



Strategi Pengembangan Kue Gugui dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat

Tsabitah Dzahwa Ahmad¹, Syafril², Fadillah³

^{1,2,3}Universitas Andalas, Indonesia

E-mail: tsabithdzahmad24@gmail.com

Article Info	Abstract
Article History Received: 2023-10-12 Revised: 2023-11-23 Published: 2023-12-06	<p>This research aims to explain the shape of the Gugui cake in Padang Sibusuk village and the tourism development strategy in Sijunjung district, West Sumatra. The aims of this research are (1) to describe the shape of the Gugui Nagari Padang Sibusuk cake and its development strategy, (2) to analyze the factors that exist in the Gugui cake development strategy, (3) to describe the meaning of the Gugui cake development strategy for tourism, social and culture. The method used in this research is qualitative using theoretical analysis, specifically: (1) commodification, (2) deconstruction, and (3) revitalization. The data used in this research is data obtained from field observations, interviews and document research. Based on the results of data analysis, it was found that the strategy process for developing Gugui cake as a culinary dish from Padang Sibusuk in Sijunjung Regency tourism was supported by commodification applied from the production process to the consumption stage. The function of this strategy for developing Gugui cakes is to see changes in Gugui cakes which can become selling points so that they can improve the community's economy as well as checking people's consumption patterns, photos of the influence of media, globalization and tourism regarding the preservation of cultural traditions or customs regarding the existence of Gugui cakes. Gugui's development can run smoothly if the government and society work together to introduce Gugui as a traditional culinary icon through national and international events/festivals. Through events or media exposure, this is a step in developing tourism in Sijunjung Regency.</p>
Keywords: <i>Gugui; Development Strategy; Tourism.</i>	

Artikel Info	Abstrak
Sejarah Artikel Diterima: 2023-10-12 Direvisi: 2023-11-23 Dipublikasi: 2023-12-06	<p>Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan bentuk kue Gugui desa Padang Sibusuk dan strategi pengembangan pariwisata di kabupaten Sijunjung Sumatera Barat. Tujuan penelitian ini adalah (1) mendeskripsikan bentuk kue Gugui Nagari Padang Sibusuk dan strategi pengembangannya, (2) menganalisis faktor-faktor yang ada pada strategi pengembangan kue Gugui, (3) mendeskripsikan makna strategi pengembangan kue Gugui terhadap pariwisata, sosial dan budaya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan analisis teoritis, khususnya: (1) komodifikasi, (2) dekonstruksi, dan (3) revitalisasi. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang diperoleh dari observasi lapangan, wawancara dan penelitian dokumen. Berdasarkan hasil analisis data ditemukan bahwa, proses strategi pengembangan kue Gugui sebagai kuliner asal Padang Sibusuk dalam pariwisata Kabupaten Sijunjung didukung oleh komodifikasi yang diterapkan dari proses produksi sampai tahap konsumsi. Fungsi dari strategi pengembangan kue Gugui ini adalah untuk melihat perubahan kue Gugui yang dapat menjadi nilai jual sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat serta mengecek pola konsumsi masyarakat, foto Pengaruh media, globalisasi dan pariwisata tentang pelestarian tradisi budaya atau adat istiadat mengenai keberadaan kue Gugui. Perkembangan Gugui dapat berjalan lancar jika pemerintah dan masyarakat bekerja sama untuk memperkenalkan Gugui sebagai ikon kuliner tradisional melalui event/festival nasional maupun internasional. Melalui acara atau pemaparan media, ini merupakan langkah pengembangan pariwisata di Kabupaten Sijunjung.</p>
Kata kunci: <i>Gugui; Strategi Pengembangan; Pariwisata.</i>	

I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki 33 provinsi, dari Sabang hingga Merauke, dan memiliki beragam budaya. Hal ini menjadikan Indonesia sangat kaya akan ekspresi budaya. Kebudayaan dinilai bernilai dan berperan penting dalam mengekspresikan jati diri bangsa Indonesia. Dengan semakin berkem-

bangnya zaman, tidak dapat dipungkiri bahwa kemungkinan terjadinya kehilangan atau bahkan pendefinisian ulang budaya lokal tidak dapat dipungkiri. Oleh karena itu, menjadi tanggung jawab kita sebagai generasi muda untuk menjaga dan melestarikan warisan budaya Indonesia, karena merupakan warisan nenek moyang kita.

Kebudayaan sangat erat hubungannya dengan agama. Karena Indonesia memiliki populasi Muslim terbesar di dunia, sebagian besar budaya Indonesia dipengaruhi oleh tradisi Islam. Bagi umat Islam, Idul Fitri dan Idul Adha merupakan hari indah untuk merayakan Tahun Baru Islam. Pada perayaan Idul Fitri dan Idul Adha, umat Islam secara tradisional menyiapkan atau menyantap hidangan tradisional.

