

ANALISIS GASTRONOMI MAKANAN TRADISIONAL MELAYU MIE LENDIR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA BATAM

Miratia Afriani¹,

Politeknik Pariwisata Batam.

mira@btp.ac.id

Rosie Oktavia Puspita Rini²,

Politeknik Pariwisata Batam.

Rosie@btp.ac.id

Agung Arif Gunawan³

Politeknik Pariwisata Batam.

agung@btp.ac.id

ABSTRACT

This study analyzes the potential of gastronomy tourism in tourism development in Batam. The concept of culinary tourism at this time has developed and experienced a shift in the understanding of culinary tourism itself. At this time the tourists come to an area not only limited to them focusing on the food alone. Tourists want to get additional value or experience when they come to visit an area/region. Either they know history and, culture or they can participate in the process of making it. called gastronomy tourism. Mie Lendir is a type of food that has undergone culturalization of Malay and Chinese culture. By bringing up the gastronomy of Mie Lendir, it is hoped that tourists can feel the different and uniqueness of the product and, they can also feel the value and understand the process of cultivating Mie Lendir culture. The type of research used is descriptive qualitative by providing an overview of the Gastronomic Tourism Potential of Mie Lendir as a Batam Tourist Attraction. The research method used is structured interviews directly with research sources. The survey method applied is a descriptive survey. The results of this study, Mie Lendir has the potential to be used as a gastronomic tour in Batam because it also has cultural, historical and educational values for the Malay community which has its own uniqueness.

Keyword: *Mie Lendir, Gastronomy, Traditional Food, Culinary Tourism, Tourism Attraction*

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis tentang potensi wisata gastronomi dalam perkembangan pariwisata di Kota Batam. Wisata kuliner pada masa sekarang ini telah berkembang dan mengalami pergeseran pemahaman. Wisatawan datang berkunjung ke suatu wilayah atau daerah tidak hanya sebatas mereka berfokus pada destinasi akan tetapi makanan lokal di daerah. Para wisatawan mengharapkan value atau experience tambahan dari sebuah

makanan ketika mereka datang berkunjung ke suatu daerah/wilayah. Wisatawan memiliki keingintahuan mengenai sejarah dan proses pembuatan Mie Lendir. Mie Lendir menjadi salah jenis makanan yang telah mengalami kulturisasi budaya Melayu dan Peranakan China. Tujuan penelitian ini memperlihatkan wisata gastronomi Mie Lendir berdasarkan sejarah makanan melalui budaya, pembuatan dan tata cara makan yang dapat dipahami wisatawan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan memberikan gambaran Potensi Wisata Gastronomi Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. Metode penelitian yang digunakan adalah wawancara terstruktur secara langsung dengan narasumber yaitu pembuat Mie Lendir yang memiliki restoran turun temurun. Metode survei yang diterapkan yaitu deskriptif. Hasil dari penelitian ini, Mie Lendir mempunyai potensi dijadikan wisata Gastronomi di Batam karena Mie Lendir juga memiliki nilai budaya, sejarah dan edukasi bagi masyarakat Melayu yang memiliki keunikan tersendiri.

Kata Kunci : Mie Lendir, Gastronomi, Makanan Tradisional, Wisata Kuliner, Daya Tarik Wisata

PENDAHULUAN

Kepulauan Riau mempunyai berbagai jenis daya tarik wisata yang dapat dikembangkan, mulai dari daya tarik wisata bahari, daya tarik wisata budaya maupun daya tarik wisata kuliner. Pada saat ini dalam usaha pemulihan perekonomian daerah pasca pandemi COVID-19, pemerintah daerah Kepulauan Riau berusaha untuk meningkatkan dan menumbuhkan kembali sektor pariwisata dengan merangsang para pelaku wisata daerah dalam meningkatkan potensi sumber daya daerahnya. Daya tarik wisata kuliner di Kepulauan Riau mempunyai suatu daya tarik tersendiri yang menjadi keunikan dan berbeda dengan wilayah atau tempat lain di Indonesia. Kebudayaan yang ada di Kepulauan Riau sangat dipengaruhi oleh budaya Melayu yang mengalami proses alkulturisasi kebudayaan dari kebudayaan Peranakan China.

