api yang terletak di Sumatera. Dengan demikian berarti Muncar adalah pelabuhan ikan terbesar di Jawa Timur. Di daerah ini terdapat kekayaan biota laut yang besar sehingga banyak penduduknya yang bermata pencaharian sebagai nelayan. Pemandangan kesibukan aktifitas nelayan di pelabuhan dapat dilihat disini, juga berbagai perahu nelayan baik yang tradisional maupun yang modern dengan berbagai hiasan dan ornamen-ornamennya. Untuk mencapai Pantai Muncar sangatlah mudah. Kendaraan umum tersedia hingga ke pantai.

Pada bulan Suro, selalu diadakan perayaan petik laut. Petik laut ini ada sejak berkembangnya Luh-pang-pang menjadi pusat kegiatan penangkapan ikan. Pada awalnya upacara ini diadakan berdasarkan “Pranamatangsa”, tetapi kini upacara ini diselenggarakan setiap bulan Suro. Petik Laut Muncar merupakan kegiatan yang sacral. Di dalam upacara ini, miniatur perahu yang diisi penuh dengan sesaji seperti kepala kambing, berbagai macam kue-kue, buah-buahan, pancing emas, opium, dan dua ayam hidup, kemudian semuanya dilarung di laut. Pada malam mempersiapkan sesaji di perahu miniatur, banyak orang-orang yang tidak tidur semalaman. Beberapa di antara mereka ada yang membaca kitab suci Al-qur’an. Pada pagi harinya, sebelum perahu miniatur tersebut dilarung ke laut, perahu tersebut diarak keliling desa, yang istilahnya disebut dengan “Idher Bumi”.

Pada akhirnya setelah mereka menyelesaikan upacara tersebut, mereka kembali ke pantai, kemudian banyak orang yang mandi dengan harapan agar Shang Hyang Iwak, Dewi laut, memberi berkah kepada mereka.

e. Taman Nasional Meru Betiri

Secara geografis Taman Suaka Margasatwa Meru Betiri terletak antara $8^{\circ} 21' - 8^{\circ} 35'$ Lintang Selatan dan $113^{\circ} 40' - 113^{\circ} 58'$ Bujur Timur. Sebagian dari taman nasional ini berada di dalam wilayah Kabupaten Jember. Taman nasional ini memiliki luas sekitar 580 km² dan akses untuk pengunjung masih terbatas karena kondisi jalan yang sulit untuk dilalui. Daya tarik utama disini adalah pantai lindung Sukamade yang merupakan tempat perlindungan bagi habitat penyu. Di dalam hutan pegunungan Meru Betiri terdapat habitat hewan babi liar, banteng, tupai, kucing hutan, macan tutul dan monyet. Meru Betiri juga dikenal sebagai tempat habitat dari Harimau Jawa (*Panthera tigris sundanicus*), spesies yang hampir punah, bahkan kini diyakini hanya tinggal ceritanya saja karena jarang sekali orang yang melihat hewan ini. Sedangkan flora langka yang dapat dijumpai di kawasan ini adalah bunga *Rafflesia zollingeriana* dan pohon raksasa *Bischofia javanica*. Lokasi-lokasi yang mempunyai potensi keindahan alam dan keunikan di Taman Nasional Meru Betiri selain Pantai Sukamade adalah Pantai Rajegwesi, Teluk Hijau, Teluk Damai dan Pulau Merah. Taman Nasional Meru Betiri terdiri dari hutan hujan tropis dan area ini kebanyakan selalu basah sepanjang tahun. Waktu terbaik untuk mengunjungi Meru Betiri adalah pada musim kemarau, pada bulan April sampai Oktober.

f. Pantai Grajagan

Pantai Grajagan terletak kira-kira 53 kilometer ke arah selatan dari Banyuwangi. Pantai ini merupakan pantai yang menarik untuk dikunjungi dengan teluk yang besar. Pantainya luas diselimuti oleh pasir yang bersih. Di seberang pantai, bukit yang gagah terhunjam ke bumi dengan kuatnya. Pemandangan kampung nelayan menambah pesona Grajagan. Gua pertahanan jaman Jepang juga bisa dinikmati di sini. Tempat wisata ini juga menyediakan cottage bagi para pengunjung yang ingin beristirahat.

g. Pantai Rajegwesi

Pantai Rajegwesi terletak di Desa Sarongan, Kecamatan Pesanggaran. Untuk mencapai pantai ini, pengunjung akan disugahi pemandangan yang indah dengan melewati daerah perkebunan, jalan yang teduh, dan penduduk yang bersahabat dengan para pendatang. Sementara pantainya indah dan alami. Ombaknya tidak terlalu tinggi, sehingga para pengunjung bisa berenang dan bermain-main di pantai. Rajegwesi juga merupakan tempat yang menghubungkan tempat-tempat yang indah lainnya seperti : Teluk Hijau dan Sukamade.

h. Agrowisata Kaliselogiri-Air Terjun Jambe Rawa-Puncak Miari

Letak Agrowisata Kaliselogiri tak jauh dari air terjunnya, yaitu sekitar 2,5 kilometer dari air terjun tersebut ke arah barat. Agrowisata Kaliselogiri memiliki pemandangan perkebunan yang indah. Tanaman kopi dan coklat adalah tanaman utama di perkebunan ini. Hampan pohon kopi diselingi oleh pohon-pohon lain menghijau menyejukkan mata. Para pengunjung bisa melihat pemanenan kopi dan coklat serta melihat langsung pengolahannya di pabrik di perkebunan tersebut pada bulan Juli sampai November. Perkebunan kaliselogiri memiliki air terjun yang indah yang disebut dengan Jambe Rawa. Airnya mengucur dari ketinggian dan membentuk air terjun dua tingkat. Airnya yang jernih menghiasi alam sekaligus sebagai sumber kehidupan bagi penduduknya. Jika pengunjung masih berkenan untuk berpetualang, ada sebuah bukit yang mengagumkan yang disebut dengan Puncak Miari. Selama perjalanan ke tempat ini banyak para pekerja melintas dan menambah kekhasan pemandangan perkebunan. Dari puncak Miari para pengunjung bisa melihat areal perkebunan yang luas terhampar dibatasi oleh gunung-gunung di seberang. Pengunjung yang ingin menginap pun disediakan tempat menginap di perkebunan Kaliselogiri.

i. Taman Nasional Alas Purwo

Tempat perlindungan kehidupan liar di Semenanjung Blambangan ini dikenal dengan nama Alas Purwo. Letaknya di ujung tenggara pulau Jawa. Purwo berarti awal dari segala sesuatu. Luas dari Alas Purwo sekitar 42 hektar persegi

yang kaya akan keanekaragaman binatang, terutama banteng, menjangan, babi hutan, dan burung merak. Taman nasional ini mungkin tempat terakhir di Indonesia dimana spesies anjing liar yang selama ini dengan cepat punah masih tersisa dan tinggal di Alas Purwo. Ada banyak gua di dalam hutan Alas Purwo yang terlindung oleh lebatnya tumbuhan.

j. Gua Istana

Gua Istana terletak kira-kira 2 kilometer dari Pancur atau 2 jam berjalan kaki dari Sadengan. Tempat ini biasanya digunakan untuk meditasi. Gua-gua lain di sekitar gua Istana adalah gua Padepokan, dan gua Putri. Jalan menuju gua Istana sangat mengesankan. Para pengunjung berada di bawah rimbunnya hutan Taman Nasional Alas Purwo. Dimana bisa disaksikan banyak tumbuhan hutan hujan yang belum pernah kita saksikan sebelumnya, atau mendengar suara aneh dari binatang hutan seperti burung. Terkadang para pengunjung menyebrangi sungai kecil dengan hati-hati di atas kayu yang mengangkangi kedua sisi sungai. Bahkan para pengunjung juga bisa mencapai gua ini dengan merangkak di bawah serumpun bambu yang tumbang. Meski musim kemarau sekalipun, air di kawasan ini tidak pernah berkurang karena mendapat air dari oasis-oasis yang terdapat didaerah yang lebih tinggi.

k. Agrowisata Kaliklatak

Agrowisata Kaliklatak merupakan perintis wisata agro di Indonesia. Kaliklatak terletak di lereng Gunung Merapi, dimana kawah Ijen berada. Jaraknya kira-kira 15 kilometer ke arah barat dari Banyuwangi. Luas perkebunan yang dikelola secara pribadi ini kira-kira 100 hektar. Komoditas tanaman yang ada antara lain : kopi, coklat, karet, cengkih dan rempah-rempah. Para pengunjung dapat melihat pemanenan, pemrosesan, pengepakan di dalam pabrik. Penginapan berupa cottage juga tersedia bagi pengunjung yang ingin menginap di Agrowisata Kaliklatak ini.

l. Watudodol

Watudodol terletak di desa Ketapang, Kecamatan Kalipuro, arah utara dari pelabuhan Ketapang. Lokasinya mudah dijangkau karena posisi Watudodol dekat

dengan jalan utama ke Taman Nasional Baluran dan berada di jalan utama jalur Banyuwangi-Surabaya. pemandangan di watudodol sangat indah dengan batu karang yang menjulang tinggi dan pemandangan pantai dari atas jalan raya sedang bukit-bukit di seberangnya. Dari sini kita bisa melihat pulau bali dan kapal-kapal yang lalu lalang di Selat bali. Sebuah batu besar tertancap diantara jalan utama, yang disebut dengan “Watu dodol”. Watu berarti batu dan dodol berarti semacam kue dodol. Dimana legenda pada jaman dahulu, orang banyak membuang bungkus kue dodol di satu tempat yang lama kelamaan menumpuk dan mengeras menjadi batu yang akhirnya dikenal dengan Watudodol. Di area ini terdapat banyak restoran dan tempat penginapan bagi para wisatawan.

m. Agrowisata Kalibendo

Agrowisata Kalibendo terletak kira-kira 25 kilometer dari Banyuwangi. Letaknya tepat pada jalur perjalanan ke atau dari Gunung Ijen. Agro wisata ini terletak di dataran tinggi. Pemandangan alamnya adalah perkebunan yang khas dengan tanaman karet, kopi dan cengkih. Udara disini sangat sejuk dan biasanya digunakan orang-orang sebagai *jogging track* secara berombongan dari berbagai daerah di Banyuwangi. Di daerah ini kita bisa melihat bangunan tua bekas kantor kerja pada jaman Belanda.

n. Desa Wisata Using

Desa Wisata Using merupakan desa wisata asli Banyuwangi. Desa Wisata Using ini terletak di Desa Kemiren, Kecamatan Glagah, Banyuwangi. Desa Wisata Using merupakan miniatur pusat promosi adat dan budaya asli Banyuwangi. Di desa ini hampir semua penduduknya adalah asli suku Using yang berkomunikasi dengan menggunakan bahasa Using.