Pariwisata adalah serangkaian perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang untuk mengunjungi suatu tempat ke tempat lain, tetapi tidak untuk tinggal disana melainkan kembali ke tempat asal dengan tujuan mencari kepuasan (Buisantoso, 1980:11-19). Pengembangan pariwisata merupakan salah satu sumber daya alam yang dapat memberikan nilai ekonomi tinggi sehingga suatu kawasan pengelolaan sumber daya alam menjadi daerah tujuan wisata yang menarik wisatawan dalam dan luar negeri. Selain bernilai ekonomi tinggi, pariwisata juga dapat memupuk dan meningkatkan kebanggaan bangsa, sehingga masyarakat menjadi lebih maju dan peduli. Atas dasar itu perlu anda ketahui juga bahwa dalam melakukan kegiatan wisata, orang atau orang yang melaksanakannya tentunya membutuhkan tenaga. Energi tersebut dapat diperoleh melalui kondisi fisik yang baik, lingkungan yang bersih dan tidak melupakan yang terpenting yaitu makanan. Pada dasarnya saat bepergian, orang tidak bisa lepas dari makanannya. Hal ini terjadi karena makan merupakan kebutuhan penting manusia, dan jika masyarakat tidak kenyang saat berwisata pasti akan menurunkan minatnya untuk beraktivitas saat berwisata. Melihat perkembangan terkini, wisata kuliner merupakan segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan sering dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya.

Berdasarkan dari beberapa uraian terkait pengertian pangan. Makanan juga merupakan tradisi karena pada awalnya makanan berperan dalam berbagai ritual dan upacara adat yang diwariskan secara turun temurun, yang mana penyiapan makanan tersebut dilakukan secara terus menerus secara turun temurun. Makanan khas tradisional adalah masakan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh suatu masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang dapat diterima oleh masyarakat tersebut. Indonesia merupakan negara dengan kuliner terunik, beragam dan kaya di dunia. Berbagai makanan dan minuman tradisional tersedia dengan cita rasa khas yang tidak dapat ditemukan di tempat lain di dunia.

Makanan tradisional/makanan lokal khususnya Sumatera Barat seperti rendang, gelamai, keripik kentang, kerupuk sanjai, keripik balado, pinyaram, nasi rendang dan berbagai produk pangan dari bahan baku. Daerah setempat sangat terkenal dan sering ditemukan di luar wilayah Sumatera Barat. Hal ini juga didukung dengan pernyataan Presiden Joko Widodo saat pembukaan Hari Bangsa Buatan Indonesia pada awal Mei 2021 yang mengajak masyarakat untuk bangga menggunakan produk dalam negeri. Bagi yang kangen dengan masakan tradisional seperti gudeg yogyakarta, chano semarang, siomai bandung, empek-empek Palembang, bipang ambawang Kalimantan dan lain-lain, tinggal memesan secara online (dalam artikel Kebangkitan sistem masakan tradisional-Kompas.id). Tak ayal, masakan tradisional yang dikemas dalam industri kuliner Tanah Air akan kembali booming setelah undangan Presiden. Masyarakat kini tak ragu lagi menikmati hidangan "kampungan" yang telah diserbu sederet kuliner luar negeri.

Kebangkitannya menjadi pertanda baik bagi penemuan kembali jati diri bangsa setelah industri kuliner tercatat sebagai subsektor industri kreatif pada tahun 2012 dan dengan berdirinya Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Namun disisi lain muncul permasalahan pada masakan tradisional, yaitu: Masyarakat khususnya generasi muda semakin kurang minat untuk mengetahui, mencintai dan merasa bangga terhadap masakan daerah dan pemerintah masih kurang memperhatikan makanan tradisional. Jajanan pasar seperti lapek, onde-onde, dan godok semakin lama semakin hilang karena banyaknya makanan kemasan di warung-warung setempat. Anak-anak pun lebih mengenal Chitato, Silverqueen, Tanggo dan Walls dibandingkan jajanan pasar tersebut.

