

# PELESTARIAN LAKSE KUAH SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KOTA TANJUNG BALAI KARIMUN PROVINSI KEPULAUAN RIAU

Dewi Turgarini<sup>1)</sup>, Debora Shinta Dewi<sup>2)</sup>, Ikhsanul Raffi<sup>3)</sup>, Nabila Audrey Sylindra<sup>4)</sup>  
<sup>1</sup>Universitas Pendidikan Indonesia, <sup>2,3,4</sup> Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo

[ikhsanulrafi5616@gmail.com](mailto:ikhsanulrafi5616@gmail.com) (Correspondence Author)

## Abstrak

Lakse Kuah, makanan khas Tanjung Balai Karimun, Kepulauan Riau, Indonesia, telah menjadi bagian penting dari identitas nasional dan budaya lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk mengeksplorasi potensi pengembangan kuliner dan budaya yang terkandung dalam Lakse Kuah, dengan fokus pada aspek sejarah, filosofi, bahan baku, proses pembuatan, dan ragam jenisnya. Melalui kombinasi observasi, dokumentasi, wawancara, dan analisis literatur, penelitian ini menyimpulkan bahwa Lakse Kuah tidak hanya makanan, tetapi juga simbol kebanggaan dan identitas masyarakat Tanjung Balai Karimun. Pemahaman yang mendalam terhadap Lakse Kuah sebagai produk gastronomi lokal menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan dan keaslian kuliner daerah ini serta memperluas pengaruhnya dalam industri pariwisata.

Kata Kunci: *Lakse Kuah, Tanjung Balai Karimun, Kepulauan Riau, Indonesia, identitas nasional, budaya lokal*

## Abstrack

*Lakse Kuah, a traditional dish from Tanjung Balai Karimun, Riau Islands, Indonesia, has become an important part of national identity and local culture. This study uses a qualitative descriptive approach to explore the culinary and cultural development potential contained within Lakse Kuah, focusing on aspects of its history, philosophy, ingredients, preparation process, and various types. Through a combination of observation, documentation, interviews, and literature analysis, this study concludes that Lakse Kuah is not only food but also a symbol of pride and identity for the people of Tanjung Balai Karimun. A deep understanding of Lakse Kuah as a local gastronomic product is key to maintaining the sustainability and authenticity of this regional cuisine and expanding its influence in the tourism industry.*

Keyword: *Lakse Kuah, Tanjung Balai Karimun, Riau Island, Indonesia, national identity, local culture*

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu faktor yang mendukung kehidupan bagi setiap Negara, khususnya bagi Negara yang sedang berkembang seperti Indonesia, karena dari sektor Pariwisata Negara mendapatkan devisa atau pendapatan yang sangat menguntungkan untuk mengolah perekonomian. Menurut Pendit (2003:33), Setiap orang harus melakukan perjalanan. Oleh karena itu, kondisi industri pariwisata saat ini menjadi penting dan diperlukan. Pariwisata di Indonesia adalah sebagai salah satu sektor yang sangat diandalkan karena seperti Negara Indonesia memiliki kekayaan dan keindahan alam yang sangat mengagumkan sehingga sektor pariwisata diharapkan mampu menghasilkan dan mampu meningkatkan kesejahteraan rakyat. Dapat dilihat melalui jumlah kunjungan wisatawan ke suatu kota, dapat meningkatkan kesempatan

dan kesejahteraan dalam prospek kepariwisataan, seperti contoh Tanjung Balai Karimun yang mengalami peningkatan jumlah kunjungan dalam 4 tahun terakhir.

**Tabel 1. Jumlah Wisatawan Mancanegara yang datang**

Tahun	Jumlah Pengunjung
2020	21.537 Orang
2021	22.376 Orang
2022	28.894 Orang
2023	58.093 Orang

Sumber : Badan Pusat Statistik Kepulauan Riau 2024

Kota Tanjung Balai Karimun adalah salah satu kota terbesar yang ada di Kabupaten karimun, Provinsi Kepulauan Riau. Seiring perkembangan waktu, Tanjung Balai Karimun memiliki banyak objek wisata untuk dikunjungi, objek-objek yang sangat berpotensi. Ada wisata kuliner, wisata alam, wisata religi, wisata seni, bahkan wisata belanja terdapat dan ada di Karimun. Wisata kuliner adalah salah satu daya tarik yang ditawarkan oleh kota Tanjung Balai Karimun. Begitu banyak dan beraneka macam kuliner yang disediakan/ditawarkan disini, mulai dari jajanan tradisional hingga tersedianya masakan luar negeri.

Perkembangan tren pariwisata dewasa ini yaitu wisata kuliner. Wolf dalam Suriani (2009:12) menjelaskan bahwa *“culinary tourism is not prentious for exclusive. Its includes any unique and memorable gastronomic experience, not just restaurant rate four star or better and include both food and all type of beverages”*. Pernyataan tersebut dapat dimaknai bahwa wisata kuliner bukan hal yang mewah dan eksklusif, dan wisata kuliner menekankan pada pengalaman bukan pada kemewahan dari restoran maupun kelengkapan jenis makanan atau minuman yang tersedia.