Wisata Kuliner memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata daerah. Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengedepankan produk makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian terlepas dari keindahan ataupun pernak- pernik lainnya. Dengan wisatawan mengonsumsi makanan tertentu pada saat ini telah menjadi proses penciptaan experience atau pengalaman baru yang menarik dalam wisatawan/masyarakat saat ini. Makanan yang pada awalnya difungsikan sebagai penghilang rasa lapar mulai bergeser peran dan fungsinya menjadi salah satu sarana untuk aktualisasi diri, penciptaan value atau experience dalam masing-masing individu selain sebagai mengurangi rasa stress walaupun untuk sementara.

Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata, tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan (Ballegard, 2010). Menurut (Molz, 2007) menyatakan bahwa wisata kuliner bukan hanya untuk mengetahui dan mengalami budaya lain, tapi juga untuk melakukan rasa petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan. Di samping mencari makanan untuk memenuhi kebutuhan primernya, wisatawan akan mencari makanan khas daerah setempat. Makanan khas pada umumnya berupa makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di daerah tujuan wisata.

Gastronomi itu sendiri menurut (Nurwitasari, 2015) menjelaskan gastronomi sebagai suatu studi perihal hubungan antara budaya dan makanan suatu daerah, di mana

gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi itu sendiri tidak hanya melihat makanan dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi pengkajian makanan sebagai aspek budaya dan aset bagi suatu daerah. Dimensi atau indikator yang digunakan pada penelitian ini berdasarkan dari konsep yang dikemukakan (Brilliat-Savariat, 2004) yang menyatakan gastronomi sebagai unsur globalisasi dari suatu daerah, wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi makanan, pariwisata sebagai identitas nasional, gastronomi sebagai wisata kuliner berbentuk produk budaya berbasis makanan daerah.

Kuliner tradisional, baik itu makanan atau minuman merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata di suatu daerah atau wilayah. Menurut (Muliani, 2019) makanan yang dikategorikan sebagai makanan tradisional adalah makanan yang memiliki kriteria makanan tersebut biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, memiliki cita rasa yang cocok dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan kepercayaan masyarakat lokal, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia di sekitar lingkungan setempat. Namun berdasarkan observasi awal yang dilakukan, perkembangan kuliner tradisional sebagai pendukung kepariwisataan daerah, belum beriringan dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Rendahnya motivasi minat di kalangan masyarakat menjadi penyebab kurangnya perkembangan kuliner tradisional. Makanan yang menjadi salah satu penanda bahwa itu adalah ciri khas Kepulauan Riau adalah Mie Lendir. Mie Lendir adalah suguhan sarapan pagi yang banyak diminati masyarakat Tanjungpinang dan Batam. Mie Lendir saat ini belum menjadi daya tarik wisata kuliner para pelaku wisata untuk tertarik datang ke Batam karena kurangnya promosi dan makanan ini hanya ada ketika sarapan pagi saja. Dilihat dari sejarahnya, Mie Lendir mulai berkembang dan diperjualbelikan di Kepulauan Riau mulai tahun 1960. Pada awalnya Mie Lendir dijual secara berkeliling melalui gerobak dorong. Seiring dengan berjalannya waktu, Mie Lendir sudah mulai banyak ditemukan di beberapa sudut tempat sarapan pagi di kota Batam.

Konsep wisata kuliner masih belum lama diperkenalkan dalam dunia pariwisata. Istilah wisata kuliner pertama kali diperkenalkan oleh Lucy Long, seorang asisten Profesor Food and Culture dari Bowling Green State University pada tahun 1998. Menurut pendapatnya, *culinary tourism* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. Istilah wisata kuliner pada masa sekarang ini sudah mulai populer dalam masyarakat. Bertujuan untuk mengembangkan aspek kuliner dalam pariwisata, para pelaku wisata berusaha untuk menciptakan beragam definisi dan interpretasi tentang *culinary tourism* yang dilakukan lewat berbagai studi dan kajian.

