

Jajanan Tradisional Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner Kota Malang

Reny Puspitasari^{1)*}, Dhita Paramita Anggraini²⁾, Muhammad Danang Setioko³⁾, Dewi Indriani⁴⁾

^{1,2,3}Dosen Diploma Kepariwisataaan Unmer Malang, ⁴Mahasiswa Dipoloma Kepariwisataaan Unmer Malang

*reny.puspitasari@unmer.ac.id

Abstraksi

Kota Malang menjadi salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi baik dari lokal maupun internasional, kondisi ini dukung oleh keberadaan wisata kuliner yang terdapat di Kota Malang yang menawarkan berbagai jenis makanan tradisional. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan menganalisis peran jajanan tradisional sebagai upaya pengembangan wisata kuliner di Kota Malang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, sejenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah *library research*. *Library Research* merupakan penelitian yang dilaksanakan dengan menggunakan literature baik berupa buku, catatan, maupun laporan hasil penelitian dari penelitian terdahulu. Hasil penelitian menunjukkan istilah kuliner (*culinary*) yang lebih sering terdengar di masyarakat merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Makanan khas atau jajanan tradisional menjadi potensi bagi pengembangan wisata kuliner di Kota Malang. Pengembangan makanan tradisional sangat penting sebagai salah satu cara pembangunan perekonomian di Kota Malang.

Kata Kunci : Jajanan Tradisional, Pengembangan Wisata Kuliner dan Kota Malang

Abstraction

Malang City is one of the tourist destinations that is visited by many both local and international, this condition is supported by the existence of culinary tourism in Malang City which offers various types of traditional food. The purpose of this research is to find out and analyze the role of traditional snacks as an effort to develop culinary tourism in Malang City. This study uses a qualitative approach, a type of research whose findings are not obtained through statistical procedures or other forms of calculation. The research method used in this study is library research. Library Research is research that is carried out using literature either in the form of books, notes, or reports on research results from previous research. The results of the study show that the term culinary, which is more often heard in the community, is a part/sub of the essence of gastronomy. Typical foods or traditional snacks are a potential for the development of culinary tourism in Malang City. The development of traditional food is very important as one of the ways of economic development in Malang City.

Keywords: Traditional Snacks, Development of Culinary Tourism and Malang City

PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan sebagai upaya untuk merasakan budaya dengan melakukan petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan melalui makanan (Chi *et al*, 2010). Sedangkan menurut Sava *et.al*, (2012), wisata kuliner dianggap sebagai kegiatan mencari kesenangan melalui pengalaman makanan dan minuman yang unik serta berkesan, baik jauh maupun dekat. Oleh karena itu, wisata kuliner menjadi segmen industri pariwisata yang saat ini dikembangkan dan sering dikaitkan sebagai aktivitas dari sebuah destinasi. Saat ini makanan sudah menjadi sarana atraksi wisata dan berperan sebagai bagian dari wisata kuliner seperti mencari pengalaman dengan sensasi rasa yang perkembangannya telah tumbuh signifikan.

Seni kuliner juga merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan lokal dan mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan yang enak. Dalam mengemas masakan menjadi produk wisata tentu harus memperhatikan standar-standar, baik pada teknik pengolahan, rasa, maupun teknik penyajiannya. Jadi dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata. Sebuah survei mengenai perilaku para wisatawan mengungkapkan bahwa bagi lebih dari sepertiga wisatawan di Asia Pasifik, makanan dan minuman adalah faktor penentu dalam memilih tujuan wisata mereka (Rahayu, 2019). Oleh karena itu, untuk mendukung daya tarik wisata perlu jasa penyediaan makanan dan minuman (*food and beverage service*) yang baik, seperti restoran, rumah makan dan toko (Ansofino, 2012).