o. Arung Jeram Kalibaru

Sungai Kalibaru sepanjang 5 kilometer menjadi arena olah raga yang mendebarkan, yaitu arung jeram. Sumber mata air jernih berasal dari lereng Gunung Raung membentuk panorama alam yang luar biasa, tebing yang curam, hutan perawan, perkebunan, serta keramah tamahan penduduk desa yang akan membuat petualangan kita tidak terlupakan. Untuk menikmati olah raga arung

jeram di Kalibaru ini kita dapat datang ke Margo Utomo Hill & View Cottage, Kalibaru. Di kecamatan Kalibaru yang merupakan dataran tinggi ini juga terdapat banyak pemandangan yang indah, dengan perkebunan kopi dan coklat, terowongan kereta api di bawah gunung Mrawan yang bisa dinikmati dengan naik kereta. Pengunjung juga bisa melihat para pengrajin tradisional mengerjakan peralatan dapur, dan membelinya di sepanjang jalan Kalibaru.

p. Air Terjun Lider

Obyek wisata alam air terjun tertinggi di banyuwangi adalah air terjun Lider yang berada di desa Sumber Arum, Kecamatan Songgon, sekitar 45 kilometer dari Banyuwangi. Air terjun dengan ketinggian 80 meter ini sangat indah dan mengagumkan bagi siapa saja yang menyaksikan keasrian pesonanya. Letaknya yang berada di kawasan hutan lindung dengan kehijauan pepohonan dan kejernihan airnya membuat air terjun ini menjadi obyek wisata yang nyaman untuk dinikmati. Tempat ini dapat ditempuh dengan sedikit berjalan kaki melalui jalan kecil yang dikelilingi tanaman kebun yang menghijau dan udara yang segar.

q. Umbul Pule

Umbul Pule terletak di desa Gunungsari, kecamatan Glenmore. Tempat wisata ini terletak kira-kira 10 kilometer ke arah utara dari kota Genteng. Alam pedesaan Gunungsari ini masih asri. Sawah, gunung, dan hutan adalah pemandangan yang nampak sehari-hari. Udaranya sejuk, dan pemandangan yang indah dari lereng Gunung Raung. Umbul Pule merupakan kolam renang alam. Sumber air yang jernih keluar dari bumi, mengalir ke sebuah kolam pemandian. Para pengunjung dapat berenang di kolam renang yang bersih dan airnya yang segar. Tempat ini dikelilingi oleh hijaunya tumbuhan selada air. Tempat ini dilengkapi dengan bumi perkemahan dan mainan anak-anak.

r. Rowo Bayu

Rowo Bayu adalah kolam alami yang luas. Letaknya jauh dari keramaian, sehingga sangat cocok untuk rekreasi keluarga maupun untuk para pecinta alam. Pinus adalah tanaman khas dari hutan ini. Rowo Bayu terletak di kawasan hutan Petak 8, kawasan hutan Songgon, bagian dari kesatuan Pemangku hutan Rogojampi, KPH Banyuwangi barat. Secara administratif, wilayah ini berada di desa Bayu, Kecamatan Songgon. Para pengunjung bisa mencapai tempat ini dengan kendaraan umum maupun kendaraan pribadi karena akses ke lokasi ini sudah baik.

s. Pemandian Alam Antogan Pesona

Antogan terletak di desa Bunder, Kecamatan Kabat, Banyuwangi. Jarak tempat rekreasi ini ke kota sekitar 15 kilometer. Pemandian ini terbentuk secara alami dari air terjun yang berasal dari aliran sungai dan mata air yang jernih. Cuacanya sejuk serta pemandangannya indah. Tempat ini sangat cocok untuk tujuan wisata.

2.2.6.2. Obyek Wisata Keagamaan dan Peninggalan Sejarah

Kabupaten Banyuwangi memiliki beberapa obyek wisata keagamaan dan peninggalan sejarah, diantaranya adalah:

a. Pendopo Kabupaten

Pendopo Kabupaten Banyuwangi memiliki sejarah tersendiri. Pada masa penjajahan Belanda, pendopo ini menjadi pusat pemerintahan. Segala urusan pemerintahan Belanda di Banyuwangi diatur di tempat ini. Pada saat ini, Pendopo Kabupaten ini merupakan tempat peristirahatan Bupati Banyuwangi. Selain itu terkadang urusan pemerintahan juga dipecahkan disini, begitu juga dengan rapat para pejabat pemerintahan.

b. Taman Wisata Sri Tanjung

Taman Sri Tanjung terletak di pusat kota dan diposisikan sebagai alun-alun kota. Tempat ini sangat cocok untuk tempat bermain anak-anak dan bersantai di sore hari. Di seputar taman dapat ditemui bangunan-bangunan penting, seperti:

perkantoran, pendopo kabupaten, pasar, masjid Agung Baiturahman, masjid terbesar di Banyuwangi.

c. Gesibu Blambangan

Gelanggang Seni Budaya Blambangan ini terletak di Jalan Diponegoro Banyuwangi. Tempat ini merupakan tempat kegiatan pementasan musik, tari (budaya) Banyuwangi. Panggung utamanya menyerupai candi Penataran, salah satu peninggalan terbesar Kerajaan Majapahit.

d. Museum Blambangan

Museum ini terletak di Dinas Pariwisata, Seni dan Budaya Kabupaten di jalan Ahmad Yani Banyuwangi. Dalam museum Blambangan ini pengunjung dapat melihat benda-benda bersejarah yang berasal dari Kabupaten Banyuwangi. Selain benda-benda yang terbuat dari tanah seperti gerabah dan perunggu, pengunjung juga bisa melihat kitab-kitab kuno yang bisa digunakan untuk bahan kajian filosofi.

e. Makam Datuk Ibrahim

Lokasi makam ini terletak di kampung Arab dalam kota banyuwangi. Para pengunjung biasanya berdoa dengan membaca Tahlil Yasin. Para pengunjung yang biasanya datang pada Jumat Legi ada yang berasal dari Malaysia, Madura, Lamongan, Tuban dan daerah lainnya.

f. Goa Maria Jatiningrum

Tempat peziarah ini berada di Desa Curahjati, Kecamatan Purwoharjo, tidak jauh dari Pantai Wisata Grajagan, Banyuwangi. Goa Maria Jatiningrum adalah tempat yang ideal untuk bermeditasi dan penghormatan kepada Bunda Maria. Tempat ini selalu ramai dikunjungi peziarah, terutama pada setiap kamis, malam jumat kliwon dalam acara Misa Kudus pada pukul 24.00 tengah malam.

g. Situs Tawang Alun

Letak situs ini dari kota Banyuwangi sekitar 12 kilometer. Lokasinya di desa Macan Putih, Kecamatan Kabat. Tempat ini merupakan bekas tempat pemujaan Prabu Tawang Alun.

h. Gumuk Kantong

Gumuk Kantong terletak di Kecamatan Muncar. Jarak tempat ini dari Banyuwangi kira-kira 36 kilometer. Tempat ini merupakan benteng pertahanan yang dibuat oleh Jepang pada masa penjajahan dulu.

i. Klenteng Hoo Tong Bio

Klenteng Hoo Tong Bio terletak di Kelurahan Karangrejo, Kecamatan kota Banyuwangi, tepatnya di daerah Pecinan, suatu wilayah dimana orang-orang Banyuwangi keturunan Cina tinggal. Klenteng ini dijuluki sebagai benteng perlindungan orang-orang Cina dan didirikan sekitar tahun 1768-1784 oleh Tan Hu Cin Jin. Berdirinya klenteng ini berkaitan dengan fakta sejarah di Batavia. Pada waktu terjadi pembantaian orang-orang Cina oleh VOC di Batavia, seorang kapten kapal Cina yang bernama Tan Hu Cin Jin beserta krunya memimpin pelarian, tetapi kapalnya terdampar di Banyuwangi. Akhirnya mereka memutuskan untuk menetap di Banyuwangi dan mendirikan klenteng tersebut. Klenteng ini kemudian digunakan sebagai tempat pemujaan kepada Tan Hu Cin Jin, dan setiap tahun klenteng ini mengadakan perayaan Imlek dan ulang tahun klenteng yang dihadiri oleh umat Budha di Banyuwangi dan sekitarnya.

j. Ompak Songo

Ompak Songo terletak di desa Tembokrejo, Kecamatan Muncar. Jarak tempat ini dari Banyuwangi sekitar 34 kilometer. Peninggalan sejarah yang ada berupa batu yang berupa gong. Tempat ini diberi nama Ompak Songo karena di tempat ini terdapat umpak dari batu yang berjumlah sembilan.

k. Pura Agung Blambangan

Pura ini terletak di desa Tembokrejo, Kecamatan Muncar, kira-kira 30 kilometer dari Banyuwangi. Peninggalan purbakala "Umpak Songo" serta

pelabuhan ikan Muncar letaknya tidak jauh dari Pura Agung Blambangan ini. Pura ini selalu ramai dikunjungi umat Hindu dari berbagai daerah. Upacara Kuningan yang diadakan umat Hindu sebagai kemenangan Dharma dipusatkan di Pura ini.

l. Pura Girinatha

Pura Girinatha diperkirakan dibangun lebih dari 150 tahun yang lalu dan diyakini sebagai pura tertua di Pulau Jawa. Pura ini terletak di Kampung Bali, suatu perkampungan dimana orang-orang Bali tinggal di Banyuwangi. Sampai sekarang pura ini dipercaya memiliki kekuatan magis, sehingga banyak orang datang untuk sembahyang meupun mencari berkah atau obat.

m. Candi Keramat Gumuk Kancil

Candi ini berada di daerah terpencil, dibangun diatas bukit di lereng Gunung Raung dengan pemandangan alam di sekitarnya yang amat menakjubkan menambah keindahan panoramanya, tepatnya di dusun Wonoasih, desa Bumiharjo, Kecamatan Glenmore, sekitar 60 kilometer dari Banyuwangi. Tempat bersembahyang umat Hindu ini dipercaya sebagai tempat dimana Resi Markandya melakukan tapa brata sebelum ke Bali. Candi ini dikunjungi oleh banyak orang terutama pada hari raya Saraswati, upacara yang dilaksanakan umat Hindu dalam rangka memperingati turunnya ilmu pengetahuan.

