

Potensi Makanan Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta

Setyo Prasiyono Nugroho^{1)*}, Enny Mulyantari²⁾, Hermawan Prasetyanto³⁾

Dosen Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta,

[*g4n.tiyo@gmail.com](mailto:g4n.tiyo@gmail.com), enny.mulyantari1961@gmail.com, hermawan.prasetyanto@yahoo.co.id

Abstraksi

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan makanan tradisional Mie Lethek sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan menggunakan teori Daya Tarik Wisata dari Damanik dan Weber, (keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman). Pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tradisional Mie Lethek merupakan produk yang berdaya tarik wisata. Daya tarik wisata pada Makanan Tradisional Mie Lethek karena makanan Tradisional ini memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Keunikan dapat dilihat dari proses pembuatan Mie Lethek yang masih tradisional dengan menggunakan sapi sebagai tenaga pendorongnya. Originalitas makanan tradisional Mie Lethek terletak pada bahan bakunya, dimana bahan baku menggunakan bahan lokal sebagai bahan utamanya serta tampilan dan eksotismenya menggambarkan otentisitasnya dan keragaman mengacu pada bentuk dan variasi pengolahan mie lethek dan rasa.

Keywords : Daya Tarik Wisata, Makanan Tradisional, Mie Lethek

PENDAHULUAN

Makan minum merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Bisnis makanan dan minuman saat ini telah memberi kontribusi sekitar 19,33 % dari total penghasilan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia. Pengeluaran makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi, yang kontribusinya mencapai 38,48 % dari total pengeluaran wisatawan mancanegara. Kontribusi produk makanan dan minuman makin signifikan mendukung pariwisata dengan berkembangnya wisata kuliner (*food tourism*) yang menekankan pada kegiatan/petualangan mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan/minuman khas daerah. Banyaknya tayangan televisi tayangan pariwisata dan wisata boga seperti wisata kuliner makin mendorong masyarakat untuk melakukan perjalanan wisata dan secara khusus mencoba berbagai menu lokal. Tayangan wisata kuliner yang marak di televisi juga mendorong masyarakat mengenal masakan maupun minuman daerah.

Indonesia berpotensi besar dalam wisata kuliner (*food tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata kuliner juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan khas Indonesia agar bisa dikenal masyarakat dunia lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan mancanegara. Daya tarik makanan cukup besar untuk mendorong wisatawan, tidak hanya pendapatan negara dan daerah meningkat, akan tetapi dapat meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Oleh karena itu kemampuan mengolah, menyajikan, menampilkan, mempromosikan makanan dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata. Perkembangan industri pariwisata yang semakin pesat saat ini menciptakan fenomena



bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat. Murahannya biaya liburan membuat seluruh lapisan masyarakat dapat menjangkaunya, kebutuhan akan liburan sebagai kebutuhan pokok tambahan menjadikan tingginya tuntutan masyarakat untuk mendapatkan pengalaman baru dari gaya hidup konsumtif, dimana hal tersebut menjadikan fenomena baru di kalangan masyarakat hampir di seluruh kota besar. Hal ini menjadi peluang makanan tradisional untuk bisa berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat selama ditempat tujuan, dan kebutuhan makanan untuk oleh-oleh terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan. Menurut (Harsana et al. 2019) mengatakan bahwa perkembangan kuliner tradisional sebagai penunjang kepariwisataan, belum seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya motivasi, minat, di kalangan masyarakat. Mereka belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata di Yogyakarta.

Makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, yang saat ini terus berkembang adalah salah satunya mie *letheke*. Mie *letheke* adalah sejenis bihun/soun yang terbuat dari tepung *gaplek* sebagai bahan utamanya. Mie *letheke* banyak dijumpai di daerah Bantul Yogyakarta, makanan ini biasa disajikan untuk menu sarapan atau makan siang/malam. Mie *letheke* biasa disajikan dengan cara digoreng (mie goreng) atau di rebus (mie rebus) dengan ditambah sayuran dan daging ayam. Mie *letheke* ini akan terasa lebih nikmat jika dimakan dalam kondisi hangat, Kalau kita amati di supermarket, ternyata mie *letheke* ini tidak dapat ditemukan keberadaannya dan hanya tersebar di pasar-pasar tradisional saja.