Wisatawan mendapatkan pengalaman baru dengan mengonsumsi makanan lokal dikarenakan makanan dapat menjadi pintu gerbang untuk memahami warisan tak benda, budaya, dari suatu destinasi. Sejatinya makanan tradisional memiliki keunikan karakteristik dari bahan baku endogen yang digunakan dalam masakan, sehingga menciptakan cita rasa dan aroma yang khas (Xiaomin dalam Harsana *et.al*, 2020). Hal ini membuat kuliner menjadi memiliki keragaman yang kompleks karena perbedaan yang diciptakan dari setiap destinasi. Termasuk di Indonesia, daya tarik dari sebuah kuliner dapat merepresentasikan keunikan dari

kebudayaan di suatu destinasi. Salah satu potensi memberikan dukungan dalam perkembangan wisata kuliner yaitu dengan keberadaan jajanan pasar.

Jajanan tradisional yaitu budaya turun temurun disetiap daerah. Tergolong kedalam bentuk makanan ringan dan memiliki khas tertentu dari setiap daerah yang berbeda diseluruh Indonesia baik dari rasa ataupun cara pengolahannya. Jajanan tradisional salah satu warisan nenek moyang terdahulu yang harus tetap dilestarikan (Kusumaningtyas, Wibisono, & Kusnadi, 2013). Namun saat ini jajanan tradisional mulai kurang diminati banyak orang khususnya remaja yang sedang mengikuti perkembangan zaman modern yang tidak terlepas dari masuknya berbagai macam makanan dari luar. Masuknya beberapa macam makanan dari luar, membuat remaja kurang berminat untuk mengenal serta mengetahui makanan khas daerah Indonesia sendiri, dikarenakan kurangnya pengenalan jajanan daerah.

Kota Malang menjadi salah satu destinasi wisata yang banyak dikunjungi baik dari kalangan Mancanegara maupun Internasional, kondisi ini dukung oleh keberadaan wisata kuliner yang terdapat di Kota Malang yang menawarkan berbagai jenis makanan tradisional. Untuk itu Pusat Kuliner ini dapat dikatakan sebagai salah satu wadah dalam mendukung wisata yang ada khususnya di Kota Malang, karena mempermudah masyarakat maupun para wisatawan yang datang untuk menikmati berbagai macam kuliner yang ada di Kota Malang dalam satu tempat yang sama sehingga lebih mengefisien waktu.

KAJIAN LITERATUR

Wisata Kuliner

Kuliner adalah salah satu cara untuk memperkenalkan keunikan suatu tempat wisata Menurut Hjalager & Richards, (2003) bahkan kuliner juga dapat timbul sebagai suasana yang unik dan membuat wisatawan yang pernah berkunjung ke tempat tersebut tidak mudah melupakan budaya lokal, makanan, dan tempat yang dikunjunginya tersebut (Santoso, D. A., Aprilia, A., & Kristanti, M, 2015). Selanjutnya menurut kutipan buku '*Delivering Tourism Intelligence*', *conserving culinary cultural heritage is dependent on understanding and maintaining tradition* (Pearce, 2018) yang artinya, Melestarikan warisan budaya kuliner bergantung kepada pemahaman dan pemeliharaan tradisi. Wisata Kuliner merupakan suatu

perjalanan wisata yang melibatkan pembelian, mengonsumsi makanan lokal di lokasi wisata serta terfokus pada keinginan mengalami wisata melalui kuliner. (Suteja, et al., 2020) Wisata kuliner berasal dari istilah Food Tourism, yaitu suatu perjalanan atau kunjungan ke suatu tempat yang merupakan penyedia dari suatu bahan makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi yang diadakan dengan tujuan untuk mencoba suatu makanan atau minuman di tempat tersebut

Jajanan Tradisional

Menurut Permenkes RI No 942/2003, yang dimaksud jajanan pasar atau jajanan tradisional adalah makanan dan minuman yang diolah oleh suatu pengrajin atau pengolah makanan ditempat penjualan dan atupun yang disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/ restoran, dan hotel. Jajanan pasar merupakan sebuah makanan yang dapat ditemukan atau bisa dibeli di pasar tradisional. Jajanan pasar memiliki jenis yang sangat beragam mulai dari rasa yang beragam seperti manis, gurih, pedas dan juga memiliki bentuk yang bermacam.