Pada dasarnya, sebagian besar tempat mempunyai potensi untuk menampilkan dan melestarikan masakan tradisional/lokal melalui seni kuliner. Dari sekolah dasar hingga universitas, kantor atau lembaga pemerintah dan swasta tidak dapat mendukung program pemerintah yang bertujuan untuk mendiversifikasi konsumsi pangan lokal. Kondisi saat ini menunjukkan banyak masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua yang terpengaruh oleh budaya Barat melalui konsumsi makanan cepat saji (makanan yang tersebar luas), padahal masakan tradisional secara inheren memiliki nilai gizi. Bergizi tinggi dan beragam tergantung seni kulinernya, tidak kalah, tidak bahkan lebih rendah. melebihi makanan siap saji. Makanan

tradisional, cenderung ditinggalkan (Yulastri, 2006). Saat ini makanan tradisional/lokal cenderung tergantikan dengan makanan modern yang justru dapat menimbulkan berbagai penyakit.

Namun hal tersebut tidak berlaku di kawasan Sijunjung, dimana selama ini belum ada destinasi wisata yang menawarkan kuliner khas daerah tersebut dengan fasilitas yang lengkap. Keunikan dan karakter pangan tradisional Minang/ makanan lokal Sumatera Barat apabila dikelola dengan baik, profesional dan memperhatikan kebutuhan wisatawan, akan mempunyai fungsi perekonomian yang penting dalam industri pariwisata khususnya wisata kuliner. Oleh karena itu, perlu diciptakan suatu strategi yang dapat menjadikan keunikan kuliner tradisional menjadi daya tarik wisata di Sijunjung Pangan tradisional mempunyai potensi pengembangan yang besar karena menggunakan bahan baku lokal dan teknologi terapan yang telah dikuasai secara turun-temurun. Namun melihat abad milenial saat ini, banyak makanan tradisional yang hampir hilang dari peredaran karena hadirnya makanan asing, tampilan yang tidak menarik, dan umur simpan yang pendek. Di dunia yang sudah mengglobal saat ini, bisa dikatakan segala sesuatunya sudah modern. Tidak mengherankan jika masyarakat mulai meninggalkan hal-hal tradisional.

Kabupaten Sijunjung merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat. Kawasan Sijunjung juga terkenal memiliki sejumlah tempat wisata dan kuliner lezat yang hanya bisa ditemukan dan dinikmati di kawasan tersebut. Berbeda dengan daerah lain di Sumatera Barat, seperti yang diketahui banyak orang, masakan khas yang terkenal hanya muncul di daerah tertentu saja. Hidangan lezat khas daerah terkenal ini antara lain: sanjai, dari wilayah Bukittinggi, dan ikan bili, dari wilayah danau Singkarak. Terkait penyajian ini, kami melihat masih ada beberapa daerah yang belum menonjolkan atau menyajikan kuliner khasnya. Salah satu daerah tersebut adalah Nagari Padang Sibusuk yang terletak di Kabupaten Sijunjung, Sumatera Barat. Berdasarkan pendapat yang disampaikan, penulis ingin mengetahui informasi mengenai bentuk, keaslian bahan dan keunikan kue Gugui guna melihat potensi pengembangan kue Gugui dalam industri kuliner. Selanjutnya alasan lain penulis ingin mempromosikan kue Gugui adalah untuk mengembangkannya sebagai simbol kuliner khas pariwisata Kabupaten Sijunjung.

II. METODE PENELITIAN

Rancangan dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yaitu penelitian yang diipergunakan untuk meneliti pada obeej yang alamiah di mana peneliti menjadi kunci. Teknik pengumpulan data merupakan gabungan di mana hasil penelitian kualitatif lebih memfokuskan pada makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2005:1). Penelitian mengenai Pengembangan Kue Gugui Sebagai Kuliner Khas Pariwisata Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat, dilihat dari perspektif Kajian Budaya dengan penelitian kualitatif berdasarkan data yang bersifat deskriptif dan diperoleh dari kumpulan data yang telah dikumpulkan.

1. Teknik Pengumpulan Data

Tahapan kajian penelitian ini adalah dimulai dari penentuan objek penelitian yaitu pengembangan kuliner khas lokal sebagai daya tarik wisata. Dilanjutkan dengan penetapan perumusan masalah atas dasar permasalahan yang telah ditetapkan pada pendahuluan, yaitu bagaimana gambaran kuliner khas tradisional gugui serta bagaimana cara pengembangan kue gugui sebagai Kuliner khas yang bernilai daya tarik wisata di Nagari Padang Sibusuk. Metode pendukung yang didasarkan pada kajian teori Damanik dan Weber (2006:13) menjelaskan bahwa daya tarik wisata yang baik erat kaitannya dengan empat faktor, yaitu orisinalitas, orisinalitas, keaslian, dan keragaman. Dalam konteks penelitian ini, masakan lokal yang lezat, unik, asli, autentik dan beragam merupakan masakan yang menarik wisatawan. Atas dasar perumusan masalah tersebut maka teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah dengan observasi, wawancara dan studi dokumen.