Ada banyak sekali ragam makanan khas yang hadir di Tanjung Balai Karimun dengan basis dan rasa bumbu Melayu. Dengan rasa gurih dan pedas berbagai makanan tradisional menjadi pilihan favorit banyak wisata atau pengunjung di Tanjung Balai Karimun. Ada beberapa makanan yang sudah mendunia seperti Nasi Lemak, Luti Gendang, Lendot, dan ada banyak macam. Namun, ada salah satu makanan tradisional yang sangat banyak digemari dari setiap kalangan ialah Lakse Kuah.

Lakse adalah salah satu makanan khas Kepulauan Riau yang memiliki sejarah yang kaya, tradisi yang dalam, dan filosofi yang mendalam. Lakse merupakan hidangan mi berkuah kental yang terbuat dari campuran mi sagu, santan, ikan, dan rempah-rempah khas Melayu. Asal usul lakse dapat ditelusuri hingga kebudayaan Melayu yang telah lama bermukim di wilayah Kepulauan Riau. Dalam sejarahnya, Lakse awalnya merupakan hidangan yang disajikan pada acara-acara istimewa dan upacara adat. Pada awalnya, hidangan ini disiapkan untuk para pejabat dan keluarga kerajaan sebagai bagian dari tradisi kerajaan Melayu di Kepulauan Riau. Seiring berjalannya waktu,

Lakse menjadi populer di kalangan masyarakat umum dan menjadi bagian integral dari kuliner tradisional Kepulauan Riau.

Menurut Taqwani (2012:55), gastronomi adalah studi tentang hubungan antara budaya dan makanan, di mana ia mempelajari unsur-unsur budaya yang membentuk makanan sebagai bagian dari budaya. Hal ini terjadi karena gastronomi adalah produk budaya dari kegiatan pertanian, sehingga warna, aroma, dan rasa makanan dapat dilacak dari lingkungan tempat bahan bakunya dibuat.

Maka dari itu, sesuai pembahasan diatas, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pemberdayaan pada makanan tradisional terutama makanan Lakse Kuah. Maka dari itu, adapun rumusan masalah pada penelitian ini ialah **“Bagaimana Pelestarian Lakse Kuah sebagai Wisata Kuliner di Tanjung Balai Karimun?”**

## 2. TEORI & KAJIAN PUSTAKA

### 2.1 Gastronomi

Menurut Tugarini (2022), gastronomi adalah seni dan ilmu pengetahuan, bahkan penghargaan di antara etnis, ras, kelompok, agama, jenis kelamin, dan budaya dengan mempelajari makanan atau minuman secara menyeluruh untuk mendapatkan pengalaman kuliner yang berbeda dari yang biasa. Menurut pendapat lain, Taqwani (2012) mengatakan bahwa gastronomi adalah studi tentang hubungan antara budaya dan makanan, di mana ia mempelajari berbagai aspek budaya dengan makanan sebagai pusat hubungannya. Gastronomi dibentuk karena makanan adalah produk pertanian, yang menghasilkan warna, aroma, dan rasa yang dapat dilacak dari lingkungan tempat bahan baku dihasilkan.

### 2.2 Pelestarian

Pelestarian harus dilihat sebagai upaya untuk membangkitkan kembali warisan budaya dalam konteks sistem yang sudah ada dan dapat mengakomodir perubahan karena pelestarian harus diartikan sebagai upaya untuk memberikan makna baru bagi warisan budaya tersebut. Jika tidak ada makna baru yang dirasakan oleh masyarakat luas, maka upaya pelestarian tidak mencapai tujuan. Prinsip pelestarian perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan digunakan dalam pengelolaan warisan budaya (Ardiwidjaja, 2018, hlm. 2-4).

Pengertian pelestarian dalam UU Nomor 11 Tahun 2010 adalah upaya terus-menerus untuk mempertahankan nilai dan cagar budaya dengan melindunginya, mengembangkannya, dan memanfaatkannya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pelestarian berasal dari kata "lestari", yang berarti "tetap selamanya" atau "tidak berubah." Secara luas, pelestarian mengacu pada pelestarian upaya dasar dan faktor-faktor yang mendukungnya, baik di dalam maupun di luar objek yang dilestarikan. Menurut AW Widjaja 1986, pelestarian adalah aktivitas yang dinamis, fleksibel, dan selektif yang menunjukkan adanya sesuatu yang tepat dan abadi.

### 2.3 Wisata Kuliner

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengertian wisata adalah berpergian secara bersama-sama dengan tujuan untuk bersenang-senang, menambah pengetahuan dan lain - lain. Kuliner merupakan salah satu kata bahasa

inggris yang masuk kedalam Bahasa Indonesia yaitu *culinary*. Kuliner adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan memasak. Istilah kuliner mempunyai sinonim yang sama dengan *cuisine*

Wisata kuliner berarti mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra et al., 2014). Wisata kuliner, menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional, adalah kegiatan makan dan minum unik yang dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Wisata kuliner bukan wisata pertanian, meskipun ada unsur pertanian dalam makanan yang disajikan, dan wisata kuliner mencakup berbagai keanekaragaman makanan. Wisata kuliner didefinisikan sebagai pengembangan dan promosi makanan dan minuman yang menarik bagi wisatawan (Wolfe, 2006). Wisata kuliner memainkan peran yang sangat penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu daerah atau wilayah.