Sampai saat ini jajanan pasar masih banyak di konsumsi oleh masyarakat umum. Terkadang tidak hanya sebagai cemilan melainkan digunakan juga untuk suguhan tamu dan snack rapat pada acara besar. Meskipun banyak sekali macam makanan saat ini seperti makanan siap saji, makanan yang di import dari luar negeri namun jajanan pasar masih banyak digemari dan dicari oleh masyarakat. Tak jarang juga di berbagai daerah sering menyelenggarakan bazar ataupun festival jajanan pasar dalam rangka memperkenalkan potensi daerah khas tersebut.

Menurut Gardjito (2016) jajan pasar merupakan jenis kuliner yang produksinya dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat, dengan cara pengolahan yang dikuasai masyarakat. Disebut 'Jajanan pasar' karena sering dijual dipasar tradisional. Dari segi harga jajanan pasar lebih murah dibandingkan dengan jajanan yang ada di pasar modern. Jajanan pasar sangat beragam seperti : klepon, onde-onde, dadar gulung, nagasari, kue cucur, cenil, lapis, bikang, mendut, wajik, kue putu, getuk, dadar gulung, kue mangkok/ roti kukus, kue lumpur, dan masih banyak lagi.

Pengertian jajanan tradisional merupakan makanan pada saat proses pengolahan terdapat khasnya tersendiri dari kelompok masyarakat setempat yang dipersiapkan dan untuk dijual di pasar maupun di tempat-tempat keramaian. Jenis-jenis kue tradisional dapat dilihat dari cara mengolahnya (Putri & Syarif, 2019).

a. Kue Basah

Bertekstur empuk, lembut dan basah. Dengan tekstur tersebut bisa dikatakan cepat basi, dikarenakan kue basah terbuat dari tepung beras, gula, santan dan hanya bisa bertahan beberapa hari saja. Untuk pengolahan kue basah bisa dengan proses kukus maupun rebus. Kue basah biasanya untuk wadah ada yang dibungkus menggunakan daun pisang atau daun kelapa ataupun plastik/mika. Contohnya: lempur abon, mendut, utri, nagasari, arem-arem, dan lain-lain.

b. Kue Kering

Bertekstur kering karena terdapat kadar air yang sedikit, kue ini dapat bertahan lama saat penyimpanan. Untuk pengolahannya bisa digoreng maupun dibakar. Dan untuk wadah penyajian kue kering ini ada yang dialasi daun pisang ataupun hanya berwadah plastik atau mika saja. Contohnya: kue kembang goyang, keripik pisang dll.

Untuk pengolahan kue tradisional menurut (Putri & Syarif, 2019) antara lain:

- a. Pengolahan kue tradisional dengan cara dikukus pengolahan bahan dengan cara memasukkan bahan tersebut ke dalam wadah yang bawahnya berisi air yang mendidih, lalu terdapat tempat atau alas besi yang berlubang-lubang untuk menaruh bahan makanan tersebut lalu ditutup rapat.
- b. Pengolahan kue tradisional dengan cara digoreng memasak bahan makanan pada wadah yang berisikan minyak panas, dimana minyak tersebut bisa menampung bahan makanan sampai tenggelam pada minyak, tujuannya agar bahan makanan tersebut benar-benar matang luar dalam.
- c. Pengolahan kue tradisional dengan cara dipanggang pengolahan bahan makanan dipanggang atau dibakar dengan bahan bakar arang atau minyak dengan tempat besi panjang atau bentuk lainnya untuk menaruh makanan atau sebagai alas pada makanan

yang dipanggang dengan menghasilkan efek coklat pada permukaan bahan makanan tersebut.