2.2.6.3. Obyek Wisata Industri

Industri kerajinan merupakan usaha sehari-hari penduduk hampir di seluruh daerah pedesaan di Banyuwangi selain pertanian, serta menjadi sumber penghidupan bagi sebagian penduduk di beberapa wilayah perkotaan. Berbagai jenis bahan alami dari lingkungan sekitarnya diolah dengan kreativitas sehingga menjadi bentuk yang layak untuk hiasan atau alat kebutuhan rumah tangga sehari-hari. Disadari ataupun tidak, kreativitas penduduk pedesaan ini menarik perhatian para pecinta seni (kerajinan) dari berbagai Negara di dunia. Barang-barang yang dibuat dari bahan yang semula tercecer di hutan, di pegunungan dan berbagai tempat yang hampir tidak mendapat perhatian, kini menempati ruangan-ruangan

seperti di hotel-hotel Negara Eropa, Amerika, Jepang, Malaysia maupun di Timur Tengah. Kerajinan tangan penduduk Banyuwangi tersebut antara lain :

a. Batik Banyuwangi

Seni untuk menggoreskan lilin cair diatas kain, yang kemudian diikat dengan warna dan motif, menghasilkan batik tulis yang bermutu tinggi dengan corak dan karakteristik khas Banyuwangi. Batik Banyuwangi memiliki lebih dari 20 motif, diantaranya : Gajah Oling, Kangkung Setingkes, Gringsing, Moto Pitik, Paras Gempal, dan lain sebagainya. pengrajin batik dan gallery batik Banyuwangi dapat ditemui di Virdes Collection di Simbar-Tampo, Kecamatan Cluring, Sri Tanjung dan Sayu Wiwit, keduanya di kota Banyuwangi.

b. Kerajinan Bambu

Bambu merupakan hasil alam yang sangat mudah diperoleh di Banyuwangi. Para pengrajin mengolahnya menjadi berbagai jenis cinderamata yang indah seperti tutup lampu, tempat buah, tutup piring, *furniture* dan dekorasi interior lainnya. Pusat kerajinan bambu ini terdapat di desa Gintingan, Kecamatan Rogojampi.

c. Kerajinan Daur Ulang Kayu-Akar-Daun

Kejaya *Handicraft* di desa Tambong, Kecamatan Kabat memproduksi barang-barang yang dibuat dari bahan yang semula tercecer di hutan, gunung, sungai, kebun dan di berbagai tempat yang tidak mendapat perhatian. Kayu kering, akar, daun, kulit pohon pisang dijadikan cinderamata, *furniture*, lampu, tas, topi, dan lain sebagainya yang sangat bagus dan sekarang menempati ruang terhormat di berbagai hotel di beberapa Negara.

d. Kerajinan kayu

Pengrajin kayu dapat ditemui di beberapa tempat di Banyuwangi. Mereka dapat membuat perabot rumah, patung, relief, guci, asbak, mangkuk, dan berbagai macam hiasan untuk cinderamata.

e. Kerajinan Tenun Serat Pisang Abaka

Masyarakat Using dulunya terkenal sebagai pengrajin tenun. Tenun serat pisang abaka yang ada satu-satunya di Banyuwangi saat ini berada di desa Kemiren, Kecamatan Glagah. Bahannya diambil dari perkebunan Bayu Lor, satu-satunya perkebunan yang menanam pisang abaka.

f. Kerajinan Boneka Gandrung

Boneka Gandrung terbuat dari *fiberglass* yang dapat berupa patung, gantungan kunci, hiasan dinding atau aksesoris mobil dan berbagai cinderamata lainnya. Pengrajinnya dapat ditemui di Kelurahan Tukang Kayu, Kecamatan Banyuwangi.

g. Pandai Besi-Pisau Komando

Pandai besi disini memproduksi pisau komando, pisau dapur maupun senjata tradisional seperti rencong, mandau, samurai, golok, dan lain sebagainya. Pengrajinnya dapat ditemui di kelurahan Singotrunan, dalam kota banyuwangi.

h. Kerajinan Gerabah Tanah Liat

Kerajinan ini berada di Kelurahan Pengantigan, dalam kota Banyuwangi. Dulu lokasi tersebut bernama Gentengan karena merupakan pusat tempat orang membuat gerabah tanah liat berupa : guci, vas bunga, genteng, dan berbagai perabot rumah tangga lainnya. Pengunjung dapat melihat secara langsung bagaimana proses gerabah tanah liat itu dibuat.

2.2.6.4. Obyek Wisata Kesenian Banyuwangi

Kehidupan kesenian di Banyuwangi yang dapat diamati dan dinikmati sampai sekarang merupakan rangkaian jalur kehidupan seni budaya sejak berabad-abad yang lalu baik pada masa kejayaan Majapahit maupun pada masa sebelumnya. Di sisi lain, kehidupan kesenian di Banyuwangi sesuai dengan karakteristik seni sebagai getaran kalbu serta keselarasan antara perasaan dan pikiran berupa ciptaan yang indah dan murni, maka kesenian merupakan sesuatu yang hidup selaras dan senapas dengan kehidupan manusia dan akan

menghasilkan suatu bentuk pencerminan ciptaan keindahan bagi manusia itu sendiri.

Bertitik tolak dari konsep ini dalam kenyataannya kehidupan kesenian di Banyuwangi dapat digolongkan menjadi tiga golongan, yaitu:

- a. Bentuk kesenian yang masih mampu menampilkan ciri-ciri lamanya secara dominan.
- b. Bentuk kesenian yang lebih dominan diwarnai oleh cita rasa dan kreatifitas pelakunya.
- c. Bentuk kesenian yang semata-mata merupakan adopsi dari berbagai bentuk karya seni di luarnya.

Betapapun adanya, berbagai bentuk karya seni tersebut telah memberikan warna budaya terhadap Banyuwangi sehingga membedakan Banyuwangi dengan kebudayaan daerah diluarnya. Berbagai kesenian tradisional Banyuwangi antara lain :

a. Kesenian Tradisional Gandrung

Pemerintah Banyuwangi memberi perhatian khusus terhadap kesenian Gandrung. Hal ini dimaksudkan untuk mendorong tumbuhnya semangat serta rasa memiliki daerah dengan segala kebudayaannya, yang pada gilirannya akan mampu meningkatkan pembangunan di bidang kepariwisataan. Oleh karena itu, gandrung ditetapkan sebagai maskot pariwisata Banyuwangi yang dituangkan dalam suatu keputusan Bupati Banyuwangi Nomer 173 Tahun 2002. Kata Gandrung berasal dari bahasa Jawa yang berarti cinta atau terpesona. Hal ini berhubungan dengan terpesonanya masyarakat Banyuwangi kepada Dewi Sri, yaitu Dewi Padi yang membawa kesejahteraan kepada masyarakat Banyuwangi yang sebagian besar bermata pencaharian di bidang agraris. Sebagai rasa syukur atas panen yang melimpah maka diadakanlah pertunjukan yang dinamakan gandrung, karena gandrungnya terhadap Dewi Sri tersebut. Pementasan gandrung dilaksanakan pada malam hari mulai pukul 21.00-04.00 pagi hari. Namun pada masa kini tari jejer gandrung ditampilkan pada siang atau setiap saat dengan tujuan utamanya untuk menghormati para tamu.

b. Upacara Tradisi Seblang

Banyuwangi memiliki dua kesenian Seblang yang berbeda, yaitu Seblang Oleh Sari dan Seblang Bakungan. Seblang Oleh Sari merupakan upacara bersih desa untuk menolak bala yang diwujudkan dengan mementaskan kesenian sacrall yang disebut “seblang” yang berbau mistis. Seblang Oleh Sari ditarikan oleh wanita muda selama tujuh hari berturut-turut. Penari wanita dalam keadaan kesurupan. Ia menari mengikuti gending atau lagu-lagu sebanyak 28 dan dinyanyikan oleh beberapa sinden. Sedangkan Seblang Bakungan merupakan upacara penyucian desa. Upacara ini dilakukan satu malam, seminggu setelah hari raya Idul Adha. Tujuan dari upacara ini adalah menolak balak, yakni dengan mengadakan pertunjukan Seblang di malam hari, setelah magrib. Acara dibuka dengan parade oncor keliling desa (ider bumi) yang diikuti oleh penduduk desa. Seblang ditarikan oleh seorang wanita tua di depan sanggar. Setelah diberi mantra-mantra ia menari dalam keadaan kesurupan. Lagu-lagunya ada 12 lagu.

c. Tari Pergaulan (Padang Ulan, Jaran Goyang)

Tari ini merupakan bentuk tari bersama atau berpasangan antara pria dan wanita yang menggambarkan asmara dan kegembiraan masa remaja. Gerak tari ini mengandung makna berkasih-kasih. Para penari mempunyai sedikit kebebasan gerak serta mimik yang bebas, riang dan dinamis.

d. Kesenian Tradisional Patrol

Patrol merupakan musik etnik khas Banyuwangi yang seluruh instrumennya terbuat dari bambu dengan bentuk katir, gong, kempul, angklung renteng, kethuk, kendang dan seruling. Komposisi ini merupakan aktifitas budaya masyarakat asli Banyuwangi, yaitu masyarakat Using, yang ditampilkan pada malam bulan Ramadhan baik untuk ronda siskamling maupun untuk membangunkan orang sahur. Syair yang dinyanyikan mengambil dari kitab Berjanji dan lagu-lagu daerah Banyuwangi dengan teknis tabuh sistim timpalan. Pada saat festival, biasanya diikuti grup-grup patrol dari desa dan kelurahan se kabupaten Banyuwangi dengan jumlah personel 1 grup minimal 15 orang.

e. Kesenian Praburoro/Rengganis

Kata Praburoro berasal dari salah satu tokoh yang sering dipentaskan dalam kesenian ini, yaitu Roro Rengganis. Kesenian ini merupakan kesenian yang berbentuk drama tari. Lakon-lakon yang dipentaskan bersumber dari cerita Panji atau Hikayat Amir Hamzah, yang dipengaruhi oleh cerita-cerita tanah Persi yang bercorak Islam. Kesenian ini dimainkan oleh 40-50 orang. Pemain dibagi dalam 3 grup. Musik yang digunakan adalah angklung Banyuwangi dan gamelan Jawa bernada selendro. Kesenian ini memiliki ciri-ciri yang khusus, diantaranya adalah, tari yang dibawakan adalah tari Jawa. Busana yang dipakai dalam penampilannya adalah wayang orang. Gamelan pengiring pertunjukan adalah gamelan Jawa lengkap yang bernada selendro. Sedangkan gending-gending yang dibawakan adalah gending-gending Jawa. Namun dalam perkembangannya juga membawakan gending Banyuwangi, seperti padang Ulan, Waru Doyong, Kembang Waru dan sebagainya. Setiap lakon yang dipentaskan alurnya tentang penaklukan suatu begara yang bukan Islam. Cerita diakhiri dengan adegan sunatan atas raja-raja yang telah ditaklukan oleh Minak Agung Jayengrono dan Umarmoyo.

f. Kesenian Barong

Kata Barong memiliki beberapa pengertian. Dalam bahasa Sansekerta, barong memiliki arti Beruang, yakni berasal dari kata “Barwang”. Selain itu barong juga berarti pula akar-akaran yang hidup di dekat rumpun bambu, dan juga berarti pertunjukan yang berwujud tiruan dari binatang buas. Melihat dari arti kata tersebut di atas, makna terakhir yang lebih mengarah pada makna kesenian barong. Blambangan atau Banyuwangi memiliki beberapa barong, diantaranya : Barong Kemiren, Barong Prejeng, Barong Using/Blambangan. Adapun bentuk kesenian barong adalah kepala berbentuk raksasa yang besar, dengan mata melotot dan taringnya keluar. Kesenian barong merupakan seni teater tradisional. Ceritanya diambil dari cerita rakyat yang terkenal yaitu barong Jakrifah yang mengisahkan perjuangan penduduk desa membuka areal hutan dan digunakan untuk areal pertanian. Untuk membuka tempat baru tersebut ia harus menghadapi makhluk-makhluk halus yang ada di hutan tersebut. Pementasan kesenian ini

biasanya di malam hari dan selesai di pagi hari. Pesan untuk melestarikan hutan selalu dimunculkan untuk para penonton dalam pertunjukan ini.