## 2.4 Destinasi Wisata

Destinasi wisata merupakan suatu kawasan spesifik yang dipilih oleh seseorang pengunjung, dan ia dapat tinggal selama waktu tertentu. Dalam Undang - Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata berbunyi” Daerah tujuan pariwisata yang selanjutnya disebut Destinasi Pariwisata adalah kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan”(pasal 1, ayat 6) yang dimaksud destinasi wisata adalah daerah tujuan pariwisata.Selanjutnya, destinasi pariwisata sendiri dapat diartikan sebagai area atau kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang di dalamnya terdapat unsur: daya tarik wisata, fasilitas pariwisata, aksesibilitas, masyarakat serta wisatawan yang saling terkait dan melengkapi untuk terwujudnya kegiatan pariwisata

## 2.5 Komponen Pariwisata 4A

Daya Tarik Wisata Menurut Cooper dkk (1995: 81) mengemukakan bahwa terdapat 4 (empat) komponen yang harus dimiliki oleh sebuah objek wisata, yaitu: *attraction, accessibility, amenity dan ancilliary*.

- a. *Attraction* (Atraksi) adalah apa yang bisa dilihat dan dilakukan oleh wisatawan di destinasi tersebut. Bisa keindahan alam, budaya masyarakat setempat, peninggalan bangunan bersejarah, serta atraksi buatan seperti sarana permainan dan hiburan.
- b. *Amenity* (Amenitas) adalah fasilitas di luar akomodasi, seperti rumah makan, restoran, toko cinderamata, dan fasilitas umum seperti sarana ibadah, kesehatan, taman, dan lain-lain.
- c. *Accessibility* (Aksesibilitas) adalah sarana dan infrastruktur untuk menuju destinasi, seperti jalan raya, ketersediaan sarana transportasi, dan rambu-rambu penunjuk jalan. Di sisi lain akses ini diidentikkan dengan transferabilitas, yaitu kemudahan untuk bergerak dari daerah yang satu ke daerah yang lain

- d. *Ancillary* (Pelayanan Tambahan) adalah hal-hal yang mendukung kepariwisataan, seperti lembaga pengelolaan, informasi wisata, agen perjalanan, dan pihak yang terlibat dalam kepariwisataan seperti pemasaran, pembangunan infrastruktur fisik (jalan raya, rel kereta, air minum, listrik, telepon, dan lain-lain) dan pengaturan berbagai aktivitas serta peraturan perundang-undangan di jalan raya dan tempat wisata termasuk dalam layanan yang disediakan.

## 2.6 Daya Tarik Wisata

Menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009, daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berasal dari keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisata. Namun, menurut Zaenuri (2012), daya tarik wisata adalah sesuatu yang menarik untuk dilihat dan dinikmati sehingga dapat ditawarkan ke pasar wisata.

Suwantoro (2004) menyatakan bahwa daya tarik wisata, juga dikenal sebagai objek wisata, adalah potensi untuk mendorong orang lain untuk mengunjungi suatu tempat. Daya tarik wisata dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat mendorong wisatawan untuk mengunjungi suatu tujuan wisata dan menikmati keunikan yang ada di dalamnya. Berdasarkan definisi para ahli, definisi daya tarik wisata mencakup suatu komponen penting yang menarik wisatawan untuk datang dan menikmati keunikan yang ada di dalamnya.

## 2.7 Konsep Nona Helix

Menurut Turgarini (2021, hlm. 432-435), untuk mendukung suatu daerah untuk menjadi kota gastronomi, kolaborasi dari berbagai pemangku kepentingan dikenal sebagai Nona Helix (sembilan mata air). Nona Helix terdiri dari pemerintah, pekerja, pemasok, pengusaha, pakar, pemerhati, penikmat, teknologi informasi, dan lembaga swadaya masyarakat (NGO, organisasi non-pemerintah).

## 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif untuk mengidentifikasi potensi pengembangan makanan dan budaya yang tersimpan dalam Lakse Kuah sebagai upaya untuk meningkatkan profil gastronomi makanan khas daerah di Kepulauan Riau. Pendekatan ini mengandalkan analisis deskriptif untuk menggali berbagai aspek terkait. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi, dokumentasi, dan wawancara. Dengan bantuan teknik-teknik ini, data mengenai pengaruh sejarah, filosofi, dan tradisi terhadap evolusi Lakse Kuah, strategi pemasaran pangan yang diterapkan, peran Lakse Kuah dalam mendukung ekonomi lokal, serta strategi untuk memperkuat posisinya sebagai komoditas pariwisata utama, dapat dikumpulkan. Kombinasi teknik-teknik ini memungkinkan eksplorasi yang komprehensif terhadap beragam aspek yang mempengaruhi panorama kuliner Lakse Kuah di Kepulauan Riau. Instrumen penelitian ini berfokus pada kajian literatur untuk mendukung analisis yang dilakukan.