Berdasar uraian di atas, maka perlu dirumuskan masalah dalam penelitian ini, yaitu: Bagaimana potensi mie *letheke* sebagai salah satu daya tarik wisata Kuliner di Yogyakarta. tujuan dari penelitian ini adalah dapat menggambarkan potensi makanan tradisional mie *letheke* ini sebagai daya tarik wisata kuliner di Yogyakarta.

KAJIAN LITERATUR

Wisata Kuliner

Dunia pariwisata saat ini memiliki tren yang relatif baru yaitu wisata kuliner (*culinary tourism*). Istilah wisata kuliner pertama kali dikemukakan oleh seorang asisten Profesor *Food and Culture* dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurutnya, *culinary tourism* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu (Muliani 2019). Sedangkan menurut (Muliani 2019) mengatakan wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata.

Berdasarkan tingkat ketertarikan wisatawan dalam berkunjung ke suatu destinasi wisata, maka dari itu Hall, C.M, Sharples, L., et al dalam (Hasnah, VA, Nugroho 2021) membagi *food tourism* berdasar pada motivasinya menjadi 3 tingkatan, yaitu:

1. *Gastronomic Tourism*. Wisata jenis ini dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi terhadap makanan atau minuman tertentu di wilayah tertentu.



Keinginan berkunjung tersebut biasanya dihubungkan dengan harga makanan yang tinggi, kategori restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival.

2. *Culinary Tourism*. Keinginan untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan karena merupakan bagian dari destinasi wisata yang diikutinya.
3. *Rural/Urban Tourism*. Jenis wisata yang memandang makanan sebagai bagian dari kebutuhan hidup. Ketertarikan wisatawan bukan pada makanannya, tetapi jika mereka merasakan cita rasa yang tidak enak, mereka masih tertarik untuk mencoba.

Di Indonesia, tren wisata kuliner mulai berkembang pesat sejak acara televisi mulai menayangkan jalan jalan kuliner seperti *makan besar*, *detektive rasa*, *bikin laper*, dan lain lain yang menampilkan kuliner dari berbagai daerah. Sejak saat itu, makanan sering sekali dijadikan objek yang sengaja dicari dan dikejar wisatawan saat berkunjung ke sebuah daerah.

Makanan Tradisional

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekadar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.

Menurut Soekarto dalam (Syarifuddin, M. Noor, and Rohendi 2017) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Makanan tradisional yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah makanan asli Daerah istimewa Yogyakarta. Dari berbagai bagian wilayahnya, muncul bermacam-macam makanan dengan berbagai variasi, adalah kekayaan yang cukup besar yang dimiliki oleh Daerah istimewa Yogyakarta. Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tradisional untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung Daerah istimewa Yogyakarta sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia. Daerah istimewa Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, salah satunya adalah mie letheh.

Daya Tarik Wisata

Daya Tarik Wisata menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 adalah “segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keaneka- ragaman kekayaan



alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Menurut Zaenuri dalam (Junaida 2019) mengatakan bahwa daya tarik wisata adalah sesuatu yang memiliki daya tarik untuk dilihat dan dinikmati yang layak dijual ke pasar wisata. Daya tarik wisata dapat berupa objek wisata dan atraksi wisata. Objek wisata merupakan daya tarik wisata yang bersifat statis dan *tangible* serta tanpa perlu ada persiapan terlebih dahulu untuk menikmatinya. Atraksi wisata merupakan daya tarik wisata yang dapat dilihat lewat pertunjukan dan membutuhkan persiapan bahkan memerlukan pengorbanan untuk menikmatinya. Istilah daya tarik wisata dalam literatur luar negeri dikenal dengan istilah *tourist attraction* yang berarti segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi seseorang untuk berwisata mengunjungi suatu daerah tertentu.