g. Kuda Kencak

Tarian Kuda Kencak ini merupakan kesenian yang unik dan menarik di Banyuwangi. Kata “kencak” berarti mengangkat kaki berkali-kali. Suatu gerakan indah dan jenaka kuda diiringi musik gamelan tradisional. Tradisi ini dilakukan pada upacara khitanan. Sang kuda diberi hiasan warna warni dinaiki seorang anak laki-laki dengan pakaian yang gemerlap pula, diarak seperti pengantin.

h. Kesenian Gedhogan

Kesenian Gedhogan pada mulanya digunakan untuk hiburan setelah selesai menumbuk beras pada upacara hajatan. Mereka beramai-ramai membunyikan peralatan penumbuk beras, seperti alu, lesung, dan lumpang, sehingga menimbulkan suara yang enak untuk didengar. Mereka menyanyi sambil menabuh gamelan tersebut.

i. Tradisi Panjer Kiling

Kiling terbuat dari bilah kayu yang dipasang pada batang bambu yang tinggi. Kiling menimbulkan suara gemuruh jika tertiuip angin. Dulu, alat ini digunakan oleh masyarakat Using untuk mengusir burung di tengah sawah.

j. Kesenian Kuntulan Dan Kundaran

Kesenian Kuntulan sering disebut Terbang Kuntul. Kesenian ini tidak jauh berbeda dengan kesenian Bordah, namun jumlah alat instrumennya lebih banyak, dan dilengkapi dengan kendang, kethuk, jedor, gong, dan organ. Nama kuntulan diambil dari para penari yang menggunakan pakaian seba putih yang meyerupai burung kuntul. Pada awalnya kesenian ini hanya menggunakan instrument rebana dan jedor. Tetapi dalam perkembangannya instrumennya ditambah dengan kendang, ketuk dan gong. Kreasi ini kemudian disebut dengan Kundaran(Kuntulan Dadaran).

k. Kesenian Jaranan Buto

Kesenian Jaranan memang menyebar di tanah Jawa. Hampir di tiap daerah memiliki kesenian jaranan ini. Di Banyuwangi juga memiliki kesenian jaranan dengan berbagai variasinya, salah satunya adalah Jaranan Buto. Perbedaan utama pada Jaranan Buto adalah kepala kuda kepang yang dipakai tidak berbentuk kuda tetapi berbentuk kepala raksasa (dalam bahasa Jawa disebut Buto) dengan taring yang keluar dari mulutnya. Oleh karena itulah maka kesenian ini disebut Jaranan Buto. Kesenian ini adalah kesenian yang unik dan menarik. Pada puncak pertunjukan, biasanya penari mengalami kesurupan. Penari tersebut tidak sadar dan mengejar orang yang menggodanya dengan siulan. Dalam pertunjukan ini kadang juga ditampilkan penari yang kesurupan yang kemudian makan kaca, api, atau ayam hidup dengan memakan kepalanya hingga mati. Di dalam pertunjukan ini ada seorang pawing yang bertanggung jawab terhadap penari-penari atau penonton yang ikut kesurupan. Ia bertugas menyadarkan para penarinya atau penonton yang kesurupan.

l. Kesenian Angklung

Angklung merupakan kesenian khas Banyuwangi. Kesenian ini dimainkan oleh 12 sampai 14 orang. Instrumen musiknya terdiri dari saron, kendang dan gong. Sebagian besar peralatan yang digunakan berasal dari bambu. Angklung memiliki beberapa macam, yaitu :

- Angklung caruk

Kata “Caruk” berasal dari bahasa Using, yang artinya “bertemu”. Pertemuan dua kelompok pemain angklung yang saling mengadu ketangkasan memainkan angklung, disebut dengan angklung caruk. Dua grup tersebut memainkan angklungnya bersamaan dan saling bersaing ketangkasan.

- Angklung Tetak

Kata “Tetak” berasal dari bahasa Using yang berarti “ronda malam”. Angklung tetak berfungsi sebagai alat untuk ronda di malam hari. Angklung yang pada awalnya tumbuh di desa Glagah ini mulai naik daun sekitar tahun 1950. Pada tahun 1974, angklung ini disempurnakan terutama berkaitan dengan nadanya.

- Angklung Paglak

Paglak adalah sebuah bangunan sederhana yang didirikan di sawah atau dekat dengan perkampungan. Bangunan paglak biasanya terbuat dari bambu dengan ketinggian sekitar 10 meter di atas permukaan tanah, sehingga bagi mereka yang ingin masuk paglak harus naik terlebih dahulu. Adapun fungsi dari bangunan ini adalah untuk menjaga sawah dari gangguan burung-burung pemakan padi. Para petani biasanya menunggu sawah yang akan panen di atas paglak sambil memainkan angklung. Oleh karena itu maka kesenian ini disebut dengan kesenian angklung paglak.

- Angklung Blambangan

Keberadaan angklung Blambangan merupakan kelanjutan dari angklung-angklung sebelumnya. Angklung Blambangan merupakan improvisasi dari angklung caruk, yakni dengan menambahkan beberapa instrumen seperti slentem, penambahan jumlah kendang, kenong, jumlah angklung, gong, dan ditambah seperangkat gamelan gandrung.

m. Busana Tradisional Jebeng-Thulik Banyuwangi

Busana Jebeng-Thulik Banyuwangi memiliki ciri khas tersendiri. Busana Thulik Banyuwangi yaitu udheng tongkosan dan sembong batik khas Banyuwangi (gajah oling, paras gempal, moto pitik, dan lainnya), celana dan jas tertutup, dengan aksesoris rantai jam dengan brendel hiasan dan ,menggunakan selop. Jebeng Banyuwangi mengenakan kabaya dan kerudung berenda, sanggul bentuk gelung dengan aksesoris mawar atau melati, kain sarung batik khas Banyuwangi (kangkung setingkes, gringsing, dan lainnya), mengenakan aksesoris anting-anting greol, gelang motif ular, tebu sekeret atau plintiran dengan sandal selop.

n. Busana Pengantin Daerah Banyuwangi

Banyuwangi memiliki keanekaragaman yang cukup dalam hal busana pengantin, yang secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi empat kelompok sebagaimana pengelompokan jenis kehidupan budaya Banyuwangi pada umumnya, yaitu :

- Wilayah busana daerah Jawa, bersumber pada kehidupan budaya kraton baik Solo maupun Yogyakarta.
- Wilayah busana Using yang pada perkembangan awalnya terisolir oleh keberadaan Gining Gunitir, Raung, Ijen dan Baluran.
- Wilayah budaya Madura yaitu daerah-daerah yang kemudian dihuni oleh masyarakat Madura, seperti yang berada di sepanjang pantai dan perkebunan.
- Wilayah budaya Bali yaitu masyarakat yang sebagian besar masih memeluk agama Hindu.

2.2.6.5. Festival Tahunan Di Banyuwangi

Adat tradisi yang khas di Banyuwangi biasanya diadakan setiap tahun dalam bentuk festival tahunan. Adat tradisi tersebut misalnya : petik laut, rebo wekasan, kebo-keboan, ruwatan, tamplek punjen, gredoan, endog-endogan dan lain sebagainya. Adat tradisi tersebut, yang ditampilkan dalam waktu tertentu dalam setahun, dikemas dalam *Calender of Events* Kabupaten Banyuwangi. Beberapa diantaranya adalah :

a. Petik Laut Lampon

Petik Laut Lampon dilaksanakan pertama kali sekitar tahun 1927. namun pelaksanaannya dalam skala kecil, karena pada tahun tersebut merupakan waktu dibukanya wilayah Pesanggaran dengan adanya surat ijin berstempel “Cap Singa”. Tradisi ini diteruskan hingga kini dan diadakan setiap tanggal 1 Suro. Upacara adat yang dilaksanakan oleh para nelayan sebagai ungkapan syukur atas keselamatan dan meningkatnya hasil laut, dan agar para nelayan dijauhkan dari musibah malapetaka, fitnah, serta diberi ketentraman dan kemudahan rejeki yang diwujudkan dalam bentuk upacara larung sesaji ketengah laut berupa hasil bumi, ternak (kepala kambing), kue,dll. Upacara ini dmneriahkan dengan kesenian khas masyarakat seperti Gandrung, Jaranan dan Tasyakuran.

b. Perayaan Cap Go Mee

Perayaan yang dilakukan pada hari ke-15 sesudah Tahun Baru Imlek, dengan mengarak patung Yang Mulia Kongco Tan Hu Cin Jin keliling kompleks klinteng

dan daerah pecinan. Hal ini dimaksudkan untuk menolak balak dan memohon berkah kepada Tuhan untuk ketentraman hidup yang akan datang. Acara ini dimeriahkan dengan tarian barongsai dan berbagai kesenian daerah lain, makanan khas yang disajikan adalah lontong Cap Go Mee.

c. Upacara adat Kebo-Keboan

Upacara adat Kebo-Keboan merupakan upacara yang terunik di pulau ini, berhubungan dengan situs kesuburan, syukuran serta doa kepada Tuhan agar para petani diberi keselamatan dan kesejahteraan serta mendapatkan panen yang melimpah di masa yang akan datang. Awalnya upacara ini diadakan untuk memohon turunnya hujan saat kemarau panjang. Dengan turunnya hujan berarti bercocok tanam bisa segera dilaksanakan. Dalam upacara kebo-keboan ini kita dapat menyaksikan acara persiapan, malam hari sebelum acara keesokan harinya, masyarakat bergotong royong memasang hiasan di sepanjang jalan utama desa, yang terdiri dari hasil panen berupa pala gumantung (buah-buahan), pala kependem (umbi-umbian) dan pala kesimpir (polong kacang-kacangan). Semua ini melambangkan kesuburan dan kesejahteraan. Prosesi upacara diawali dengan selamatan di tengah jalan pada pagi hari, sesaji, kue dan nasi tumpeng diberi doa yang dipimpin oleh Kyai, kemudian dibagikan kepada pengunjung dan masyarakat sekitar. Kue dan makanan disiapkan oleh masing-masing keluarga dan disajikan untuk para tamu dan sanak famili yang berkunjung. Selanjutnya acara Ider Bumi yang diikuti oleh beberapa laki-laki bertubuh kekar dengan dandanan dan bertingkah aneh seperti kerbau lengkap dengan bajaknya. Seorang putri cantik yang melambangkan Dewi Sri ditandu oleh beberapa pengawal dengan pakaian khas. Untuk meramaikan suasana, musik dan tari tradisional mengiringi arak-arakan ini.

d. Upacara Pagerwesi

Upacara agama Hindu ini untuk menghormati jagad raya dan dimaksudkan untuk penyucian diri dan memperkuat mental untuk menghadapi tantangan hidup. Rangkaian upacara umat Hindu Dharma dalam peringatan Tahun Baru Saka yang merupakan saat tepat untuk membersihkan jiwa raga serta benda-benda sarana

upacara dengan cara memercikkan air suci yang diambil dari tujuh sumber air yang berada di tengah hutan.