### 3.1 Objek Penelitian

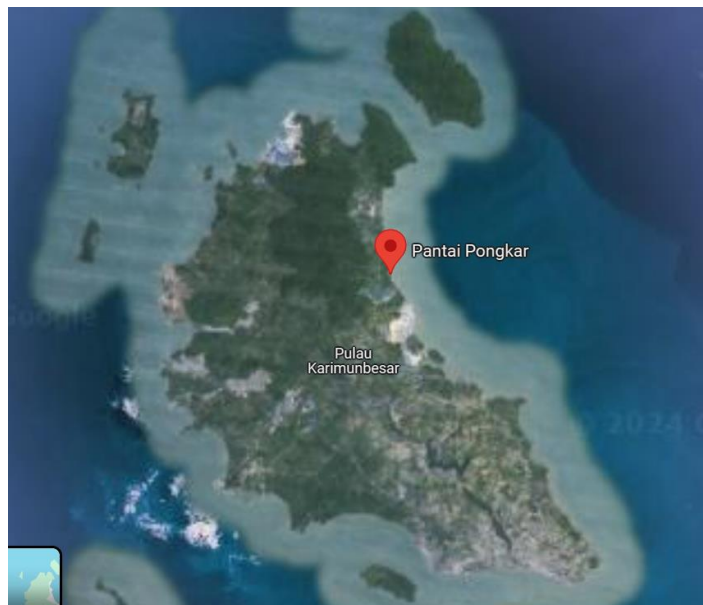
Objek dari penelitian ini adalah Lakse Kuah sebagai salah satu makanan tradisional khas Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau dengan subjek penelitian adalah produsen, pembuat dan penjual makanan Lakse Kuah yang berada di daerah Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan makanan tradisional yang semakin sedikit produsen dan penjualnya di Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau dan menjadikan salah satu upaya pelestarian dari Lakse Kuah.

### 3.2 Subjek Penelitian

Adapun yang menjadi subjek dalam penelitian ini adalah pemerintah daerah, para ahli dibidang gastronomi, produsen Lakse Kuah serta masyarakat sekitar. Mereka dipilih karena dinilai menguasai serta memahami mengenai permasalahan yang diteliti.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Sejarah Filosofi dan Tradisi Lakse Kuah sebagai Potensi Wisata Gastronomi di Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau



Gambar 4.1 Peta Pantai Pongkar

Makanan khas yang dikenal sebagai masakan melayu diwariskan dari generasi ke generasi. Malaysia, Indonesia (di wilayah Pulau Sumatera, Pulau Jawa, dan Kalimantan Barat), Singapura, Brunei, Thailand bagian selatan, dan Filipina bagian selatan menghasilkan masakan Melayu. Makanan Melayu di berbagai tempat memiliki rasa yang berbeda dan istimewa. Terengganu dan Kelantan memiliki nasi dagang, nasi kerabu, dan keropok lekor, Negeri Sembilan terkenal dengan lemaknya, Pahang dan Perak dengan gulai tempoyak, Kedah terkenal dengan asam



laksa gaya utara, Malaka dengan asam pedas yang berbumbu, dan Riau memiliki ikan dan patin, seperti gulai ikan patin dan asam pedas.

Asal usul Lakse dapat ditelusuri hingga kebudayaan Melayu yang telah lama bermukim di wilayah Kepulauan Riau. Dalam sejarahnya, Lakse awalnya merupakan hidangan yang disajikan pada acara-acara istimewa dan upacara adat. Pada awalnya, hidangan ini disiapkan untuk para pejabat dan keluarga kerajaan sebagai bentuk ucapan rasa syukur atas hasil kekayaan alam laut yang melimpah serta kekayaan kerajaan yang terus bertambah. Dimakan diatas daun dan dibagikan kepada seluruh rakyat merupakan simbol dan filosofi atas kesederhanaan namun setiap kalangan dan setiap orang dapat merasakan nikmat dan bahagiannya atasa rezeki dari kekayaan alam laut. Seiring berjalannya waktu, Lakse menjadi populer di kalangan masyarakat umum dan menjadi bagian integral dari kuliner tradisional Kepulauan Riau. Hidangan ini sering disajikan dengan irisan telur rebus, tauge, udang, ikan. Ini menunjukkan betapa kayanya laut melayu akan hasil alam laut dengan segala jenis hewani lautnya.

Sejarah Lakse berakar dari pengaruh budaya Melayu yang telah lama menghuni wilayah maritim seperti Kepulauan Riau. Budaya Melayu memiliki sejarah yang kaya dalam perdagangan laut, pertanian, dan kehidupan pesisir. Di samping itu, pengaruh budaya Tionghoa dan India juga berkontribusi pada perkembangan kuliner Melayu, termasuk Lakse.

Lakse, sebagai hidangan yang terinspirasi dari kehidupan pesisir dan perdagangan laut, terus mengalami perkembangan dan variasi seiring waktu. Perayaan akan sesuatu dengan membuat, memasak, membagikan lakse sendiri sudah menjadi bagian dari tradisi pada lakse itu sendiri.

## 4.2 Proses Pembuatan Mie Lakse Kuah

Lakse kuah merupakan makanan yang berbahan dasar mie sagu lalu di berikan kuah santan. Maka dari itu terdapat dua kali pembuatan yaitu pembuatan mie dan pembuatan kuahnya. Lakse sendiri sebenarnya terdapat varian lakse goreng. Perlu diingat dalam pembuatan lakse untuk memperingati sesuatu atau merayakan hari-hari besar, hendaklah lakse dibuat dengan cara yang tradisional agar terdapat filosofis dan nilai-nilai yang terkandung di dalam masyarakat melayu.