Damanik dan Weber (2006) mengatakan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Keunikan dapat diartikan sebagai kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada suatu daya tarik wisata. Originalitas mencerminkan keaslian atau kemurnian, yaitu seberapa jauh suatu produk tidak terkontaminasi atau tidak mengadopsi nilai yang berbeda dengan nilai aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Bedanya dengan originalitas, otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sebagai daya tarik wisata. Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja. Selain itu menurut Cooper dalam (Nugroho, Nur Islami, and Setiaji 2021) terdapat empat komponen yang harus dimiliki oleh destinasi wisata, yaitu atraksi (*attraction*), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan dan seni pertunjukan; aksesibilitas (*accessibilities*) seperti transportasi lokal dan adanya terminal; amenities (*amenities*) seperti tersedianya akomodasi, rumah makan, dan agen perjalanan; *ancillary service* yaitu organisasi kepariwisataan yang dibutuhkan untuk pelayanan wisata seperti *destination marketing management organization, conventional and visitor bureau*. Dalam penelitian ini daya tarik wisata yang dimaksud adalah semua produk yang berupa makanan dan jajanan tradisional yang menarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998) mengungkapkan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, merupakan bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang seharusnya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana upaya agar dapat menjangkau keinginan konsumen.

METODE PENELITIAN

Metode dalam penelitian ini adalah dimulai dari penentuan objek penelitian yaitu pemaknaan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata, selanjutnya dengan menetapkan rumusan masalah atas dasar permasalahan yang telah ditetapkan pada pendahuluan, yaitu bagaimana gambaran kuliner tradisional mie *letheke* serta bagaimana memaknai mie *letheke* sebagai Kuliner tradisional yang bernilai daya tarik wisata di Yogyakarta. Atas dasar rumusan masalah tersebut maka ditetapkan metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif yang didasarkan pada kajian teori Damanik dan Weber (2006) yang menjelaskan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki *keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman*. Dalam konteks penelitian ini, maka kuliner tradisional yang memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, serta keragaman, merupakan kuliner yang berdaya tarik wisata. Teori lain yang mendukung



penelitian ini adalah teori gastronomi yang merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman, Scarpato dalam (Harsana et al. 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Mie Lethek Sebagai Makanan Tradisional

Mie Lethek adalah mie khas yang berasal dari Yogyakarta. Warnanya mie ini sedikit kotor sehingga mie ini diberi nama mie letheke (jawa: letheke = kotor), akan tetapi bukan berarti produksinya tidak higienis. "Lethek"-nya mie ini berasal dari bahan baku yang digunakan yaitu singkong yang dikeringkan dan dijadikan tepung (tepung gaplek). Walaupun Pabrik Mie Lethek terlihat tua dan usang akan tetapi menurut narasumber untuk urusan kebersihan tetap diutamakan.

Mie letheke merupakan produk mie yang sama dengan mie yang ada di Indonesia, keberadaannya sudah ada sejak zaman dahulu seperti yang diungkapkan oleh narasumber. Mie letheke merupakan mie yang terbuat dari tepung gaplek, mie ini sudah ada sejak zaman kolonial belanda. Tidak seperti namanya "letheke/lethege" (keruh/kotor dalam Bahasa Indonesia), tampilan warna mie letheke ini memang terlihat keruh karena penggunaan tepung gaplek, sehingga menciptakan warna mie yang coklat terang. Sekilas mie ini terlihat seperti bihin hanya saja kalau bihin berwarna putih sedangkan mie letheke berwarna coklat keruh. Rasa dari mie letheke sendiri tawar/tidak berasa karena mie letheke harus dalam pengolahannya harus dicampur dengan bumbu seperti saat membuat mie goreng.