2. Teknik Analisis Data

Seluruh data yang dikumpulkan, baik primer maupun tambahan, akan diidentifikasi dan diklasifikasi sesuai dengan kebutuhan penelitian. Setelah data diklasifikasikan, data tersebut dianalisis dengan menerapkan teori yang sudah ada. Analisis data dilakukan dengan cara menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif untuk menafsirkan sebagian data secara keseluruhan dan juga menggunakan pendekatan analisis kritis. Analisis data kualitatif bersifat induktif, artinya analisis didasarkan pada data yang diperoleh kemudian dikembangkan menjadi hipotesis. Analisis mengenai bagaimana gugui berkembang menjadi kuliner khas wisata

menggunakan teori komodifikasi. Sekaligus menganalisis kelebihan, hambatan dan signifikansi pengembangan kue gugui menjadi kuliner khas wisata Nagari Padang Sibusuk dengan menggunakan teori dekonstruksi.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keberadaan Kue Gugui

1. Kue Gugui Sebelum Pengembangan (tradisional)

Menurut pendapat yang beredar di kalangan masyarakat, terkait kue Gugui atau Lamang Tungkek tersebut merupakan makanan adat yang memiliki unsur kemiripan dan hanya dapat ditemukan karena berasal dari daerah satu kesatuan leluhur Gajah Tongga Koto Piliang. Sementara untuk kuliner kue *Gugui* sendiri keberadaannya, di daerah Sijunjung hanya dapat ditemukan khusus disekitaran daerah Padang Sibusuk. *Kue Gugui* atau makanan khas tradisional yang berasal dari Nagari Padang Sibusuk oleh sebagian masyarakat luar dari Nagari Padang Sibusuk lebih mengenalnya dengan sebutan *Lamang Tungkek*. *Gugui* termasuk ke dalam jenis kue basah. Kue *Gugui* menjadi salah satu makanan wajib, yang harus disajikan ketika menyambut hari besar keagamaan, yaitu Lebaran Haji.

Sementara untuk sejarah dari kue Gugui sendiri menurut pendapat yang beredar di dalam masyarakat. Kue Gugui sudah ada sebelum zaman Belanda. Hal tersebut beriringan juga dengan masuknya agama, terkhususnya agama Islam ke tanah Minangkabau pada abad ke-7 M. Sebagaimana yang diketahui masyarakat sekitar, bahan dasar Gugui berasal dari 'beras corai'. Kenapa bahan Gugui berasal dari beras corai atau beras makan biasa, karena hal tersebut dilambangkan sebagai menuju ke sebuah fitrah surya hamba Allah pada hari besar rayanya umat Islam yakni Idul Adha. Dimana yang diketahui Gugui yang memiliki rasa enak dan gurih dilambangkan dengan pepatah 'alah elok ditimpo lamak'. Hal ini didasari dari bahan dasar kue Gugui yang terbuat dari tepung beras yang telah ditumbuk dan ditimpo dengan gulo dan kacang, serta dibungkus dengan daun pisang yang berguna sebagai pengawet dan pengharum.

Berdasarkan pra penelitian yang penulis laksanakan di Nagari Padang Sibusuk.

Dapat penulis simpulkan bahwasanya keberadaan kue Gugui sebelum adanya pengembangan, kue Gugui merupakan bentuk dari suatu kesakralan. Sakral dalam kamus besar bahasa Indonesia diartikan dengan kata; suci, dan keramat. Konsep sakral pun dapat dinyatakan, sebagai sesuatu dianggap suci dan selalu dikaitkan dengan keyakinan, tradisi, dan ritual keagamaan. Kue Gugui dapat dikatakan sakral, dikarenakan gugui merupakan suatu tradisi yang berkaitan dengan hari besar keagamaan Islam. Tradisi kue sendiri selalu dihadirkan ketika menyambut hari lebaran Idul Adha. Oleh karena itu sebelum adanya pengembangan kue Gugui merupakan suatu budaya dan tradisi yang berunsur sakral.

Perlu diketahui, berdasarkan uraian tersebut keberadaan Gugui sebelum adanya pengembangan untuk bahan yang digunakan dalam pembuatan *Kue Gugui* ini adalah beras putih yang telah direndam selama seharian dan ditumbuk. Untuk bahan yang dibutuhkan selain bahan dasar dari tepung beras yang telah ditumbuk yaitu; gula merah (aren) dan gula pasir sebagai varian rasa asli. Kemudian bahan tambahan lainnya ada: kelapa parut yang disangrai, santan, vanili, garam, dan juga kacang. Sementara untuk wadah pembungkus menggunakan daun pisang dan ujung-ujungnya di ikat dengan tali atau pelepah pisang. Dalam pembungkusan ataupun penyajian kue Gugui pun sebelum adanya pengembangan, tetap mempertahankan bentuk yang terbungkus dengan daun pisang tanpa adanya tambahan pembungkusan yang lebih rapi dan menarik.