e. Rebo Wekasan

Sebagian besar orang Banyuwangi merayakan Rebo Wekasan pada hari Rabu terakhir di bulan Sapar. Hal ini erat hubungannya dengan kepercayaan bahwa pada hari itu adalah waktu yang penuh mara bahaya. Kemudian masyarakat mengunjungi tempat-tempat sunyi seperti pantai dan sumber mata air untuk merenung. Orang Banyuwangi biasanya mengunjungi pantai Warudoyong di kecamatan Bulusan, Kalipuro. Mereka pergi sambil membawa makanan untuk makan bersama. Namun bagi mereka yang tinggal jauh dari pantai, seperti di desa Kemiren, Kecamatan Glagah, mengadakan selamatan di mata air sungai, agar mata air itu selalu mengalir selamanya.

f. Endog-Endogan

Upacara endog-endogan dilaksanakan untuk memperingati hari besar Nabi Muhammad SAW. Dalam upacara yang dilaksanakan di pagi hari ini, ribuan telur diletakkan diatas jodang dengan berbagai bentuk seperti: miniatur masjid, perahu, binatang dan bentuk-bentuk lainnya. Batang pisang terkecil berisi hiasan 33 butir telur, dan yang besar sebanyak 99 butir. Jodang utama diletakkan di depan kantor pemda, sebagai garis start Jodang utama terdiri dari 999 butir telur, sejumlah angka tasbih, tahlil dan tahmid dalam memuji Allah dan jumlah Asma'ul Husnah. Orang yang ikut dalam karnaval berpakaian muslim. Upacara ini dimulai pada tanggal 12 Rabiul Awal.

g. Geredoan

Upacara ini dilaksanakan oleh masyarakat Using untuk memperingati Hari lahir Nabi Muhammad SAW. Kesenian daerah dipentaskan dalam kegiatan ini. Mereka mengitari kampung dan desa sambil membawa obor dalam acara karnaval di malam hari. Keesokan harinya, ancak nasi dan kue yang sudah dibuat oleh masing-masing keluarga dibawa ke masjid, sesudah diberi doa yang dipimpin oleh Kyai serta diikuti oleh semua yang hadir, kemudian dibagikan kepada semua

pengunjung. Nasi berkat tadi kemudian dibawa pulang untuk dinikmati oleh seluruh keluarga. Dan ini dipercaya bahwa dengan makan nasi berkat tersebut akan mendapat kebahagiaan dan kesejahteraan.

h. Hari Kebesaran Yang Mulia Kongco Tan Hu Cin Jin

Hari ulang tahun tempat ibadah Tri Dharma Hoo Tong Bio yang dibangun tahun 1781 ini dilaksanakan untuk memperingati kebesaran Yang Mulia Konco Tan Hu Cin Jin, acara ini dimeriahkan dengan tarian barongsai, liang liong, wayang kulit dan kesenian daerah lainnya.

i. Barong Idher Bumi

Merupakan kegiatan rutin masyarakat desa Kemiren setiap tahun pada hari ke-2 Idul Fitri. Dalam kegiatan ini dilaksanakan arak-arakan Barong Idher Bumi dengan harapan agar senantiasa diberikan keselamatan dan kesejahteraan oleh Tuhan Yang Maha Esa. Barong berbentuk topeng sebagai penggambaran hewan yang menakutkan, dalam *mithologic* masyarakat Using dipercaya sebagai lambing kebaikan yang mempunyai kemampuan untuk mengusir pengaruh jahat. Barong dimainkan oleh dua orang dengan iringan gamelan dan biasanya digunakan untuk prosesi pesta rakyat seperti ngarak pengantin, atau khinatan, dimaksudkan untuk mengusir pengaruh jahat yang dalam kehidupan mendatang mendapatkan keselamatan dan kebahagiaan.

j. Hari Jadi Banyuwangi

Peringatan hari jadi Banyuwangi merupakan kegiatan rutin setiap tahun untuk menggugah kembali semangat serta keteladanan Mas Rempeg/Pangeran Joyopati yang terkenal ulet, gigih, berjiwa besar dan pantang menyerah dalam mempertahankan tanah Blambangan dengan menampilkan berbagai seni dan budaya antara lain :

- Pawai Budaya
- Festival Kesenian Daerah
- Hiburan Rakyat
- Pemilihan Jebeng Thulik

2.3. Tinjauan Mengenai Makanan Tradisional Banyuwangi

Kabupaten Banyuwangi memiliki keanekaragaman budaya yang tercermin dalam makanan tradisionalnya. Dari banyak jenis makanan tradisional Banyuwangi, yang paling disukai dan dikenal oleh masyarakat antara lain rujak soto, pecel rawon, dan nasi tempong yang merupakan golongan makanan berat. Untuk jenis makanan ringan/cemilan, di Banyuwangi terdapat pisang sale dan kue bagiak. Cemilan ini banyak dikonsumsi masyarakat baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk oleh-oleh. Banyak masyarakat dari luar daerah Banyuwangi yang menyukai cemilan tersebut karena rasanya yang enak. Ada juga yang sengaja membeli dengan jumlah banyak di Banyuwangi kemudian dijual lagi di berbagai daerah di Indonesia, diantaranya Surabaya, Malang, Kalimantan, bahkan sampai ke Batam. Beberapa konsumen bahkan rela membayar ongkos kirim paket makanan tersebut, yang bahkan lebih mahal daripada harga makanan itu sendiri. Untuk makanan ringan, pisang sale dan kue bagiak memiliki angka penjualan yang lumayan berimbang dan tinggi, terutama untuk oleh-oleh. Berikut ini data dan gambar untuk mengetahui dengan lebih jelas tentang makanan tradisional Banyuwangi, antara lain:

2.3.1. Rujak Soto

Rujak soto merupakan makanan tradisional Banyuwangi yang banyak dikenal dan disukai oleh masyarakat baik di dalam maupun di luar daerah Banyuwangi. Makanan ini terdiri dari rujak petis yang kemudian dimakan bersama dengan kuah soto. Rujak petis dalam rujak soto terdiri dari tahu, tempe, telur, taoge, dan sayuran yang dicampur bersama dengan bumbu kacang dan petis. Kemudian untuk soto ditambahkan daging sapi dan babat untuk lebih menambah selera makanan. Rujak soto dengan asap yang masih mengepul siap disajikan dan dimakan bersama dengan kerupuk udang dan emping.



Gambar 2.2. Rujak Soto

2.3.2. Pecel Rawon

Pecel rawon di Banyuwangi merupakan hidangan favorit masyarakat. Makanan ini terdiri dari pecel bumbu kacang dan disiram dengan kuah rawon. Pecel yang digunakan disini adalah jenis pecel yang sama dengan yang banyak terdapat di berbagai daerah di Jawa Timur dimana menggunakan sayuran dan bumbu kacangnya yang khas. Untuk rawon menggunakan rawon daging. Kemudian rawon disiramkan ke atas nasi pecel dan dimakan bersama dengan lauk tambahan seperti empal, dadar jagung dan *peyek*. Mungkin banyak orang yang melihat persamaan pecel rawon dengan rujak soto dimana masing-masing jenis makanan ini merupakan campuran dari dua jenis makanan yang umum dimakan oleh masyarakat di berbagai daerah di Indonesia. Rujak soto merupakan perpaduan rujak dengan soto, sedangkan pecel rawon merupakan perpaduan pecel dengan rawon. Namun itulah letak keunikan dari makanan tradisional Banyuwangi yang memiliki rasa yang enak ini.



Gambar 2.3. Pecel Rawon

2.3.3. Nasi Tempong

Kata “tempong” merupakan istilah di Banyuwangi yang berarti tampar. Maksud dari nama ini adalah karena makanan ini memiliki sambal yang terkenal sangat pedas sehingga bagi orang yang memakannya seolah-olah terkena tamparan di wajahnya saking pedasnya. Nasi tempong terdiri dari banyak lauk, yaitu tahu, dadar jagung, telur, daging yang dibalut kelapa, labu dan sayuran, serta sambal terasi yang pedas. Makanan ini disukai oleh masyarakat mulai dari kalangan menengah kebawah sampai menengah keatas, dan banyak dijumpai di banyak tempat di Banyuwangi.



Gambar 2.4. Nasi Tempong

2.3.4. Sale Pisang

Sejak dulu, Kabupaten Banyuwangi merupakan daerah penghasil pisang yang jumlahnya sangat banyak tersebar di banyak perkebunan di Banyuwangi. Dengan banyaknya produksi pisang di daerah ini, maka muncullah industri-industri kecil yang menggunakan buah pisang sebagai bahan utama untuk membuat cemilan, salah satunya adalah sale pisang. Sale pisang adalah cemilan khas kota Banyuwangi yang paling banyak dikenal oleh masyarakat luas. Hal ini dikarenakan distribusi pisang sale lebih luas daripada cemilan tradisional Banyuwangi lainnya dan kerap dijadikan oleh-oleh oleh masyarakat serta dibawa ke daerah-daerah lainnya di Indonesia. Sale pisang banyak dijual di supermarket, bahkan warga Surabaya kebanyakan sudah mengetahui tentang pisang sale. Ada dua jenis pisang sale, yaitu sale goreng dan sale basah. Jenis pisang yang biasa digunakan untuk membuat pisang sale ini adalah pisang ambon. Proses

pembuatannya masih tradisional, menggunakan tenaga alam dan manusia, yaitu, pisang yang sudah masak dipotong tipis-tipis, kemudian dikeringkan. Untuk proses pengeringan ada dua cara. Yang pertama dengan menggunakan tenaga matahari. Pisang sale yang sudah dipotong-potong dijemur dibawah sinar matahari selama kurang lebih tiga hari. Cara ini menggantungkan pada cuaca yang cerah. Jadi jika cuaca mendung/hujan, proses ini dihentikan. Cara yang kedua dengan menggunakan oven. Pengeringan dengan oven memakan biaya yang lebih tinggi namun prosesnya lebih cepat yaitu hanya satu hari. Untuk membuat sale goreng, setelah proses pengeringan, pisang dilumuri dengan adonan tepung kemudian digoreng. Sedangkan untuk sale basah setelah proses pengeringan, pisang-pisang tersebut ditata dalam bentuk persegi panjang kemudian dipanaskan dalam oven selama beberapa menit lalu dipres dengan menggunakan alat pengepresan. Setelah dipres, pisang yang berbentuk lembaran persegi panjang tersebut kemudian dipotong persegi panjang kecil-kecil, lalu dibungkus dengan menggunakan plastik dan siap untuk dipasarkan.