Dengan semakin berkembangnya jajanan tradisional, akan memberikan kesempatan bagi masyarakat lokal untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk Kota Malang yang menjadi daerah tujuan wisata. Keberagaman jajanan tradisional Kota Malang sangat mendukung untuk mewujudkan jajanan tradisional sebagai tuan rumah pada daerah tujuan wisata baik dilihat dari gastronominya maupun komposisi menu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, sejenis penelitian yang temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan lainnya. Pendekatan yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dalam bentuk studi kasus obyek penelitian adalah hal-hal yang berkaitan dengan jajanan tradisional sebagai upaya pengembangan wisata kuliner Kota Malang. Berdasarkan pada jenis permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini, maka peneliti menggunakan pola penelitian deskriptif. Ruang lingkup penelitian ini hanya pada variabel-variabel yang berkaitan dengan dengan upaya pengembangan wisata kuliner Kota Malang melalui peran dari jajanan tradisional. Analisis atau penafsiran data merupakan proses mencari maupun menyusun atur secara sistematis catatan temuan penelitian melalui pengamatan dan lainnya dimana berguna untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang fokus yang dikaji dan menjadikannya sebagai temuan untuk orang lain, mengedit, mengklarifikasi, mereduksi, dan menyajikannya. Jadi metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah library research. Library Research merupakan penelitian yang dilaksanakan dengan menggunakan literature baik berupa buku, catatan, maupun laporan hasil penelitian dari penelitian terdahulu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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

meningkatkan kesejahteraan para pedagang tradisional di kawasan Malang dan sekitarnya. Apabila direncanakan dengan baik, bisnis kuliner akan menumbuhkan rantai usaha, karena terjadi peningkatan permintaan produk petani. Malang yang saat ini menjadi tujuan utama wisata kuliner harus bisa memanfaatkan peluang itu.

Bukan hanya pedagang tradisional yang akan diuntungkan, tapi juga berpeluang menumbuhkan usaha-usaha baru. Apabila usaha kuliner berkembang bagus, maka akan dibutuhkan berbagai usaha lainnya. Mulai dari produsen makanan, pemasok bahan baku, hingga ke usaha distribusi bahan makanan. Malang tidak kekurangan bahan untuk mengembangkan wisata kuliner. Dari sisi SDM, Malang memiliki banyak sekolah pariwisata yang kualitasnya dinilai baik. Begitupun dalam hal produksi makanan, beberapa perguruan tinggi memiliki jurusan teknologi pangan, yang bisa diandalkan untuk membuat inovasi-inovasi.

Saat ini kota Malang telah menjadi ikon pariwisata khusus dengan produk kulinernya, namun dalam perkembangannya terkesan bahwa pengembangan potensi wisata kuliner hanya merupakan euforia semata tanpa melalui perencanaan yang tertuang di dalam perencanaan pariwisata daerah. Hal tersebut terlihat dengan banyaknya bermunculan produsen kuliner dengan rasa, bentuk, tekstur, penampilan yang berbau dengan lokal etnik dan dengan pengemasan tradisional.

Beberapa jajanan tradisional yang terdapat di Kota Malang, yaitu meliputi:

1. Puthu Lanang

Kue Puthu Lanang adalah jajanan tradisional khas Malang berbahan dasar tepung beras dan gula jawa yang sudah ada dari Tahun 1935. Puthu Lanang yang melegenda ini sudah menjadi sebuah merek berpaten yang disertai hak cipta.

2. Bakso Malang

Kuliner khas Malang ini dihidangkan dengan kuahnya yang lezat, juga bisa membeli bakso beku yang tahan sampai hitungan bulan sebagai oleh-oleh khas Malang.

3. Onde- Onde Han Tjwan Sing (HTS)

Berdiri sejak tahun 1927, Depot Han Tjwan Sing (HTS) memang terkenal dengan ondenya yang legendaris, dengan tiga varian rasa yang tidak biasa yaitu kacang hijau, kacang merah dan kelapa

4. Ketan Susu Batu

Jika biasanya olahan ketan disajikan dengan kuah santan, beda halnya dengan olahan Ketan di Pos Ketan Legenda daerah Batu, Malang. Tempat ini menyediakan menu utama ketan dengan 16 macam varian topping yang lezat.

5. Angsle Malang

Makanan Khas Malang ini sajiannya lebih mirip dengan sekoteng hangat asli Malang. Angsle dilengkapi dengan petulo atau yang biasa kita tahu dengan putu mayang, tape singkong, ketan putih kukus, dan bubur mutiara. Makanan khas Malang ini sangat cocok dikonsumsi saat cuaca sedang dingin-dinginnya.

6. Aneka Olahan dari Telo

Telo adalah umbi-umbian bernama latin *Ipomoea batatas* atau biasa kita panggil Ubi. Dengan kreativitas masyarakat Malang, Telo itu dapat disajikan menjadi es krim, keripik, pizza, bakpao dan nugget.