2. Kue Gugui setelah Pengembangan (sekarang)

Berdasarkan pra penelitian yang penulis laksanakan di Nagari Padang Sibusuk. Dapat penulis simpulkan bahwasanya keberadaan kue Gugui setelah adanya pengembangan, kue Gugui yang tadinya berbentuk sesuatu yang sakral berubah menjadi profan. Profan dalam kamus besar bahasa Indonesia dapat diartika sebagai; sesuatu yang tidak berkaitan dengan agama atau tujuan keagamaan atau kebalikan dari sifat sakral yang berarti suci yaitu tidak suci.

Konsep profan pun dapat dimasukkan ke dalam kategori kebudayaan. Kue Gugui

telah menjadi sesuatu yang profan setelah terjadinya pengembangan melalui modifikasi beberapa unsur. Hal ini dapat terlihat dari strategi pengembangan yang penulis angkat untuk menjadikan kue Gugui asal Nagari Padang Sibusuk menjadi ikon kuliner tradisional dalam pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat. Sebelum melalui proses pengembangan dan modifikasi, kue Gugui merupakan suatu tradisi yang berkaitan dengan hari besar keagamaan Islam. Tidak hanya itu, untuk kehadirannya sendiri selalu diadakan ketika menyambut hari lebaran Idul Adha. Namun, untuk kehadiran kue Gugui yang dahulunya hanya ditemukan pada perayaan Idul Adha melalui strategi pengembangan yang penulis angkat dapat menghadirkan kue Gugui tidak hanya pada hari raya Idul Adha saja. Kehadiran kue Gugui dapat ditemukan oleh konsumen atau khalayak umum pada hari biasa. Tidak hanya itu, keberadaan kue Gugui setelah pengembangan kedepannya dapat dihadirkan dalam bentuk cemilan untuk acara tertentu ataupun menyambut tamu dari luar kota, serta bisa dijadikan juga sebagai ikon/oleh-oleh kuliner dari Kabupaten Sijunjung. Oleh karena itu, sebelum adanya pengembangan kue Gugui merupakan suatu budaya dan tradisi yang berunsur sakral.

Perlu diketahui pula berdasarkan beberapa uraian tersebut, penulis dapat menyimpulkan keberadaan Gugui setelah adanya proses pengembangan. Untuk bahan yang digunakan dalam pembuatan *Kue Gugui*, supaya dapat menghemat waktu dan juga meminimalisir biaya dalam memproduksinya maka bisa menggunakan bahan alternatif. Bahan alternatif itu seperti tepung beras instan, serta santan kelapa kemasan. Sementara untuk strategi pengembang lainnya yang dilakukan melalui modifikasi meliputi; pengembangan cara produksi, pengembangan varian rasa, perbaikan desain, dan target promosi/pemasaran.

B. Strategi Pengembangan Kue Gugui

1. Pengembangan Produksi

Untuk proses produksi pada masa dahulu, masyarakat di Nagari Padang Sibusuk menggunakan teknik *manumbuak*, *mandiang*, *marondang*, *maaduk/mangacau*,

dan mangukuih, dalam pembuatan dasar pengolahan kue Gugui. Teknik yang digunakan juga dalam pembuatan Gugui, memberikan dampak pada kualitas kue yang dihasilkan. Hal tersebut dapat dilihat dari bahan dasar seperti beras, yang ditumbuak menggunakan lasuang hasilnya akan lebih halus daripada menumbuhkannya menggunakan mesin. Namun sangat disayangkan keadaannya pada masa sekarang. Hal tersebut dapat terlihat dari tradisi, manumbuak boreh/beras dengan lasuang sudah mulai ditinggalkan oleh para pengrajin pembuat kue Gugui Padang Sibusuk pada masa sekarang. Para pengrajin kue generasi muda lebih banyak menggunakan teknik penggilingan mesin. Hal ini terjadi bukan tanpa alasan, pengalihan tersebut dilakukan untuk menghemat waktu, tenaga, dan biaya.