Gambar 2.5. Sale Basah



Gambar 2.6. Sale Goreng

2.3.5. Kue Bagiak

Kue bagiak merupakan kue tradisional Banyuwangi yang menggunakan bahan baku utama tepung sagu, santan, tepung larut, dan tepung tapioka. Proses pembuatannya sederhana dan tidak menggantungkan pada cahaya matahari sehingga bisa dibuat setiap saat. Pertama-tama adonan tepung sagu yang akan digunakan dibiarkan mengembang selama semalam, kemudian setelah

mengembang, adonan tersebut diuleni dengan tangan sampai liat, kemudian setelah liat dibentuk dengan tangan menjadi bentuk-bentuk lonjong dan diletakkan di loyang. Setelah ditata dalam loyang, adonan tersebut dimasak dalam oven selama beberapa menit dan setelah matang didinginkan baru kemudian dibungkus dalam kemasan. Dalam perkembangannya, kue bagiak semakin disukai oleh masyarakat. Maka pihak produsen mulai membuat kue bagiak dengan aneka rasa, antara lain: rasa susu, jahe, kacang, kelapa, durian dan wijen.



Gambar 2.7. Kue Bagiak

2.4. Analisa Data

2.4.1. Metodologi pengumpulan data

2.4.1.1. Literatur

Data diperoleh melalui observasi studi kepustakaan dan buku-buku ilmiah.³ Metode kepustakaan merupakan teknik observasi secara tidak langsung.⁴ Sumber tertulis adalah sumber data. Bahan tambahan yang berasal dari sumber tertulis dapat dibagi dari sumber buku dan majalah ilmiah, sumber dari arsip, dokumen pribadi, dan dokumen resmi. (meleong, 2001:113)

2.4.1.2. Observasi

Observasi adalah penelitian yang bercirikan interaksi sosial yang memakan waktu cukup lama antara peneliti dengan subyek dalam lingkungan

³ Wasito, Hermawan. *Pengantar Metodologi Penelitian*, 1995, hal 10

⁴ Surakhmad, Winarno. *Pengantar Penelitian Ilmiah, Dasar Metode Teknik*. Jakarta: Utama Grafitti, hal 162.

subyek, dan selama itu data dalam bentuk catatan lapangan dikumpulkan secara sistematis dan berlaku tanpa gangguan. (Bogdan, 1972:3)

2.4.1.3. *Survey*

Survey dilakukan dengan cara wawancara kepada Bapak Aekanu Hariyono selaku kepala bagian promosi Dinas Pariwisata Kabupaten Banyuwangi, dan kepada Ibu Utari selaku pemilik dari Pelangi Sari, pusat Oleh-Oleh & *Art Shop* khas Banyuwangi. *Survey* juga dilakukan dengan membagikan kuesioner terhadap target audience yang dituju.

Wawancara adalah percakapan dua arah atas inisiatif pewawancara untuk memperoleh informasi yang mendalam dari responden. Wawancara merupakan alat pengumpul data untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya. Kegiatan wawancara ini memiliki beberapa tujuan, antara lain :

- Memperoleh, mengkonfirmasi atau memperkuat fakta.
- Meningkatkan kepercayaan atas informasi yang diperoleh sebelumnya.
- Memperkuat perasaan atau pandangan pribadi seseorang yang menjadi obyek penelitian.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi arus informasi dalam kegiatan wawancara, yaitu:⁵

a. Pewawancara (*interviewer*)

Pengumpul informasi. Pewawancara diharapkan dapat menyampaikan semua pertanyaan dengan jelas, merangsang responden untuk menjawab semua pertanyaan yang diberikan, dan mencatat semua informasi yang dibutuhkan dengan benar.

b. Responden (*interviewee*)

Pemberi informasi yang diharapkan dapat menjawab semua pertanyaan yang diberikan oleh pewawancara dengan lengkap dan jelas.

Dalam sebuah wawancara, *interviewer* menggunakan pedoman wawancara untuk menguraikan masalah penelitian yang biasanya dituangkan dalam bentuk

⁵ *Ibid*, hal 27

pertanyaan. Isi pertanyaan yang peka dan sulit dapat menghambat jalannya wawancara. Situasi wawancara berkaitan dengan waktu, tempat, kehadiran orang ketiga, dan sikap masyarakat pada umumnya. Waktu dan tempat yang tidak sesuai dapat mempengaruhi responden untuk menjawab pertanyaan karena mereka biasanya dapat bersikap canggung dan tidak nyaman. Kehadiran orang ketiga juga mampu mempengaruhi responden di dalam menjawab pertanyaan yang diberikan, demikian pula dengan sikap masyarakat umum.

Pewawancara dan responden biasanya tidak saling kenal dan pewawancaralah yang selalu mengendalikan tema pembicaraan dan pola arah diskusi. Akibatnya terjadi kondisi yang tidak seimbang bagi responden. Responden ditanya untuk memerikan tanggapan, nyaris tanpa harapan untuk menerima manfaat langsung dari situasi tersebut. Keuntungan wawancara adalah dimungkinkannya penggalian yang lebih mendalam terhadap informasi yang dibutuhkan dari responden. Sedangkan kelemahan pokoknya adalah seringkali kegiatan wawancara membutuhkan waktu yang lama dan berulang-ulang.⁶

Wawancara dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu:⁷

a. Berdasarkan sifat pertanyaan

- Wawancara terpimpin (*directed interview*)

Pertanyaan diajukan menurut daftar yang telah disusun oleh si pewawancara yang sudah mempunyai arah pasti dan harus dituruti.

- Wawancara tak terpimpin (*non-directed interview*)

Terjadi tanya jawab bebas antara pewawancara dengan responden dengan berpedoman pada tujuan penelitian.

- Wawancara bebas terpimpin (*controlled interview*)

Merupakan perpaduan antara jenis wawancara terpimpin dengan wawancara tak terpimpin.

b. Berdasarkan perbedaan jumlah pewawancara

- Wawancara perseorangan (*personal interview*)

⁶ Krisnamurthi, Y. Bayu, *Metode-metode Penelitian Sosial Ekonomi*, Jakarta, Direktorat Perguruan Tinggi Swasta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, 1994, hal 45.

⁷ Andriono, *Opcit*, hal 28

Seorang pewawancara berhadapan langsung dengan seorang responden yang akan diwawancarai.

- Wawancara kelompok (*group interview*)

Sekelompok pewawancara berhadapan dengan seorang atau sekelompok responden. Wawancara jenis ini dapat menghemat waktu.

Laporan hasil wawancara dengan Bapak Aekanu Hariyono selaku kepala bagian promosi Dinas Pariwisata Kabupaten Banyuwangi adalah bahwa makanan tradisional Banyuwangi sungguh memiliki potensi untuk berkembang dalam masyarakat. Keunikan rasa dari makanan-makanan tersebut sebenarnya mampu mengundang minat masyarakat untuk mencicipinya. Bukti tidak langsung dari hal tersebut tampak pada warung/toko yang menjual makanan tradisional Banyuwangi yang selalu diminati dan ramai pengunjung. Namun seperti halnya di beberapa daerah lain di Indonesia dimana masalah dana menjadi kendala, begitu pula di Kabupaten Banyuwangi. Potensi tersebut tidak dapat berkembang maksimal karena kurangnya dana dari pemerintah untuk biaya promosi wisata Kabupaten Banyuwangi, baik wisata alam, wisata bersejarah, maupun wisata kuliner. Dana dari pemerintah Kabupaten Banyuwangi untuk program pariwisata tahun 2006 yang diberikan kepada Dinas Pariwisata untuk jangka waktu satu tahun hanya sebesar 74 juta rupiah. Dana tersebut tentu saja termasuk kecil untuk dapat membiayai kampanye promosi Kabupaten Banyuwangi secara maksimal.

Untuk kegiatan promosi makanan tradisional Banyuwangi yang selama ini telah dilakukan oleh Dinas Pariwisata antara lain dengan selalu mengikutsertakan makanan tradisional Banyuwangi ke berbagai pameran di berbagai daerah, bahkan dengan bangga Bapak Aekanu mengatakan bahwa salah satu makanan khas Banyuwangi, yaitu rujak soto berhasil menjadi Juara I Lomba gelar Mas Makanan Khas Jawa Timur pada tahun 2003. hal tersebut menjadi bukti bahwa makanan Banyuwangi memiliki potensi dan disukai oleh masyarakat. Makanan tradisional Banyuwangi ini juga pernah dibawa ke Taman Mini Indonesia Indah untuk dipamerkan bersama dengan ratusan makanan khas Indonesia lainnya. Sementara media promosi lainnya yang efektif adalah Majalah Pariwisata, salah satunya adalah Jatim Tourism News. Kemudian beberapa stasiun televisi seperti Jtv dan

RCTI juga pernah meliput makanan tradisional Banyuwangi. Promosi lewat radio dilakukan dengan mendatangi tempat penjual makanan dan wawancara langsung *on air* di tempat.

Bapak Aekanu menanggapi fenomena makanan tradisional yang dewasa ini pamornya cenderung menurun bila dibandingkan dengan makanan modern yang banyak disukai dan cocok dengan lidah anak muda jaman sekarang. Dia mengatakan selama orang butuh makan, mereka tidak akan meninggalkan makanan tradisional. Hal tersebut hanyalah masalah kesenangan saja karena sekarang memang jaman modern. Namun mereka akan selalu kembali ke akarnya, yaitu makanan tradisional, dan tidak akan pernah meninggalkannya.

Survey terhadap makanan tradisional Banyuwangi ini juga dilakukan dengan membagikan kuesioner terhadap target audience yang dituju di kota Banyuwangi dan Surabaya. Kuesioner merupakan alat pengumpul data yang biasa digunakan dalam teknik komunikasi tak langsung. Artinya, responden secara tidak langsung dihubungi melalui daftar pertanyaan tertulis yang diberikan dengan media tertentu. Pada umumnya, kuesioner ini digunakan dalam penelitian yang respondennya tersebar secara geografis.⁸ Sifat menguntungkan dari kuesioner adalah dapat disusun dengan teliti dan tenang oleh peneliti sehingga penyusunan dan perumusan pertanyaannya dapat mengikuti bentuk sistematis yang digunakan.⁹ Sifat lain yang menguntungkan dalam penggunaan kuesioner adalah banyak orang yang dapat dihubungi. Hal ini penting apabila peneliti hendak meneliti pendapat atau sikap umum dalam suatu masyarakat.

Berdasarkan isi pertanyaannya, kuesioner dapat dibedakan menjadi :¹⁰

- Pertanyaan tentang fakta.
Misalnya : umur, pendidikan, agama, status pernikahan, dll.
- Pertanyaan tentang pendapat dan sikap.
Dalam hal ini menyangkut perasaan atau sikap responden tentang suatu hal.
- Pertanyaan tentang informasi.

⁸ Andriono, Takim. *Metode Riset I*. Volume 2 (1983). Surabaya, hal 24.

⁹ Koentjaraningrat, *Metode-metode Penelitian Masyarakat*, Edisi Ketiga, Jakarta, P.T. Gramedia Pustaka Utama, 1997, hal 173.

¹⁰ Andriono, *Opcit*, hal 25.

Pertanyaan ini menyangkut apa yang diketahui oleh responden dan sejauh mana hal tersebut diketahuinya.

- Pertanyaan tentang persepsi diri.

Responden menilai tentang perilakunya sendiri dalam hubungannya dengan hal lain.