Berikut proses pembuatan lakse kuah ialah :

1. Bersihkan mie sagu dengan air secukupnya, kemudian tiriskan airnya. Ulangi proses hingga mie benar-benar bersih.
2. Didihkan air, kemudian rebus mie sagu hingga matang kedalam panci yang sudah di panaskan dengan arang. Jangan terlalu lama dan pastikan arang terbakar dengan stabil bersamaan dengan kondisi mie. Setelah agak kenyal, tiriskan.
3. Mie sagu yang telah direbus kemudian dibentuk seukuran genggam tangan, dan di letakkan diatas daun mangkogan yang sudah dicuci bersih. Lalu diamkan mie hingga dingin.
4. Selanjutnya proses pembuatan kuah, haluskan semua bahan bumbu halus, kemudian tumis hingga harum
5. Lalu masukkan daun salam, daun jeruk, dan daun kesum.

6. Setelah harum masukkan santan, gula, garam, dan kaldu bubuk secukupnya
7. Masak hingga mendidih, sambil diaduk agar santan tidak pecah
8. Jika santan sudah mendidih dan mulai menyusut, tuangkan kuah dan sajikan bersama mie sagu, lakse kuah siap disajikan.



Gambar 4.2 Contoh Mie Sagu Khas Tanjung Balai Karimun yang Cenderung Lebih Bening

Cara menghidangkan lakse kuah juga sederhana. Biasanya lakse di sajikan diatas daun mangkokan, lalu ketika ingin dihidangkan, mie yang di letakkan di atas daun biasanya akan di pindahkan ke piring, lalu mie tersebut diberi kuah. Namun bagi yang ingin menikmati di atas daun juga biasanya tinggal menuangkan kuahnya sedikit demi sedikit.

#### **4.3 Lakse Kuah Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau**

Lakse sendiri sebenarnya mempunyai dua macam untuk dihidangkan. Adanya lakse kuah dan juga lakse goreng. Pada hidangan Lakse Goreng, biasanya tidak ada cara khusus baik secara pembuatan, penghidangan atau cara mengkonsumsi. Beda dengan Lakse Kuah, yang memiliki arti dan makna pada setiap komponen hidangannya mulai dari pemilihan tempat alas mie yang sudah direbus, lalu cara menghidangkan dan juga cara mengkonsumsinya. Tidak banyak makanan khas karimun atau melayu yang mirip atau sama penyajian seperti lakse kuah yang memiliki arti kerakyatan dan kebersamaan.





Gambar 4.3 Contoh Mie Sagu ketika dicampur dengan Kuah Lakse

Di Tanjung Balai Karimun, terdapat satu desa sekaligus destinasi wisata pantai yang menyediakan paket wisata kuliner sekaligus membuat Mie Lakse Kuah, yaitu Desa Pongkar. Desa Pongkar sendiri mempunyai beberapa spot wisata yang sudah terkenal di Tanjung Balai Karimun, salah satunya Pantai Pongkar. Jadi, selain mengetahui proses pembuatan Mie Lakse Kuah, wisatawan juga dapat melakukan liburan sambil berwisata di Pantai Pongkar. Berikut adalah paket wisata gastronomi di Tanjung Balai Karimun yang objeknya adalah Mie Lakse Kuah yang sudah dibuat oleh penulis

Wisatawan dapat mengunjungi tempat proses pembuatan Lakse Kuah dan tempat wisata lainnya sebagai pelengkap, dengan Rundown kegiatan adalah sebagai berikut :

**Tabel 2. Rundown Kegiatan Wisata Gastronomi Pembuatan Mie Lakse Kuah Tanjung Balai Karimun**

No.	Waktu	Lokasi	Kegiatan	Keterangan
1.	05.30	Gerbang Desa Pantai pongkar	Sampai di Gerbang Pantai Desa Pongkar	Wisatawan sampai dan turun di tempat Parkir
2.	05.30-05.45	Sekitar Pantai Desa Pongkar	Melakukan Pengenalan Sekitar Pantai Desa	Wisatawan diajak berkeliling desa sambil pengenalan lokasi
3.	05.45-06.15	Tepi Pantai Desa Pongkar	Menikmati Sunrise dan pengambilan Dokumentasi	Wisatawan menikmati pemandangan Sunrise sembari dokumentasi
4.	06.15-06.30	Desa Pongkar	Menuju Lokasi Pembuatan Mie Lakse Kuah	Wisatawan diajak menuju lokasi pembuatan Mie Lakse Kuah
5.	06.30-07.00	Tempat Produksi Mie Lakse Kuah	Persiapan dan pengenalan bahan-bahan pembuatan	Wisatawan diberi pengetahuan mengenai