Pada tahap produksi kue Gugui ini, terdapat komodifikasi yang diterapkan agar pengembangan yang dihadirkan bernilai jual. Komodifikasi yang diterapkan diantaranya sebagai berikut:

a) Pengembangan Varian Rasa

Berbicara mengenai varian rasa, untuk menciptakan varian rasa baru terhadap kue Gugui terbilang cukup sulit untuk mencocokkan agar bisa menyatu dengan adonan kue Gugui sendiri. Varian rasa seperti dari gula pasir, dan gula aren/merah tersebut hampir selalu digunakan pada setiap kue Gugui atau Lamang Tungkek di Minangkabau. Hanya saja ukuran, ragam, dan teknik pembuatannya yang berbeda. Berbicara tentang kue Gugui, tidak bisa lepas dari bahan dasarnya yaitu beras yang ditumbuk. Beras yang telah selesai di tumbuk lalu siap dilakukan untuk proses pengadukan bahan, dengan cara di sangrai/*marondang* beras terlebih dahulu. Seiring perkembangan zaman, kue Gugui juga mengalami perubahan dari segi bahan dasar beras yang ditumbuk menjadi tepung beras instan.

Untuk varian rasa yang sudah ada dari kue Gugui diantaranya ada gula pasir, dan gula aren. Oleh karena itu, untuk meningkatkan produktifitas serta memperkenalkan kue Gugui secara luas tentunya peran modifikasi sangat membantu proses tersebut. Modifikasi yang dilakukan terhadap kue Gugui ini

yaitu, varian rasa yang tadinya hanya dari gula pasir atau gula aren dimodifikasikan dengan bermacam rasa. Modifikasi rasa tersebut bisa menggunakan dari olahan kurma, kismis, meses, buah durian, buah pisang, Nangka dan pandan.

Berdasarkan dari hasil penelitian lapangan, penulis dapat menyimpulkan bahwasanya untuk varian rasa terdahulu yangmana hanya berasal dari gula aren atau gula pasir. Maka dari itu untuk menarik perhatian konsumen dengan skala besar, penulis mengajukan modifikasi terhadap varian rasa dalam produksi kue Gugui kedepannya. Hasil modifikasi tersebut nantinya, akan menciptakan kesan indah, dan menarik yang belum pernah dilihat sama sekali serta dirasakan oleh masyarakat umum.

b) Proses Perbaikan Desain

Selain varian rasa yang mengalami modifikasi, desain bentuk penyajian pengemasan dari kue Gugui untuk di kenalkan secara luas dengan menyesuaikan perkembangan zaman, pada saat ini dapat divariasikan. Dalam proses pembungkusan kue Gugui yang dahulunya sangat alami, yakni hanya menggunakan daun pisang saja. Tetapi dengan adanya modifikasi pembungkusan bentuk kue Gugui tersebut, supaya lebih lama lagi ketahanannya bisa ditambah dengan plastik atau kotak packing khusus makanan.



Gambar 1. Desain kue Gugui sebelum dan sesudah dimodifikasi Sumber: Dokumentasi pribadi penulis

Beberapa faktor yang menyebabkan terpinggirkannya budaya atau tradisi pembuatan kue Gugui, diantaranya yaitu; perubahan struktur sosial masyarakat, pola konsumsi yang berubah, tingkat pendidikan, pemerintah, pengaruh media dengan meningkatnya pengembangan bidang pariwisata dan industri kreatif perajin kue tradisional, yang ada di Nagari Padang Sibusuk, Kabupaten Sijunjung.

2. Pola Konsumsi Yang Berubah

Pertumbuhan ekonomi masyarakat Sijunjung terus bertumbuh karena adanya pertanian, dan perdagangan. Namun, apabila dilihat pada saat ini pertumbuhan ekonomi Kabupaten Sijunjung mulai berkembang dan meningkat dengan gencarnya menghadirkan berbagai bentuk wisata dan event yang berhubungan serta mengangkat tentang budaya asli Sijunjung. Melihat dari rangkaian peristiwa yang telah diuraikan, peneliti dapat menyimpulkan, dimana pola konsumsi masyarakat terhadap kue Gugui yang tadinya hanya hadir sebagai pengisi adat di bulan lebaran Haji saja. Kini penulis dapat memperlihatkan dan mengangkatnya dalam tulisan ini, bahwa pola konsumsi masyarakat terhadap kue Gugui dapat dikembangkan menjadi pola konsumsi yang kehadiran kue gugui ini tidak hanya sebagai pengisi adat saja. Akan tetapi, kehadiran untuk pengembangan konsumsi terhadap kue gugui bisa ditemukan dalam suatu event, acara rapat, maupun konsumsi untuk makanan snack keseharian ataupun oleh-oleh yang dapat ditemui disekitaran lingkungan masyarakat.