Proses pengolahan mie letheke memang sedikit rumit. Bagi semua orang cara mengolah mie letheke membutuhkan ketrampilan tersendiri. Ini terletak pada proses perendaman mie letheke sebelum dimasak. Jika proses perendaman terlalu lama maka mie letheke akan mudah hancur dan lembek, begitu sebaliknya jika proses perendaman mie letheke terlalu singkat maka akan menghasilkan mie letheke yang keras. Dalam proses perendaman mie letheke hanya bisa menggunakan air dingin dengan durasi sekitar lima menit dan setelah itu harus segera di tiriskan agar tidak cepet lembek. Pada saat memasak mie letheke, bumbu halus seperti bawang putih, kemiri dan ebi harus ditumis dengan sempurna agar aroma mie letheke lebih nikmat dan wangi. Selain itu, penambahan telur, sayuran (kubis, tomat dan daun bawang) serta "suwiran" ayam kampung akan menambah cita rasa dari mie letheke semakin nikmat. Sekilas mie letheke dan mie goreng Jawa hampir sama, persamaan ini terlihat pada proses memasak dan bumbu dan bahan tambahan yang digunakan. Hanya saja, mie letheke tidak menggunakan kecap manis sebagai cita rasa manis dan penambahan pada masakannya karena warna mie letheke yang sudah coklat keruh membuat mie ini hampir menyerupai mie goreng Jawa.

Di Yogyakarta mie letheke hanya di jual di pasar tradisional saja, biasanya mie letheke ini di jual di pedagang sembako. Mie letheke ini banyak di temukan di pasar Brinjarjo atau pasar Giwangan Yogyakarta atau di pasar-pasar kecil yang tersebar di seluruh Yogyakarta. Produksi mie letheke sendiri banyak ditemukan di daerah Bantul, Yogyakarta khususnya Pundong dan Srandakan. Menurut Yasir Feri generasi ketiga dari pengusaha mie letheke mengatakan bahwa mie letheke berdiri sejak tahun 1940. Mie letheke ini berada di desa Bendo, Rt. 101, Trimurti Srandakan, Sawahan, Trimurti, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Menurut Yasir Feri usaha mie letheke ini dijalaninya sudah lebih dari 81 tahun yang lalu peninggalan kakeknya. Yasir menuturkan bahwa setiap hari ia bersama



karyawannya memproduksi mie letheak hingga 900 kg atau sekitar 10 ton tiap bulannya. Menurut Yasir Feri, dalam memproduksi mie letheak membutuhkan 10 ton tepung galek dan 10,5 tepung tapioka. Yasir Feri menuturkan bahwa dalam proses pembuatan mie letheak ada beberapa tahap, yaitu antara lain 1) merendam tepung galek selama empat hari (selama proses perendaman air diganti sebanyak empat kali), 2) kemudian tiriskan tepung galek, 3) campur tepung galek dengan tepung tapioka, 4) kukus adonan mie sampai matang, 5) gilas adonan mie letheak sampai halus dan tercampur rata, 6) cetak adonan mie dan yang ke 7) jemur mie di bawah sinar matahari sampai kering. Mie letheak yang kering sempurna akan bertahan hingga satu tahun lamanya. Pak Yasir Feri sebagai orang yang mempertahankan tradisi pembuatan mie letheak ini mampu menghidupi keluarganya hingga sekarang. Mie letheak Bendo cap Garuda adalah mie letheak buatan pak Yasir Feri dan keluarga.

Keberadaan mie letheak yang saat ini jarang ditemukan di kota besar di Yogyakarta. Mie letheak ini paling banyak di temukan hanya di daerah Bantul, Yogyakarta. Banyak para pedagang mie goreng Jawa yang ada di Kota Yogyakarta tidak menggunakan mie letheak sebagai bagian dari bahan utamanya. Mereka lebih memilih mie putih atau kuning yang lebih dikenal masyarakat sebagai bahan utamanya dibanding mie letheak hal ini menyebabkan perkembangan mie letheak kurangnya berkembang di kota Yogyakarta.