7. Tempe Mendol

Tempe Mendol adalah camilan berbahan dasar halusan tempe yang dicampur dengan bumbu rempah seperti kunyit, bawang merah, dan bawang putih lalu digoreng.

8. Orem-Orem

Makanan asal Malang sangat nikmat disajikan dengan rasa pedas yang menggelegar. Biasanya penjual Orem-Orem tidak memasak dengan kompor melainkan dengan bara api arang sehingga kuliner khas Malang ini memiliki cita rasa yang khas

Selain itu kegiatan-kegiatan tersebut hanya berorientasi pada nilai komersial tanpa melihat potensi-potensi yang dapat dijadikan sebagai pedoman pengembangan pariwisata yang berkelanjutan. Di lain sisi hal di atas dapat dibenarkan dalam konteks pembangunan dan pengembangan pariwisata sesuai dengan referensi dimana beliau membagi atraksi wisata menjadi tiga, yaitu atraksi wisata alam, buatan dan budaya.

Kekayaan kuliner Kota Malang sangatlah melimpah. Berbagai jenis makanan dan minuman tradisional pun menjadi andalan. Beberapa tahun ini ketenaran Malang sebagai surga kuliner tradisional di Jawa Timur. Tampaknya kuliner tradisional bisa menjadi salah satu potensi bernilai tinggi bagi Kota Malang. Potensi inilah yang menyedot perhatian wisatawan domestik dan mancanegara untuk bertandang ke ‘Kota Malang. Ada banyak makanan tradisional yang dapat dicicipi dalam perjalanan wisata kuliner di Malang, dan jajanan tersebut menjadi potensi bagi pengembangan wisata kuliner di Kota Malang.

KESIMPULAN

Kota Malang merupakan daerah tujuan wisata yang cukup terkenal, terutama oleh wisata belanja, dimana salah satu produknya wisatanya adalah *Gastronomi (gastronomy tourism)*. Sementara itu, istilah kuliner (*culinary*) yang lebih sering terdengar di masyarakat merupakan bagian/sub daripada esensi gastronomi. Makanan khas atau jajanan tradisional menjadi potensi bagi pengembangan wisata kuliner di Kota Malang. Pengembangan makanan tradisional sangat penting sebagai salah satu cara pembangunan perekonomian di Kota Malang.

REFERENSI

- Ab Karim, Shahrin, and Christina Geng-Qing Chi. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555
- Ansofino, (2012), Peotensi Daya Tarik Obyek Pariwisata Dalam Pembangunan Ekonomi Sumatera Barat : Sumatera Barat : Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi STKIP Sumatera Barat Vol.1, No.1, Oktober 2012
- Atato, Y. R., Yuliamir, H., & Rahayu, E. (2019). Potensi Wisata Kampung Pelangi Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 12(1).
- Gardjito, M., Hendrasty, H.K. & Dewi, A. (2016). *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Harsana, Minta, and Maria Triwidayati. (2020). “Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta.” *Jurnal Pariwisata Terapan* 15: 1–24.
- Hjalager, A. M. (2003). What do Tourists Eat and Why? Towards a Sociology of Gastronomy and Tourism. In *Gastronomy and Tourism*, J, Collen, G. Richards, Schilde: Academie Voor de Streekgebonden Gastronomie.

- Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi. (2013). Penggunaan Istilah Makanan Dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat Di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Etnolinguistik. *Publik Budaya*, 1(1), 1–9.
- Pearce, John II, Richard B. Robinson, J. (2018). *Manajemen Strategi (S. Empat (ed.))*.
- Putri, H. Lestari dan Syarif, W. (2019). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 124–137
- Santoso, D. A., Aprilia, A., & Kristanti, M. (2015). Pengaruh Meal Experience Terhadap Kepuasan Konsumen Di Domicile Kitchen and Lounge Surabaya. *Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra*, 2002, 179–190.
- Suteja I wayang, Kurniansah Rizal, Rosida Lia. (2020). Peran perempuan dalam mengangkat citra kuliner Lokal di kawasan wisata Narmada. *Jurnal Hospitality* 31 Vol.9 No.1