Melihat hal tersebut dapat dipahami pula, karena proses pembuatan dan penyiapan bahan Gugui sangatlah rumit, dan dibutuhkannya kemampuan mengolah bahan serta kesabaran yang tinggi. Dimana hal ini, sulit ditemukan pada zaman sekarang terutama pada kalangan muda. Maka dari itu, perlu dihadapkannya strategi pengembangan terhadap pola konsumsi masyarakat terhadap kue Gugui. Ekonomi masyarakat Sijunjung yang didorong oleh faktor pariwisata dan konsumsi, merupakan ruang yang luas untuk terjadinya perkembangan melalui komodifikasi sosial.

3. Pengaruh Media dan Globalisasi

Perubahan pada zaman sekarang terjadi begitu cepat dan dirasakan dengan sangat

kelas oleh masyarakat saat ini. Hal ini dapat dimungkinkan dengan berkembangnya teknologi komunikasi informasi dan akses internet yang sangat bebas sehingga mempercepat kemajuan zaman. Pengaruh globalisasi yang terjadi di Kabupaten Sijunjung sangat mempengaruhi budaya tradisional Sijunjung yang terdapat di Nagari Padang Sibusuk. Hal ini menyebabkan menurunnya budaya tradisional masyarakat. Media informasi dan juga komunikasi merupakan salah satu faktor pendorong globalisasi. Dapat dipahami bahwa globalisasi adalah proses munculnya gagasan dan usulan ke negara lain, hingga akhirnya mencapai konsensus bersama dan menjadi pedoman bersama bagi negara-negara di dunia (Edison A. Jamli dalam Kalbin, Salim, 2014): 1).

Globalisasi dengan demikian merupakan suatu keseluruhan yang kompleks dan memunculkan beragam perspektif dan praktik budaya, sehingga terus mengakomodasi berbagai faktor kekuasaan, politik, dan budaya. Dalam hal ini, bahkan dapat dikatakan bahwa media merupakan bagian dari kekuatan yang menentukan proses produksi konsumsi objek-objek estetika. Benda seni merupakan bagian dari budaya material yang diproduksi dan dikonsumsi, kemudian digunakan sebagai alat untuk mengkomunikasikan kebaikan sosial. Oleh karena itu, media memegang peranan yang sangat penting dan berperan dalam memperkenalkan ciri khas Nagari Padang Sibusuk Gugui kepada dunia luar. Makna strategi pengembangan kue gugui sebagai kuliner asal nagari padang sibusuk dalam pariwisata.

Dalam pembuatan nama pada makanan disebut juga proses penamaan dimana kata-kata yang digunakan dalam menamai makanan memiliki arti atau makna yang khas ataupun tidak dimiliki oleh makanan lain. Proses penamaan makanan muncul karena adanya suatu makanan yang ingin diberikan nama pemberian dengan nama makanan yang disesuaikan dari daerahnya sendiri. Pada dasarnya meskipun nama makanan berbeda tetapi acuannya tetap sama contohnya yaitu, kue gugui dimana penamaan makanan tersebut telah ada dengan tersendirinya, merupakan kue yang diolah dengan cara dikukus. Makna Perluasan Budaya Pengembangan Kue

Gugui Asal Nagari Padang Sibusuk Dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung.

Dapat dipahami, bahwa makna perluasan budaya dalam strategi pengembangan Kue Gugui ialah, selain sebagai alat komunikasi antar masyarakat lainnya yang digunakan oleh masyarakat Nagari Padang Sibusuk. Tidak hanya itu, makna perluasan budaya yang berperan sebagai penguat. Makna perluasan budaya yakni diperluas budayanya yangmana masyarakat luar sebelumnya belum mengenal kue gugui dengan adanya strategi pengembangan. Maka budaya kue gugui secara bertahap sekarang sudah mulai dikenal. Berdasarkan uraian makna perluasan dan juga pengembangan tersebut, juga memaparkan dimana kehadiran kue Gugui yang hanya ada pada suatu kelompok dan pada tempo tertentu saja yakni perayaan hari raya agama Islam Idul Adha. Makna perluasan budaya lainnya yaitu, Gugui berperan sebagai salah satu elemen pengikat dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat. Sebagaimana Gugui sendiri kehadirannya yang berkaitan dengan hari raya Idul Adha dan sejarahnya yang unik.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Kajian ini berupaya mengungkapkan kue Gugui sebagai kuliner asal Nagari Padang Sibusuk dan strategi pengembangan dalam pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat. Adapun bentuk-bentuk strategi pengembangan yang terjadi pada kue Gugui asal Nagari Padang Sibusuk antara lain; pengembangan produksi, pengembangan distribusi, pengembangan konsumsi, dan pengembangan pariwisata. Segala upaya yang dilakukan oleh pemerintah daerah untuk menjadikan Kabupaten Sijunjung, sebagai destinasi wisata. Event-event yang dilaksanakan untuk menarik perhatian wisata agar berkunjung dengan menyajikan hiburan serta cenderamata baik berupa benda khas daerah Sijunjung ataupun kuliner khas dari Nagari Padang Sibusuk seperti Gugui.