Perkembangan wisata kuliner mengalami pergeseran pemahaman berdasarkan perspektif wisatawan. Pola berkunjung wisatawan ke suatu daerah berfokus pada nilai dari sebuah makanan. Proses wisatawan menikmati sebuah hidangan makanan membutuhkan pengalaman makan yang bernilai dan berbeda sesuai dengan asal makanan, sehingga hal ini sesuai dengan penelitian (Kartika dan Harahap, 2019) yang menyatakan kegiatan menikmati makanan daerah tidak hanya sekedar hanya mencicipi makanan saja, namun juga ada menekankan pada aspek budaya serta mempelajari sejarah dari makanan itu sendiri.

Wisata kuliner mengalami penyesuaian dari kebutuhan wisatawan sesuai dengan zaman. Keingintahuan wisatawan tidak hanya sekedar dari rasa akan tetapi filosofi makanan menjadi daya tarik tersendiri. Hal ini sesuai dengan penelitian (Kartika & Harahap, 2019) yang menyatakan kegiatan menikmati makanan daerah tidak hanya sekedar hanya

mencicipi makanan saja, namun juga ada menekankan pada aspek budaya serta mempelajari sejarah dari makanan itu sendiri.

Berdasarkan motivasinya, (Hall, 2003) membagi *food tourism* atas tingkat ketertarikan wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata menjadi 3 tingkatan, yaitu:

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

Menurut (Kemenparekraf, 2009) yang tertuang dalam Undang-Undang nomor 10 tentang Kepariwisata menerangkan bahwa daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan. Istilah ini juga dalam literatur luar negeri dikenal sebagai *tourist attraction* dimana terbagi menjadi 2 yaitu: *tourism resources* (keragaman budaya lokal) dan *tourist service* (fasilitas mendukung).

Penerapan konsep *tourist attraction* di Provinsi Kepulauan Riau dapat mulai dikembangkan karena seperti telah disebutkan bahwa wilayah Kepulauan Riau mempunyai keunikan tersendiri dibandingkan dengan wilayah lainnya di Indonesia. Hal ini didukung oleh Pemerintah Daerah kota Batam yang sedang berusaha mengangkat kebudayaan dan makanan khas yang ada di kota Batam. Kultur kebudayaan merupakan percampuran kebudayaan Melayu dan Peranakan China yang mempengaruhi kepada ragam makanan dan minuman (kuliner) yang ada, salah satu contohnya adalah Mie Lendir. Mie Lendir menjadi salah satu jenis makanan yang telah mengalami akulturasi budaya dari pertama kali ada di kota Batam. Dengan mempromosikan gastronomi Mie Lendir, wisatawan diharapkan akan berkunjung dengan menikmati, merasakan nilai budaya, dan proses akulturasi budaya Mie Lendir tersebut.

Kenikmatan dari mengonsumsi Mie Lendir diharapkan dapat mengangkat hubungan antara budaya dengan makanan yang menarik wisatawan dalam berkunjung sehingga dapat menikmati akulturasi budaya dalam sebuah makanan.

Dengan adanya potensi sumber daya yang memadai dan kebudayaan yang khas dan menarik di kota Batam diharapkan konsep *Gastronomy Tourism* mampu mengembalikan kondisi pariwisata daerah yang sedang lesu akibat pandemi COVID-19 untuk dapat bangkit dan berkembang yang dapat meningkatkan perekonomian daerah.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan memberikan gambaran tentang Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Khas Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. Metode penelitian yang digunakan adalah wawancara terstruktur secara

langsung dengan narasumber penelitian. Kemudian dilanjutkan dengan metode *survey* yang diterapkan yaitu *descriptive survey*.