Berdasarkan bentuknya, kuesioner dapat dibedakan menjadi:¹¹

- Kuesioner berstruktur (*structured questionnaire*)

Dalam kuesioner ini, jawaban pertanyaan yang diajukan sudah disediakan. Responden diminta untuk memilih satu jawaban yang sesuai dengan dirinya, jadi pertanyaan bersifat tertutup.

- Kuesioner tak berstruktur (*unstructured questionnaire*)

Dalam kuesioner ini, pertanyaan diajukan dalam bentuk pertanyaan terbuka, pilihan jawaban tidak disediakan. Jadi responden diberi kebebasan untuk menjawab pertanyaan menurut pendapatnya sendiri.

- Kuesioner kombinasi antara berstruktur dan tak berstruktur

Jika jawaban yang disediakan tidak dapat menampung aspirasi responden maka responden dapat menjelaskan atau mendeskripsikannya.

2.4.2. Analisa Kuesioner

Jumlah responden sebanyak 100 orang dengan perincian 50 orang adalah masyarakat Banyuwangi, sedangkan 50 orang sisanya adalah masyarakat Surabaya. Data responden kuesioner adalah 54 persen berjenis kelamin perempuan dan 46 persen berjenis kelamin laki-laki. Berikut ini daftar data responden:

Tabel 2.1 Daftar Data Responden Kota Banyuwangi

No	Nama	Umur (thn)	Pekerjaan
1.	Fahrul Roji	30	karyawan
2.	Fa'ud Alfian	26	karyawan
3.	Ilaila Zulfa	30	ibu rumah tangga
4.	Suminto	41	karyawan
5.	Hamid	39	karyawan

¹¹ *Ibid*, hal 26

6.	Gatot	29	perawat
7.	Sudar	43	supir bis
8.	Ribut	31	karyawan
9.	Mislani	60	karyawan
10.	Asmania	29	pegawai negeri
11.	Erni Fitriya	31	ibu rumah tangga
12.	Asyari	35	karyawan
13.	Slamet Suwandi	42	montir
14.	Wiwik Indrawati	31	ibu rumah tangga
15.	Misbahul Ansori	44	wiraswasta
16.	Sugiono	47	supir truk
17.	Suprpto	25	karyawan
18.	Suryono	39	karyawan
19.	Kosim	23	supir
20.	Huda	36	karyawan
21.	Azaenal	38	wiraswasta
22.	Irfan Hakim	27	karyawan
23.	Slamet Rasmudin	53	karyawan
24.	Nurhariri	34	wiraswasta
25.	Jubaidi	35	montir
26.	Buang	45	montir
27.	Agus	25	pegawai negeri
28.	Sarbini Anwar	60	karyawan
29.	Soegiarto	58	wiraswasta
30.	Hadi Purnama	52	wiraswasta
31.	Moh. Gimin	25	karyawan
32.	Mimik Sarinah	23	wiraswasta
33.	Junaidah	19	karyawan
34.	Hikmah	20	pembantu rumah tangga
35.	Sylvia	26	wiraswasta
36.	Venus Sugianto	32	wiraswasta

37.	Ervin Siswanto	24	karyawan
38.	Lisa Mariana	27	wiraswasta
39.	Zulkarniah	27	pegawai negeri
40.	Titin	20	karyawan
41.	Reina	18	pelajar
42.	Fitri	17	pelajar
43.	Yumi Zaenal	58	wiraswasta
44.	Citra Lestari	24	karyawan
45.	Siti Sulistyو	54	wiraswasta
46.	Heru Susanto	46	wiraswasta
47.	Linawati	31	wiraswasta
48.	Mustakim	55	wiraswasta
49.	Fahmi	26	karyawan
50.	Rapi'ah	37	wiraswasta

Tabel 2.2 Daftar Data Responden Kota Surabaya

No	Nama	Umur	Pekerjaan
1.	Rico	21	mahasiswa
2.	Harry Susanto	22	mahasiswa
3.	Dewi	22	mahasiswa
4.	Rudi	21	mahasiswa
5.	Jeffry	21	mahasiswa
6.	Renni D.	21	mahasiswa
7.	Maria	22	mahasiswa
8.	Diana	24	karyawan
9.	Hamzah Sukardi	54	wiraswasta
10.	Danny Gunawan	21	mahasiswa
11.	Handi Wijaya	21	mahasiswa
12.	Ervan Gunawan	22	mahasiswa
13.	Budi Arisetyo W.	22	mahasiswa
14.	Suhardjito	42	sopir

15.	Yustin	21	mahasiswa
16.	Cindy Adam	21	mahasiswa
17.	Vera	22	mahasiswa
18.	Rudyanto	36	karyawan
19.	Rowena	26	karyawan
20.	Ivon Kumala	21	mahasiswa
21.	Sienny Setiawan	21	mahasiswa
22.	Amanda Kristanti	21	mahasiswa
23.	Janitra Tanjung	21	mahasiswa
24.	Cindy Angeline	21	mahasiswa
25.	Yessi	21	mahasiswa
26.	Ivander	21	mahasiswa
27.	Jessica Wibowo	25	karyawan
28.	Fredy	28	karyawan
29.	Nanik	33	pegawai negeri
30.	Lilian	25	karyawan
31.	Sundoro	55	wiraswasta
32.	Mintaryo	54	wiraswasta
33.	Hadi Mulyo	45	pegawai negeri
34.	Abraham	28	karyawan
35.	Purwati	46	wiraswasta
36.	Damayanti	33	wiraswasta
37.	Sutrisno	41	sopir
38.	Ratnasari	58	wiraswasta
39.	Sugiono	36	wiraswasta
40.	Salim Murdiono	49	wiraswasta
41.	Diah S.	31	ibu rumah tangga
42.	Angga Priyatna	30	pegawai negeri
43.	Marfika	30	karyawan
44.	Andi Eko	29	karyawan
45.	Johan Artha	32	wiraswasta

46.	Hj. Tiana	44	wiraswasta
47.	M. Dhani	40	pegawai negeri
48.	Yulius	40	wiraswasta
49.	Tike	26	karyawan
50.	Yulia	26	karyawan

2.4.2.1. Analisa Hasil Kuesioner

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner yang telah dilakukan kepada responden di Banyuwangi dan Surabaya, maka didapatkan hasil-hasil sebagai berikut:

1. Usia (dalam tahun)

Tabel 2.3 Analisa Data Usia Responden

Options	Frekuensi	Presentase
a. < 20	3	3 %
b. 20-30	51	51 %
c. 31- 40	21	21 %
d. 41-50	13	13 %
e. > 50	12	12 %

Responden kuesioner ini didominasi oleh masyarakat yang berusia antara 20-30 tahun yaitu sebesar 51 %. Pada usia tersebut, merupakan masa produktif manusia, yang sedang menuju hidup mapan, dan dalam masa kehidupan tersebut mereka biasanya masih gemar mencoba-coba makanan pada saat senggang. Untuk usia dibawah 20 tahun jumlah responden sebesar 3%, usia 31-40 tahun sebesar 21%, usia 41-50 tahun sebesar 13%, sedangkan usia diatas 50 tahun sebesar 12%.

2. Pekerjaan

Tabel 2.4 Analisa Data Pekerjaan Responden

Options	Frekuensi	Presentase
a. Wiraswata	26	26 %

b. Karyawan	30	30 %
c. Mahasiswa	21	21 %
d. Pegawai Negeri	7	7 %
e. lain-lain	16	16 %

Responden untuk makanan tradisional Banyuwangi ini berasal dari berbagai golongan masyarakat. Mulai dari wiraswasta dengan skala usaha yang besar sampai kecil, karyawan, mahasiswa, pegawai negeri, ibu rumah tangga, sopir, perawat dan pelajar.

3. Penghasilan (dalam rupiah)

Tabel 2.5. Analisa Data Penghasilan Responden

Options	Frekuensi	Presentase
a. < 500.000	19	19 %
b. 500.000-1.000.000	16	32 %
c. 1.000.000-1.500.000	24	24 %
d. 1.500.000-2.000.000	19	19 %
e. > 2.000.000	22	22 %

Survey dilakukan pada semua golongan masyarakat secara merata, mulai dari kalangan ekonomi menengah ke atas dengan penghasilan rata-rata per bulan lebih dari Rp. 2.000.000,00 sebanyak 22 % sampai golongan masyarakat menengah ke bawah dengan penghasilan rata-rata per bulan kurang dari Rp. 500.000,00 sebanyak 19 %.

4. Tempat wisata yang paling sering dikunjungi :

Tabel 2.6. Analisa Data Tempat Wisata Yang Paling Sering Dikunjungi

Options	Frekuensi	Presentase
a. wisata alam	91	91 %
b. wisata budaya	5	5 %
c. wisata kuliner	4	4 %

Hampir seluruh responden yaitu sebanyak 91% lebih menyukai wisata alam seperti pantai, gunung dan rekreasi ke tempat-tempat terbuka, sedangkan sisanya sebanyak 5% menyukai wisata budaya, dan 4% menyukai wisata kuliner.

5. Apakah Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi untuk berkembang dalam bidang pariwisata?

Tabel 2.7. Analisa Data Potensi Pariwisata Kabupaten Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. ya	83	83 %
b. tidak	17	17 %

Keindahan, kekayaan alam dan letak Kabupaten Banyuwangi yang strategis membuat sebagian besar responden yakin bahwa Banyuwangi memiliki potensi untuk dapat berkembang dalam bidang pariwisata. Seperti misalnya untuk wisata pantai, Banyuwangi memiliki banyak pantai yang indah, bahkan ada pantai Plengkung yang terkenal bagi wisatawan asing. Letak Kabupaten Banyuwangi yang berseberangan dengan Pulau Bali juga menambah nilai plus terhadap sektor pariwisata.

6. Apakah anda mengetahui tentang makanan tradisional Banyuwangi?

Tabel 2.8. Analisa Data Pengetahuan Responden Tentang Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. ya	69	69%
b. tidak	31	31%

Sebagian besar responden di Kabupaten Banyuwangi telah mengetahui makanan-makanan tradisional mereka. Responden di Surabaya walaupun pernah mendengar dan tahu namun masih kurang mengetahui informasi mengenai makanan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa makanan tradisional Banyuwangi masih kurang dikenal oleh masyarakat luas.

7. Alasan tidak mengetahui makanan tradisional Banyuwangi (bagi yang tidak mengetahui):

Tabel 2.9. Analisa Data Alasan Tidak Mengetahui Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Informasinya kurang	16	30,09 %
b. Belum pernah mencoba	14	33,33 %
c. Sulit ditemukan	12	28,57 %

Dari 42 orang responden yang tidak mengetahui makanan tradisional Banyuwangi, didapatkan beberapa alasan kenapa mereka tidak mengetahui tentang makanan tersebut. Diantaranya sebanyak 16 orang responden menjawab karena informasinya kurang, 14 responden menjawab mereka tidak mengetahui makanan tradisional Banyuwangi karena belum pernah mencobanya. Sedangkan sisanya sebanyak 12 orang menganggap makanan tradisional Banyuwangi sulit ditemukan sehingga pengetahuan mereka pun kurang.