Gambar 1. Mie Lethek Goreng
 Sumber: Observasi Lapangan, 2021



Gambar 2. Mie Lethek Godog/Rebus
 Sumber: Observasi Lapangan, 2021

Kuliner Tradisional Mie Lethek Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan adalah provinsi yang baru beradaptasi dengan perkembangan gaya hidup masyarakat urban. Akan tetapi, sebagai predikat kota budaya sedikit banyak mampu mengurangi laju perkembangan itu. Keanekaragaman budaya yang ada saat ini ditunjukkan melalui keanekaragaman karya baik yang berupa nilai, norma adat, maupun yang berupa karya seni (Harsana et al. 2019). Salah satu budaya yang sampai saat ini masih berkembang ialah di bidang kuliner baik itu kuliner tradisional, modern dan percampuran antara keduanya.

Kuliner adalah salah satu jenis wisata yang mengedepankan makanan tradisional, dan memiliki peran penting serta akan menjadi pengalaman baru bagi wisatawan. Pengalaman

baru tersebut dapat diperoleh wisatawan berupa keunikan cita rasa, penggunaan bumbu tradisional, cara pengolahan dan kemasan yang bersifat tradisional. Fasilitas makanan dan minuman yang disediakan tentu saja tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan wisatawan sebagai bagian dari produk wisata. Dalam memenuhi kepuasan wisatawan, alasan para pengusaha yang bergerak dalam penyediaan makanan dan minuman melakukan berbagai usaha untuk menyediakan berbagai hidangan yang sesuai dengan “*taste*” wisatawan yang datang dari berbagai negara. Dengan memperkenalkan usaha makanan dan minuman tradisional secara terus menerus membuat wisatawan mancanegara mulai menyesuaikan dan menyukai makanan dan minuman khas dari tempat wisata yang mereka kunjungi (Prasiasa, 2013).

Yogyakarta memiliki jumlah penduduk 3.882.288 orang pada tahun 2020 (Data Statistik tahun 2020). Sedangkan jumlah kunjungan wisatawan ke Daerah istimewa Yogyakarta yaitu untuk wisatawan Mancanegara sebanyak 40.570 orang dan wisatawan Domestik sebanyak 1.344.211 orang, dengan jumlah total 1.385.781 orang (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta, Tahun 2020). Yogyakarta sedang mengembangkan potensi pariwisata sebagai daya tariknya, termasuk didalamnya adalah daya tarik wisata kuliner. Akan tetapi kesiapan masyarakat Yogyakarta dalam memberikan pelayanan, terutama pada aspek makanan dan minuman masih belum seimbang, dibanding dengan jumlah wisatawan yang berkunjung. Hal tersebut tentunya memberikan peluang bagi masyarakat Yogyakarta yang lain, untuk membuka usaha baru khususnya pada jenis usaha kuliner. Usaha tersebut salah satunya adalah usaha pembuatan makanan tradisional. Beberapa jenis produk kuliner di Yogyakarta adalah makanan yang biasanya digunakan sebagai makanan pokok dan jajanan. Salah satu makanan tradisional khas Yogyakarta adalah mie letek. Mie letek memiliki variasi pada olahannya yang anatara lain adalah: mie letek goreng, mie letek godog/rebus, sego godog mie letek (nasi rebus mie letek) dan Magelang (nasi goreng jawa dengan tambahan mie letek dan sayuran).