Waktu dan Tempat Penelitian

Lokasi dalam penelitian ini dilaksanakan di Kota Batam Kepulauan Riau. Penelitian dilaksanakan di warung Mie Lendir yang sudah berdiri sejak lama yang terdiri dari Warung Mie Lendir Pasar Mitra Lama Batam Center, Warung Mie Lendir Harum Manis Nagoya, dan Warung Mie Lendir *Morning Bakery*. Untuk lokasi selanjutnya akan dilakukan di Dinas Pariwisata Kota Batam/Lembaga Adat Melayu (LAM) Kota Batam. Waktu penelitian sudah dilaksanakan periode Agustus-Oktober 2022.

Target/Subjek Penelitian

Subjek penelitian dalam penelitian ini yaitu keseluruhan subjek dimana terdapat narasumber yang dapat memberikan informasi tentang masalah yang berhubungan dengan penelitian yang akan dilakukan. Naasumber dalam penelitian ini yaitu pemilik warung Mie Lendir pasar mitra lama Batam Center sebagai pembuat Mie Lendir , pemilik warung Mie Lendir harum manis Nagoya, dan pemilik warung Mie Lendir *morning bakery*. Narasumber utama dalam penelitian ini juga seorang yang ahli budaya di kota Batam /Lembaga Adat Melayu (LAM) Kota Batam.

Sumber Data Penelitian

1. Data Primer dalam penelitian ini adalah narasumber. Narasumber dalam penelitian ini adalah penjual Mie Lendir terlama di Kota Batam didukung oleh hasil wawancara kepada Kepala Lembaga Adat Melayu Kota Batam.
2. Data Sekunder merupakan data atau informasi yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian yang bersifat publik, seperti survei pendahuluan dalam mendukung penelitian ini, *study literature* berkaitan dengan *gastronomy* makanan dan sejarah Mie Lendir sebagai daya Tarik wisata Kota Batam.

Data, Intrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan beberapa teknik, yaitu sebagai berikut:

1. Wawancara
Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara mendalam (wawancara terstruktur dan wawancara mendalam)
2. Observasi
Jenis observasi yang akan diterapkan oleh peneliti yaitu jenis observasi non partisipan/hanya melakukan pengamatan dan Peneliti menggunakan observasi non partisipan karena dalam penelitiannya tidak terlibat secara langsung dalam segala macam kegiatan yang dilakukan oleh narasumber/informan.
3. Dokumentasi
Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini foto dengan narasumber, pedoman wawancara dan transkrip wawancara terstruktur yang disusun dalam bentuk *matrix*, dan rekaman suara jika diperlukan.

Teknik Analisis Data

1. Reduksi data dan Saturasi data
Reduksi data adalah bentuk analisis data yang menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasi data-data yang telah direduksi memberikan gambaran yang lebih mendalam mengenai hasil pengamatan dan

mempermudah peneliti untuk mencari apabila sewaktu-waktu diperlukan. Saturasi data adalah menyamakan persepsi hasil wawancara antara narasumber dan informan.

2. Penyajian Data

Penyajian data adalah sekumpulan informasi yang tersusun yang memungkinkan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan.

3. Penarikan kesimpulan dan *study literature*

Setelah data disajikan maka dilakukan penarikan kesimpulan. Kesimpulan dapat dilakukan dengan keputusan berdasarkan pada reduksi data, dan penyajian data yang merupakan jawaban atas masalah yang diangkat dalam penelitian dan melakukan kajian teori yang ada pada tinjauan pustaka atau penelitian terdahulu.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Penelitian

a. Proses pembuatan Mie Lendir khas Batam

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada narasumber adalah Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau khususnya kota Batam merupakan makanan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang dimana makanan tersebut memiliki makna. Makanan tradisional khas melayu, Standar recipe, harga jual, minat beli konsumen, cita rasa. Hasil penelitian didapatkan dengan wawancara kepada narasumber dan dinarasikan dalam bentuk potongan hasil wawancara.