8. Makanan tradisional Banyuwangi yang paling diketahui :

Tabel 2.10. Analisa Data Makanan Tradisional Banyuwangi Yang Paling Diketahui Responden

Options	Frekuensi	Presentase
a. Pisang Sale	34	34%
b. Rujak Soto	33	33%
c. Kue bagiak	10	10%
d. Pecel Rawon	11	11%
e. Rambak Cumi	7	7%
f. Nasi Tempong	5	5%

Makanan tradisional Banyuwangi yang paling dikenal oleh masyarakat adalah pisang sale dan rujak soto, terutama untuk masyarakat di luar kota Banyuwangi. Sedangkan bagi masyarakat Banyuwangi sebagian besar sudah akrab dengan

makanan-makanan tersebut. Makanan yang paling kurang dikenal adalah nasi tempong yang hanya mencapai 5% dan rambak cumi yang hanya 7% saja.

9. Dari manakah anda mengetahui tentang makanan tradisional Banyuwangi?

Tabel 2.11. Analisa Data Dari Mana Mengetahui Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Tahu sendiri	11	11%
b. Keluarga	34	34%
c. Teman	30	30%
d. Restoran/toko makanan	18	18%
e. Buku	7	7%

Sebagian besar responden mengaku mengetahui makanan tradisional Banyuwangi ini melalui keluarga dan teman. Sebanyak 18% responden mengetahui makanan Banyuwangi melalui restoran/toko makanan yang kebetulan mereka datangi. Sedangkan hanya 7% responden yang mengetahui makanan Banyuwangi dengan membaca buku.

10. Dimanakah anda biasanya membeli makanan tradisional Banyuwangi?

Tabel 2.12. Analisa Data Tempat Membeli Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Toko	28	28%
b. Restoran	17	17%
c. Supermarket	11	11%
d. Pasar	9	9%
e. Warung	35	35%

Untuk jenis makanan berat, mayoritas masyarakat Banyuwangi sebanyak 35% membelinya di warung. Karena makanan-makanan Banyuwangi tersebut jarang ada di restoran-restoran, terutama untuk rujak soto dan nasi tempong biasanya banyak tersedia di warung-warung, sedangkan untu pecel rawon masih tersedia di

restoran-restoran yang menjula nasi rawon. Untuk jenis makanan ringan sebanyak 28% responden membeli di toko makanan, khususnya toko khas oleh-oleh Banyuwangi. Ada pula yang membelinya di supermarket, namun hanya beberapa item saja yang tersedia seperti pisang sale dan kue bagiak saja.

11. Anda membeli makanan ringan tradisional Banyuwangi untuk :

Tabel 2.13. Analisa Data Tujuan Responden Membeli Makanan Ringan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Dikonsumsi sendiri	36	36%
b. Oleh-Oleh	64	64%

Khusus untuk makanan ringan seperti pisang sale, kue bagiak dan rmbak cumi biasanya dibeli untuk oleh-oleh kerabat/teman. Sebanyak 64% membeli makanan tersebut untuk oleh-oleh dan hanya 36% yang membeli untuk dikonsumsi sendiri.

12. Apakah anda kesulitan mendapatkan makanan tradisional Banyuwangi?

Tabel 2.14. Analisa Data Apakah Respoden Kesulitan Membeli Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Sangat sulit	11	11%
b. Sulit	33	33%
c. Biasa	16	16%
d. Gampang	40	40%

Bagi masyarakat Banyuwangi, makanan-makanan tersebut gampang didapat karena memang tersedia di banyak tempat di Banyuwangi. Sedangkan bagi masyarakat Surabaya, makanan tersebut sulit didapat karena memang wilayah distribusinya kurang luas dan tidak merata.

13. Apakah anda pernah makan makanan tradisional Banyuwangi?

Tabel 2.15. Analisa Data Pernahkah Responden Membeli Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Ya	62	62%
b. Tidak	38	38%

Sebanyak 62% responden yang menjawab ya adalah masyarakat Banyuwangi, sedangkan 38% sisanya adalah masyarakat Surabaya yang tidak pernah mencicipi makanan tersebut.

14. Menurut anda apakah makanan tradisional Banyuwangi perlu untuk dipromosikan?

Tabel 2.16. Analisa Data Perlukah Makanan Tradisional Banyuwangi Dipromosikan

Options	Frekuensi	Presentase
a. Ya	87	87%
b. Tidak	13	13%

Mayoritas responden sebanyak 87% menganggap makanan tradisional Banyuwangi perlu untuk dipromosikan karena makanan tersebut memiliki potensi untuk berkembang. Makanan tersebut juga memiliki rasa yang enak dan disukai oleh masyarakat.

15. Media promosi yang paling tepat untuk mempromosikan makanan tradisional Banyuwangi :

Tabel 2.17. Analisa Data Media Promosi Makanan Tradisional Banyuwangi

Options	Frekuensi	Presentase
a. Buku Panduan	42	42%
b. Poster	26	26%
c. Iklan majalah	17	17%
d. billboard	15	15%

Buku panduan dianggap sebagai media yang paling tepat untuk mempromosikan makanan tradisional Banyuwangi kepada masyarakat luas. Hal ini dikarenakan buku panduan memuat penjelasan secara lengkap mengenai makanan Banyuwangi dan dapat memberikan informasi yang lebih banyak sehingga lebih efektif hasilnya.

2.4.3. Analisa SWOT

Analisa SWOT dapat digunakan untuk mengolah data yang ada untuk menemukan *Strength* (kekuatan/ kelebihan), *Weakness* (kelemahan), *Opportunity* (kesempatan) maupun *threat* (ancaman) dari produk yang dibahas. Dalam hal ini produk yang dibahas adalah makanan tradisional Banyuwangi.

- *Strength*

Makanan tradisional Banyuwangi ini memiliki kualitas rasa yang enak, banyak digemari oleh masyarakat Banyuwangi, dan penjualannya di warung/ depot/ toko-toko selalu mencapai angka yang memuaskan, bukti bahwa banyak yang suka dengan makanan tersebut. Harga yang ditawarkan untuk makanan-makanan tersebut juga murah, sehingga konsumennya luas mulai dari kalangan ekonomi menengah ke bawah sampai menengah ke atas. Untuk jenis makanan ringan seperti pisang sale, kue bagiak dan rambak cumi, wilayah distribusinya cukup luas di beberapa daerah di Surabaya dan Malang, dan sudah mencapai ke luar pulau seperti Kalimantan, bahkan sampai ke Batam. Semua makanan tradisional Banyuwangi ini dibuat dengan 100 persen bahan alami, untuk makanan ringannya tanpa menggunakan bahan pangan tambahan (pemanis, pewarna dan pengawet buatan). Posisi yang strategis dari Kabupaten Banyuwangi yang merupakan pintu gerbang menuju pulau Bali sehingga banyak dilewati oleh wisatawan sangat menguntungkan dan dapat mendatangkan keuntungan jika ditangani dengan tepat.

- *Weakness*

Di luar daerah Banyuwangi, produk makanan tradisional Banyuwangi ini masih kurang dikenal. Untuk kegiatan promosi, pemerintah Banyuwangi masih belum dapat melakukannya secara maksimal, terkait kurangnya dana yang diberikan oleh

pemerintah sehingga promosi hanya dilakukan dengan media pameran dan artikel di majalah pariwisata yang frekuensinya jarang. Untuk makanan berat seperti rujak soto, pecel rawon dan nasi tempong masih jarang dijumpai restoran yang menjualnya di luar daerah Banyuwangi, menyebabkan pengetahuan masyarakat tentang makanan tradisional Banyuwangi menjadi kurang. Penyajian makanan tersebut khususnya rujak soto dan pecel rawon menurut orang awam masih merupakan perpaduan yang aneh, dan mereka enggan untuk mencicipinya karena, padahal rasanya sebenarnya enak. Distribusi untuk makanan ringan juga terbatas dan kurang merata walaupun sudah menjangkau daerah yang jauh.

- *Opportunity*

Makanan tradisional Banyuwangi dapat berkembang selama manusia butuh makan untuk dapat terus hidup. Penanganan promosi yang tepat akan dapat membawa keuntungan karena Banyuwangi banyak dilewati wisatawan yang akan berlibur ke Bali. Para wisatawan dapat mencicipi makanan tradisional Banyuwangi sebelum menyebrang ke Bali, dan akan menambah pengetahuan mereka tentang makanan tradisional Banyuwangi dan merasakan sendiri kualitas rasanya yang enak.

- *Threat*

Merosotnya pariwisata di Bali menyebabkan jumlah wisatawan yang berlibur ke Bali dan melewati Banyuwangi juga menurun. Kurangnya dukungan dari pemerintah untuk mempromosikan makanan tradisional Banyuwangi dapat menjadi hambatan bagi perkembangan makanan tradisional tersebut. Belum lagi banyaknya makanan modern seperti *fast food*, makanan kaleng, *nugget* dan makanan ringan jaman sekarang yang banyak beredar dan mulai disukai masyarakat khususnya generasi muda. Persaingan dalam kemasan juga menguntungkan makanan modern karena kemasan untuk produk-produk mereka sangat menarik dan modern.

2.4.4. Kesimpulan Hasil Survei

2.4.4.1. Target Market

a. Segi demografis

Dari data hasil survei dapat diketahui bahwa konsumen makanan tradisional Banyuwangi merupakan pria dan wanita dari segala usia mulai dari remaja sampai orang tua. Mereka berasal dari berbagai golongan, mulai dari golongan menengah kebawah sampai golongan menengah keatas. Mulai dari yang berpendidikan rendah sampai golongan yang mengemban pendidikan tinggi. *Target audience* makanan tradisional Banyuwangi adalah semua orang, baik laki-laki maupun wanita, dari golongan menengah kebawah sampai golongan menengah keatas. Mulai dari yang berpendidikan rendah sampai yang berpendidikan tinggi. Selama manusia butuh makan untuk terus bertahan hidup, semua orang adalah *target audience* makanan tradisional Banyuwangi.

b. Segi Geografis

Secara geografis, *target audience* berada di Indonesia, khususnya di pulau Jawa dan Bali. Jawa Timur dan Bali merupakan daerah mayoritas utama. Selanjutnya diharapkan dapat memberikan respon positif pada daerah lain khususnya Jawa Tengah dan Jawa Barat, untuk kemudian berkembang ke tingkat nasional dan internasional.

c. Segi Behavior

Target audience yang dibidik adalah semua orang dari berbagai golongan. Mereka memiliki berbagai macam kebiasaan dan hobi yang berbeda-beda. Namun semuanya memiliki satu kesamaan, yaitu sama-sama butuh makanan untuk terus hidup. *Target audience* makanan tradisional Banyuwangi adalah semua orang yang butuh makan, dan juga memiliki hobi mencicipi berbagai macam makanan yang berbeda-beda.

d. Segi Psikografis

Target audience makanan tradisional Banyuwangi adalah orang yang suka mencoba berbagai jenis makanan yang berbeda-beda, orang yang selalu ingin mencoba hal-hal baru dan juga orang yang suka makan cemilan.