			Mie Lakse Kuah	bahan-bahan pembuatan Mie Lakse Kuah
6.	07.00-07.15	Tempat Produksi Mie Lakse Kuah	Memetik, memilih dan mencuci Daun mangkogan	Wisatawan diajak memetik daun mangkogan didepan rumah produksi
7.	07.15-07.45	Tempat Produksi Mie Lakse Kuah	Proses Pembuatan Mie Sagu lalu disusun di Daun Mangkogan	Wisatawan diberi pengetahuan soal ukuran adonan Mie Sagu
8.	07.45-08.30	Tempat Produksi Mie Lakse Kuah	Proses Pembuatan Kuah Lakse	Wisatawan diajak untuk membuat proses pembuatan kuah Mie Lakse
9.	08.30-08.45	Pondok Pantai Desa Pongkar	Pengetahuan filosofi dan cara menyantap Mie Lakse Kuah	Wisatawan diberi pengetahuan mengenai filosofi dan tradisi menyantap Mie Lakse Kuah
10.	08.45-09.30	Pondok Pantai Desa Pongkar	Menyantap Mie Lakse Kuah bersama	Wisatawan menyantap Mie Lakse Kuah hasil buaatannya
11.	09.30-09.35	Pondok Pantai Desa Pongkar	Sesi Dokumentasi	Wisatawan di foto sebagai bentuk kenangan dan testimoni perjalanan
12.	09.35-11.00	Pantai Desa Pongkar	Acara Bebas	Wisatawan bebas melakukan kegiatan dan belanja di sekitar Pantai
13.	11.00	Gerbang Desa Pantai pongkar	Pulang	Wisatawan kembali ke transportasi dan diantar pulang

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Pada Tabel 2, terdapat kolom waktu, lokasi, kegiatan serta keterangan. Untuk kolom waktu menunjukkan dimulainya acara, serta berapa lama rentan acara yang berlangsung dalam kegiatan bersama para wisatawan. Kemudian kolom lokasi menunjukkan tempat dimana berlangsungnya acara tersebut bersama para wisatawan. Lalu kolom kegiatan menerangkan bagaimana kegiatan berlangsung dan ditambah penjelasan pelengkap pada kolom keterangan. Lalu segmen pasar pada paket wisata kuliner ini ialah anak sekolah mulai dari SMP-SMA & SMK, dan wisatawan yang ingin mengetahui lebih dalam tentang adanya Mie Lakse Kuah di Tanjung Balai Karimun, karena pada zaman sekarang terutama hanya anak muda, banyak dari mereka yang sebenarnya tidak tau bahkan tidak faham akan filosofi, makna dan tradisi dalam menyantap Mie Lakse Kuah. Akibatnya, banyak dari anak muda yang hanya mengkonsumsi tanpa tau nilai-nilai yang seharusnya di jalankan pada masyarakat. Harapannya, segmen pasar pada paket wisata kuliner tersebut tidak hanya memberika peningktana ekonomi kepada pelaku dan stakeholder, namun juga memberikan edukasi mendalam kepada mayoritas anak sekolah di Tanjung Balai Karimun. Diharapkan dengan pembuatan paket wisata kuliner ini, mie lakse kuah akan semakin dikenal oleh wisatawan dan masyarakat umum di Tanjung Balai Karimun. Hal ini akan membuat industri Mie Lakse Kuah bangkit

kembali seperti dahulu dan memungkinkan para produsen menghasilkan lebih banyak pemasukan.

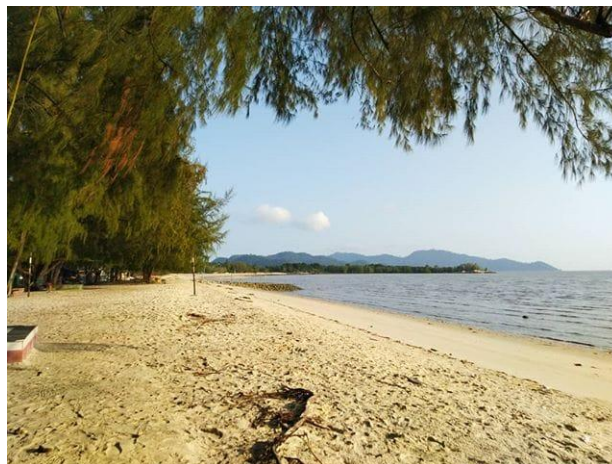
Berikut rincian biaya yang dihabiskan oleh per orang dalam membeli paket wisata kuliner Mie Lakse Kuah :

**Tabel 3. Rincian Biaya Paket Wisata Kuliner Lakse Kuah**

No.	Keterangan	Harga (Rupiah)
1.	Transportasi	Rp 20.000
2.	Tiket Masuk Pantai	Rp 15.000
3.	Paket Pembuatan dan menyantap Lakse Kuah	Rp 30.000
4.	Sewa pondok Pantai	Rp 20.000
5.	Dokumentasi dan File Foto	Rp 10.000
6.	Parkir	Rp 5.000
Total		Rp 100.000/orang

Sumber : Olahan Penulis, 2024

Pada tabel 3, tertera biaya yang dibutuhkan untuk melakukan wisata kuliner dan membuat Lakse Kuah sebesar Rp 100.000 per orang. Harga tersebut ditetapkan kepada wisatawan yang memesan minimal 3 orang. Semakin banyak jumlah wisatawannya, maka harga yang diberikan juga akan semakin murah. Pada paket tersebut wisatawan sudah mendapatkan tanggungan transportasi, Tiket masuk destinasi, pengenalan wilayah desa, mengikuti dan belajar membuat Mie Lakse Kuah, hidangan makanan Lakse kuah dan Dokumentasi beserta softfilenya.