Adapun faktor yang mempengaruhi di dalam pengembangan kue Gugui adalah perubahan yang terjadi dalam pola konsumsi yang berubah, pariwisata industri kreatif, dukungan pemerintah, kedekatan gugui

dengan masyarakat, serta pengaruh perkembangan media dan globalisasi terhadap tradisi kue Gugui. Setelah adanya pengaruh dari perkembangan zaman, yangmana sebelumnya hanya diajarkan turun temurun sejak kecil. Namun oleh pengaruh perkembangan zaman, banyak ilmu maupun hal lainnya mengalami dampak perubahan, hal tersebut juga mempengaruhi terhadap nilai budaya kue gugui.

Dalam pengembangannya, kue Gugui khas Padang Sibusuk, tidak hanya sekedar permasalahan terpinggirkan keberadaanya dan juga ekonomi saja, tetapi dalam proses menghadirkan pemaknaan yang baru. Pengembangan Gugui merupakan implikasi yang luas dan jelas dalam masyarakat baik sosial, budaya, dan ekonomi. Serta perluasan makna-makna dari strategi pengembangan Gugui sebagai kuliner asal Nagari Padang Sibusuk Dalam Pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat. Dalam sistem pemaknaan kapitalisme, koleksi menjadi benda-benda diproduksi sebagai tanda, yang tidak hanya mengacu pada realitas di luar dirinya, tetapi sebagai artefak yang terbentuk lewat manipulasi medium dalam hal ini pameran. Kue Gugui yang dahulunya digunakan dalam kegiatan sakral, namun pada saat ini, Gugui asal Padang Sibusuk bisa beralih menjadi nilai jual dalam rangkaian acara apapun. Tidak hanya itu, makna pada kue Gugui juga mengalami perubahan. Dimana dalam pengembangan Gugui, komodifikasi berperan baik dengan memberikan nilai tambah pada ekonomi masyarakat Kabupaten Sijunjung. Hal tersebut juga sebagai bentuk kreativitas bagi perajin dan upaya peduli masyarakat dalam pelestarian kue Gugui asal Nagari Padang Sibusuk.

B. Saran

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan peneliti yaitu sebagai berikut; kue Gugui asal Nagari Padang Sibusuk merupakan identitas budaya masyarakat Kabupaten Sijunjung. Dalam proses pengembangan, peran komodifikasi terhadap kue Gugui sangatlah membantu. Namun disamping itu, perajin dan pemerintah juga berperan dalam tetap mempertahankan dari segi bentuk dan varian rasa kue Gugui. Upaya tersebut dapat dilakukan dengan cara pewarisan dari generasi ke generasi selanjutnya. Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi acuan bagi

peneliti lainnya yang ingin meneliti tentang tradisi kue tradisional Gugui asal Nagari Padang Sibusuk. Pada tulisan ini, peneliti meminta maaf apabila masih ada kekurangan baik dari segi pengumpulan sumber data dan analisisnya. Oleh karena itu, masih perlu dilakukannya analisis lebih mendalam mengenai pengembangan kue Gugui sebagai kuliner asal Nagari Padang Sibusuk dalam pariwisata Kabupaten Sijunjung Sumatra Barat, berupa data lisan ataupun studi lapangan.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, Irawan. 2006. *Konstruksi Dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Astuti, Santi Indra. 2005. *Komodifikasi Khalayak (Audience) Dalam Rating Televisi Tijauan Dari Prespektif Ekonomi-Politik Dalam Komunikasi*. Warta ilmiah populer komunikasi dalam pembangunan. Jakarta: LIPI.
- Agus Muriawan Putra, "Identitas & Komodifikasi Budaya dalam Pariwisata Budaya Bali". *Jurnal Analisis Pariwisata*, Vol. 8, No. 2, 2008.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40-47.
- Barker, Chris. 2004. *Cultural Studies: Teori & Praktik*, penerjemah Nurhadi, Yogyakarta: Kreasi Wacana.
- Budiasa, I. M. (2016). Paradigma dan Teori dalam Etnografi Baru dan Etnografi Kritis. In *Prosiding Seminar Nasional Paradigma Dan Teori-Teori Komunikasi Dalam Ilmu Komunikasi* (Vol. 1, pp. 9-24).
- Damanik, Janianton dan Helmut F. Weber. 2006. *Perencanaan Ekowisata*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Darwis, Vandrowis. 2022. *Strategi Komodifikasi Tata Pamer Museum Adityawarman Sumatera Barat*