Mie letek Bendo Cap Garuda terlihat sederhana, baik dari sisi bahan maupun penampilan. Bahan utamanya memang hanya dua, yaitu tepung gablek dan tepung tapioka. Tepung gablek direndam selama empat hari. Selama perendaman air diganti sebanyak empat kali sehari. Setelah itu, adonan mulai di gilas dengan menggunakan alat penggilas dari batu yang besar dengan bantuan sapi jantan untuk memutar bagian “*grinder*” untuk mencampurkannya dengan tepung tapioka agar rata sempurna. Proses ini memakan waktu selama satu jam agar campuran tepung gablek dan tapioka benar-benar tercampur sempurna. Jika adonan sudah kalis maka tahap selanjutnya adalah adonan dipadatkan kemudian di potong dengan ukuran 20cmx30cmx20. selanjutnya adonan mie letek di kukus selama Sembilan puluh menit dan setelah itu, adonan didinginkan selama semalam. Selepas proses pendinginan adonan digilas kembali dengan ditambahkan tepung tapioka, proses ini juga menggunakan “*grinder*” agar adonan tercampur rata. Sesudah adonan rata dan kalis adonan mie siap dicetak dengan menggunakan cetakan mie. Mie letek yang sudah jadi kemudian di jemur hingga kering sempurna. Proses pengeringan ini hanya bisa di lakukan di bawah sinar matahari saja.

Di desa Bendo, Trimurti Srandakan, Bantul, Yogyakarta terdapat produsen yang masih setia memproduksi mie letek dan berupaya untuk bertahan di tengah perkembangan kuliner modern saat ini. Menurut warga Bendo Yasir Feri ada tiga produsen yang



memproduksi mie letek, yaitu di dusun Bendo ada dua produsen mie letek yang pertama Cap Garuda dan kedua cap Busur panah, sedangkan di dusun Gunturgeni ada produsen mie letek Cap Dokar, ketiga produsen ini berada di Bantul Yogyakarta. Yasir Feri mengatakan, bahwa produksi yang dia lakukan berbeda dengan kedua produsen mie letek yang lain, perbedaan ini terletak pada alat yang digunakan, dimana produksi mie letek milik Yasir Feri masih mengandalkan alat tradisional seperti “grinder” batu yang dijalankan oleh sapi jantan, sedangkan dua produsen yang lain sudah menggunakan alat yang modern. Yasir Feri mengatakan jika mie letek miliknya sudah ada sejak tahun 1940. Dia mengatakan bahwa kakeknya yang berasal dari Timur Tengah hijrah ke Jawa khususnya Dusun Bendo dikarenakan ingin berdakwah, akan tetapi di dalam perjalanan, kakeknya mendapati warga sekitar Dusun Bendo membutuhkan makanan, mulai sejak itu kakeknya mendirikan pabrik mie yang berbahan dasar dari singkong kering (*gaplek*). Kakek Yasir Feri mengelola pabrik mie letek dari tahun 1940 hingga 1970-an, setelah itu diteruskan oleh anaknya atau ayah Yasir Feri hingga tahun 1982. Yasir Feri menuturkan jika pabrik mie letek sempat tutup karena tidak ada penerusnya. Selanjutnya atas inisiatifnya, dia membuka lagi pabriknya pada tahun 2002 hingga sekarang dengan mempertahankan peralatan yang digunakan oleh kakeknya. Menurut Yasir Feri, “mie letek ini zaman dulu sangat dikenal di Kota Yogyakarta akan tetapi saat ini sudah jarang ditemukan di Kota Yogyakarta”. Yasir Feri mengatakan kepopuleran mie letek ini masaih kalah dengan mie putih ataupun mie kuning atau bahkan mie instan. Walaupun mie letek ini kurang populer di Kota Yogyakarta akan tetapi mie ini sangat digemari oleh warga Bantul, Gunung Kidul, kulon Progo dan sekitarnya tutur Yasir Feri. Yasir Feri mengatakan, dia pun harus berani bersaing dengan kuliner populer yang lebih modern. Meski begitu, dia tetap setia membuat mie letek karena ingin mencari penghasilan sekaligus melestarikan makanan tradisional peninggalan leluhurnya.