Gambar 4.4 Pesona Pantai Pongkar sebagai Tempat Pembuatan Lakse Kuah

Salah satu masalah atau hambatan dalam pembuatan paket wisata ini adalah karena promosi yang masih jarang, sehingga penulis masih kesulitan mendapatkan pelanggan yang ingin melakukan perjalanan. Selain itu, jarak yang jauh dari perkotaan membuat biaya transportasi menjadi lebih mahal dengan biaya tambahan, dan jika perjalanan dilakukan pada hari libur, kemacetan dapat mengurangi kenyamanan wisatawan. Setelah mengadakan perjalanan tersebut, penulis dapat mengetahui kelemahan dan kekurangan paket wisata tersebut. Oleh karena itu, penulis melakukan beberapa perbaikan pada paket wisata tersebut agar selain memberikan kepuasan kepada para konsumennya, juga membuat bisnis tersebut bertahan lama. Penulis juga berharap dan memberikan saran berupa ide untuk menciptakan kerjasama dengan usaha biro perjalanan baik dari dalam Tanjung Balai Karimun atau luar pulau, terutama dari Kota Batam, Kota Tanjung Pinang, dan juga Kota Bintan menimbang banyak sekali paket perjalanan yang datang dari kota tersebut. Tentunya ini akan menimbulkan keuntungan dari kedua belah pihak baik dari wisatawan yang nantinya akan mendapatkan pengalaman baru dan juga dari para satkeholder Pariwisata Kabupaten Karimun.

#### **4.4 Upaya Pelestarian Lakse Kuah sebagai Potensi Wisata Gastronomi di Tanjung Balai Karimun Kepulauan Riau**

Melalui hasil wawancara, upaya yang dilakukan guna melestarikan Lakse Kuah sebagai Potensi Wisata Gastronomi di Tanjung Balai Karimun sudah sangat banyak dan berkembang. Mulai dari yang dulunya hanya sekedar informasi dari mulut ke mulut, hingga berbagai upaya baik dari produsen hingga stakeholder sudah mengambil andil bagian dalam melestarikan Lakse Kuah agar tidak ditelan masa. Mulai dari awalnya yang hanya diperkenalkan oleh masyarakat desa sekitar, lalu karena merasa mempunyai potensi yang cukup bagus dalam menjaga budaya asli melayu, kepala desa dan pengelola destinasi pantai Pongkar mengajukan proposal berupa promosi paket wisata kuliner Mie Lakse Kuah di Desa Pongkar. Respon positif didapatkan oleh pengelola melihat Dinas Pariwisata menyetujui untuk melakukan promosi guna meningkatkan daya tarik dan peningkatan ekonomi masyarakat desa Pongkar. Tidak hanya melakukan promosi, Pemerintah Kabupaten Karimun juga mengadakan acara Rekor Muri yang diadakan pada tanggal 12 Oktober 2017. Pemerintah Kabupaten Karimun mengadakan rekor tersebut sekaligus memperingati Hari Ulang Tahun Kabupaten Karimun yang ke-18 tahun. Pemerintah Kabupaten Karimun juga menyediakan Lakse sebanyak 1.800 porsi. Tidak hanya membuat rekor, Bupati Karimun, Bapak Aunur Rafiq mengatakan bahwasanya tujuan dibuatnya rekor ini tidak hanya untuk membuat meriah, namun juga meningkatkan profil dan identitas budaya Lakse sebagai makanan khas tradisional Tanjung Balai Karimun dan masyarakat Melayu yang ada di Kepulauan Riau. Sejak saat itu, popularitas Mie Lakse kembali meningkat dan semakin dikenal oleh banyak kalangan. Mulai dari anak sekolah hingga masyarakat luar, rasa ingin tau tentang filosofi dan makna semakin meningkat. Ini bukti bahwa promosi dan pengenalan identitas Lakse Kuah sudah dilakukan oleh banyak pihak guna

meningkatkan nilai dan budaya masyarakat Melayu mulai dari warga, produsen, pengelola destinasi hingga pemerintah. Tak lupa juga penggiat UMKM sekitar yang menjual Lakse Kuah berperan penting dalam menjaga pelestarian Lakse kuah sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Jadi bagi wisatawan yang ingin menikmati tanpa harus membeli paket bisa langsung membeli pada penjual Lakse Kuah yang sudah banyak inovasinya masing-masing.

Beberapa upaya yang dilakukan penulis dalam melestarikan Mie Lakse Kuah sebagai wisata Kuliner melayu di Tanjung Balai Karimun adalah :

1. Menjadikan Mie Lakse Kuah sebagai daya tarik utama wisata gastronomi melayu di Tanjung Balai Karimun dengan membuat dan memperbaiki paket wisata yang sudah tertera.
2. Membuat Flyer atau poster Mie Lakse Kuah melalui hasil Dokumentasi dan diedit lalu melakukan publikasi melalui seluruh sosial media seperti Instagram, Facebook, dan Website lokal mengingat bahwa di zaman sekarang sebagian besar pemasaran banyak dilakukan di dunia maya atau sosial media. Ini akan mempermudah mengenalkan kepada masyarakat dari setiap kalangan mulai dari usia muda hingga dewasa.
3. Melakukan kerjasama dengan Agen Travel Lokal guna menjual paket wisata gastronomi melayu kepada para wisatawan yang menggunakan jasa biro perjalanan. Setiap perjalanan yang dilakukan di harapkan adanya pembilan atau pemesanan disetiap perjalanan wisatawan.
4. Mempromosikan Lakse Kuah dengan berbagai macam cara seperti mengikuti berbagai acara Kuliner Tradisional yang diselenggarakan oleh berbagai macam pihak seperti sedang saat bazar Ramadhan dan juga HUT Kabupaten Karimun yang dimana Bupati memberikan 1.700 porsi Lakse Gratis