Gambar 3. Penirisan Tepung Gaplek.
Sumber: Observasi Lapangan, 2021



Gambar 4. Penggilingan
Sumber: Observasi Lapangan, 2021



Gambar 5. Pencetakan Mie
Sumber: Observasi Lapangan, 2021



Gambar 7. Penjemuran (kiri)
Sumber: Observasi Lapangan, 2021

Mie letek buatan Yasir Feri di kirim ke sejumlah pasar tradisional di wilayah Sleman, Kota Yogyakarta, Kulon progo dan Gunung Kidul. Mereka juga melayani konsumen yang datang langsung ke rumah hanya saja jika membeli mie letek di rumah, Yasir Feri hanya melayani minimal pembelian yaitu 5 kg dengan harga Rp 25.000. Salah satu konsumen mengaku membeli mie letek karena ingin menyajikannya sebagai jamuan makan malam untuk keluarga dan dijadikan oleh-oleh. Dia memilih untuk datang langsung ke rumah produksi agar bisa membawa pulang mie letek yang masih segar dengan harga yang cukup terjangkau. “Rasanya khas dan beda sama mie putih ataupun mie kuning, dan paling suka ini tidak pakai pemutih dan pengawet”.

Bentuk orisinalitas dan otentisitas yang ingin ditunjukkan kepada masyarakat yaitu kekhasan penggunaan bahan utama yang digunakan. Keindahan tampilan yang eksotis serta keaslian penggunaan bahan utama, proses penggilingan dan pengovenan tersebut menunjukkan otentisitasnya. Hal tersebut merangsang calon pembeli untuk mencicipi dan menikmati kelezatan rasanya. Penggunaan singkong kering/tepung *gaplek* memberikan dampak tampilan *mie letek* menjadi unik. Keindahan tersebut tidak lepas dari kemampuan para pembuatnya yang memiliki keahlian yang bernilai seni. Nilai seni, keindahan dan nilai eksotisme pada *mie letek*, sebagai bagian dari upaya pengelola untuk mendekati produk ini dengan keinginan pembelinya. Hal ini sesuai dengan pendapat yang diutarakan oleh Miner (1998), bahwa adaptasi menu pengembangan produk atau kreasi menu restoran sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen. Cooper (1995) mengatakan bahwa salah satu dari empat tuntutan terhadap destinasi diantaranya adalah harus menarik dan bernilai seni. Selain mie letek sebagai sebuah produk, lokasi pembuatannya pun dapat dikunjungi. Nilai seni pada *mie letek*, tidak lepas dari seni kuliner yang diterapkan oleh produsennya. Seni kuliner adalah suatu seni yang mempelajari makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya. Hal-hal tersebut artinya, telah menjadi bagian dari upaya maksimal yang telah dilakukan yang kemudian dapat menarik wisatawan untuk datang dan menikmatinya, seperti disampaikan oleh Didin Syarifuddin dalam (Saputra, Vernaldi AD, Christiawan, Otniel, Nugroho 2021)



bahwa daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Selain itu, *International Culinary Tourism Association* (ICTA) bahwa wisata kuliner bukan hal yang baru. Berhubungan dengan agrowisata, namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya.

Dari paparan kajian di atas dapat digambarkan bahwa mie letek merupakan produk kuliner tradisional yang dapat mengerti akan keinginan konsumen dengan menjangkau semua lapisan konsumen yang menghendaki rasa, warna, bentuk dan tekstur. Hal inilah yang diungkapkan oleh Damanik dan Weber (2006) sebagai daya tarik wisata, pada aspek keragaman dan keunikan. Dapat dipahami bahwa daya tarik wisata yang baik, sangat terkait dengan empat hal, yaitu daya tarik yang memiliki keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman.

Pada aspek keunikan mie letek tergambar dari proses pembuatannya yang masih tradisional. Sementara aspek originalitas dapat dilihat dari penggunaan bahan lokal yaitu tepung gaplek (singkong kering yang di haluskan) sebagai bahan utamanya. Sedangkan otentisitas terlihat pada tampilannya serta eksotismenya. Sementara keragaman terletak pada cara mengolah mie letek menjadi empat varian dengan penambahan bumbu dan bahan tambahan lainnya menjadikan rasa mie letek menjadi berbeda. Keempat aspek inilah yang merupakan pendukung keberhasilan kuliner tradisional mie letek, sehingga sangat dekat dengan keinginan pelanggannya dan memiliki daya tarik wisata, di Yogyakarta. Seperti dikatakan oleh Damanik dan Weber (2006) bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, orisinalitas, otentisitas, serta keragaman.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil pembahasan, dapat ditarik kesimpulan bahwa mie letek merupakan salah satu jenis makanan tradisional dengan kategori kuliner tradisional yang mempunyai daya tarik wisata. Daya tarik wisata pada mie letek adalah tergambar dari keunikannya, dimana proses pembuatan mie letek masih menggunakan cara tradisional dengan menggunakan “grinder” atau pengilingan batu yang di putar dengan tenaga sapi jantan dalam proses penggilingannya. Originalitas terlihat pada penggunaan bahan baku lokal singkong kering (gaplek) sebagai bahan utamanya. Varian rasa pada olahan mie letek membuat mie letek ini menjadi berbeda karena adanya penambahan bumbu, sayuran dan suwiran ayam kampung sebagai bentuk keragaman dan otentisitas yang ditunjukkan adalah melalui nilai dan eksotisme tampilannya akhir dari olahan mie letek.

REFERENSI

(Book)

- Cooper, D.R. And Emory, C.W. 1995. *Business Research Methods*. Edisi ke 5. Richard D. Irwin Inc.
- Damanik, Janianton dan Helmut F. Weber. 2006. *Perencanaan Ekowisata*. Yogyakarta. CV Andi Offset.
- Miner, John B. 1998. *Organizational Behavior: Performance And Productivity*. Edisi ke 1. Random House Business Divisoon. New York.



Prasiasa, Dewa Putu Oka. 2013. *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat* Penerbit: Salemba Humanika. Jakarta.

(Journal Article)

- Harsana, Minta, Muhammad Baiquni, Eni Harmayani, and Yulia Arisnani Widyaningsih. 2019. "Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta." *Home Economics Journal* 2(2):40–47. doi: 10.21831/hej.v2i2.23291.
- Hasnah, VA, Nugroho, SP. 2021. "GASTRONOMI MAKANAN YOGYAKARTA SEBAGAI ATRAKSI WISATA KULINER." *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* 1(1):143–55.
- Junaida, Erni. 2019. "Pengaruh Daya Tarik Wisata Dan Word Of Mouth Terhadap Keputusan Wisata Berkunjung Ke Taman Hutan Kota Di Kota Langsa." *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis* 10(2):146–55. doi: 10.33059/jseb.v10i02.1317.
- Muliani, Lila. 2019. "Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta." *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata* 1(1):50–56.
- Nugroho, Setyo Prasiyono, Given Mona Erythra Nur Islami, and Yudi Setiaji. 2021. "Tourists' Motivation in Visiting NDalem Prince Joyokusuman (Gadri Resto) Yogyakarta as a Gastronomy Tourism Destination." Pp. 37–42 in *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum*. Bandung, Indonesia: Scitepress.
- Saputra, Vernaldi AD, Christiawan, Otniel, Nugroho, SP. 2021. "ANALISIS MAKANAN TRADISIONAL GUDEG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI YOGYAKARTA." *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* 1(1):12–23.
- Syarifuddin, Didin, Chairul M. Noor, and Acep Rohendi. 2017. "Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisaya." *Abdimas* 1(1):4–8.