## 5. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan judul “Pelestarian Lakse Kuah Sebagai Potensi Wisata Gastronomi Kota Tanjung Balai Karimun Provinsi Kepulauan Riau” dapat disimpulkan bahwa Mie Lakse Kuah sudah ada sejak jaman Kerajaan Melayu yang ada Kepulauan Riau dan Semenanjung Malaya. Lakse Kuah sendiri memiliki filosofi makanan yang dapat dinikmati oleh seluruh kalangan dan memegang teguh nilai keakyatan. Tradisi yang ada pada Mie lakse kuah biasanya menjadi makanan yang hadir di acara besar sebagai bentuk rasa syukur terhadap sumber daya laut yang dihasilkan dan disantap ramai-ramai. Adapun Lakse kuah juga hadir dalam versi Mie Lakse Goreng.

Proses pembuatan lakse Kuah membutuhkan dua tahap dimana adanya pembuatan adonan mie sugu yang diletakkan di daun mangkogan dan juga pembuatan kuah yang disiram langsung pada mienna. Lakse kuah sendiri juga biasanya ditambahkan sambal agar mendapatkan rasa yang pedas dan juga memiliki topping yang bervariasi seperti udang, ikan teri, atau gorengan.

Beberapa upaya yang dilakukan penulis dalam melestarikan Mie Lakse Kuah sebagai wisata Kuliner melayu di Tanjung Balai Karimun adalah membuat dan memperbaiki paket wisata, membuat flyer atau poster Mie Lakse Kuah melalui hasil Dokumentasi, melakukan publikasi melalui seluruh sosial media, melakukan kerjasama dengan Agen

Travel Lokal guna menjual paket kepada para wisatawan yang menggunakan jasa biro perjalanan dan mempromosikan Lakse Kuah dengan berbagai macam cara seperti mengikuti berbagai acara Kuliner Tradisional yang diselenggarakan oleh berbagai macam pihak seperti sedang saat bazar Ramadhan dan juga HUT Kabupaten Karimun.

## DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, Hudaiby Galih Kusumah., Cep, Ubah Abdullah., Dewi, Turgarini., Mamat, Ruhimat., Oce, Ridwanudin., and Yeni, Yuniawati. 2021. Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research. London, UK: Taylor and Francis Group.

Ardiwidjaja, R. 2018. Arkeowisata: Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Wisata Budaya. Yogyakarta: CV. Budi Utama.

A. W. Widjaja. 1986. Komunikasi : Komunikasi dan hubungan Masyarakat. Jakarta: Bina. Block

Cooper, dkk. 1995. Tourism, Principles, and Practive. Third Edition. Harlow: Prentice Hall.

Imam Ardiansyah & Ratna Gema Maulida. Kajian Atraksi, Amenitas Dan Aksesibilitas Untuk Pengembangan Kepariwisataaan Di Taman Wisata Alam Gunung Pancar Kabupaten Bogor. 2020.

Lupiyoadi, Hamdani. 2013. Manajemen Pemasaran Jasa, Edisi Kedua. Jakarta : Penerbit Salemba Empat

Putra et al.2014. “Ekstraksi Zat Warna Alam dari Bonggol Tanaman Pisang (Musa Paradisiaca L.) dengan Metode Maserasi, Refluks dan Sokletasi.” Jurnal Kimia. 8(1): 113-119.

Putu Laxman Pendit, “2003. Penelitian Ilmu Perpustakaan dan Informasi Epistemologi Dan Metodologi, JIP-FSUI, Jakarta

Suwartono (2004), Gamal. 2004. *Dasar-dasar Pariwisata*. Andi: Yogyakarta

Tjiptono, Fandy dan Gregorius Chandra. 2012. Pemasaran Strategik. Yogyakarta.

Zaenuri, Muchamad. 2012, Perencanaan Strategis Kepariwisataaan Daerah Konsep dan Aplikasi. Yogyakarta: e-Gov Publishing

## Jurnal

Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Ajis Setiawan, Nurul Qomariah, Haris Hermawan Universitas Muhammadiyah Jember Diterima:Oktober 2019; Dipublikasikan Desember 2019



Suriani, Ni Made. 2009. Seni Kuliner Bali sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Studi Kasus di Warung Babi Guling Ibu Oka di Kelurahan Ubud, Gianyar, Bali. Program Studi Magister S2 Kajian Pariwisata. (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana.

Taqwani, D. M. (2012). a-research.upi.edu. Analisis Kebudayaan Gastronomi Dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille, 55.

### **Undang-Undang**

UU RI, “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2010 Tentang Cagar Budaya.” p. 54, 2010.

Undang-Undang No. 10 Tahun 2009, tentang Kepariwisataaan, Direktorat Jendral Pariwisata, Jakarta, 1994.