Tn. Hi : “.....saya belajar jualan Mie Lendir awal2 diajarin sama orang tua saya dulu, orang tua saya asli melayu balai bu, mulai dari belanja bahan2 untuk jualan sampai memasaknya bu”

Tn. Wa : “....Mie Lendir sendiri berasal dari tanjung pinang lalu Bintan hingga akhirnya sampai ke Batam yang awalnya disebar oleh Lek Man”.

Tn. Ba : “....Kalau perubahan standar recipe ga ada sih pak, tapi saya pernah merubah mie kuningnya mba, mie kuning yang saya pakai sekarang dan dulu beda, sekarang mie kuningnya adak lebih lebar2, kalau dulu sedikit halus....”

Ny. Ma : “....makanan khas melayu yang identiknya adalah kuah Mie Lendirnya”

Ny. Ma : “....Kalau dijadikan makanan khusus kota batam untuk kota batam agak susah ya mba, tapi kalau dijadikan makanan khas daerah melayu kepri”

Tn. Hi : “.....dominan rasa ebi dan cenderung manis, terus kuah Mie Lendir saya lebih kental dan tidak cepet cair kalo udah dingin”

b. Potensi Mie Lendir sebagai *Gastronomy* kuliner di kota Batam

Keanekaragaman kuliner di Batam Kepulauan Riau membuat kuliner khas Melayu menyimpan potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai jasa penunjang dalam pengembangan potensi wisata kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu alternatif disamping pilihan jenis wisata lainnya seperti wisata budaya, wisata alam dan wisata bahari yang sudah terlebih dahulu dikenal oleh wisatawan yang datang ke Kota Batam. Potensi wisata Kuliner dalam penelitian ini adalah

makanan khas melayu “Mie Lendir”. Informasi dalam penelitian ini didapatkan melalui wawancara kepada narasumber dan dinarasikan dalam bentuk potongan hasil wawancara.
Tn. Hi : “*Mie Lendir karena kuah kacangnya ini khas banget bu, kental2 manis gurih dan teksturnya kayak lendir2 gitu, trus ini makanan khas melayu bu*”

Tn. Hi : “*.....jualan dari tahun 1989*”

Tn. Ba : “*....Kedai harum manis berdiri pada tahun 1985 dan telah beroperasi selama 37 tahun....*”

Tn. HI : “*.....makanan sudah ada lama banget bu, kalo ini dijadikan makanan khas melayu khususnya kepulauan riau.....*”

Ny. Ma : “*.....Mie Lendir itu kan sebenarnya mie rebus mba jaman dahulu, Cuma kalau mie rebus itu terlalu biasa pakai kuah bening biasa....*”

Tn. Ba : “*....Karena mie kuning identik dengan mie rebus, sehingga jika diganti dengan mi lain kelihatannya kurang cocok....*”

Tn. Ba : “*....Sudah dari tahun 90an mba, sekitar 95 kalo saya tidak salah ingat mba....*”

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan pengembangan kuliner sebagai wisata gastronomi. kuliner di beberapa tempat di Indonesia telah menjadi salah satu daya tarik wisata. Begitu juga di Kota Batam Kepulauan Riau, Batam memiliki potensi kuliner yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah “Mie Lendir”. Mie Lendir selain sudah menjadi ciri khas kuliner makanan khas melayu, juga memiliki nilai budaya, sejarah dan edukasi bagi masyarakat melayu. Bumbu dan cara memasak yang disampaikan secara turun temurun menjadi keunikan tersendiri. Penelitian ini dilakukan melalui wawancara kepada narasumber dan dinarasikan dalam bentuk potongan hasil wawancara.

Ny. Ma

“*....kalau bisa di batam inikan sering adain bazar2 makanan gitu, nah makanan yang dijual jangan hanya makan kekinian aja mba, makanan tradisional juga bisa dijual pada saat bazar, jadi anak2 muda semakin kenal dengan makanan khas melayu ini.....*”

Ny. Ma

“*.....Kalau Mie Lendir karena makanan turun temurun nenek moyang orang melayu saya rasa bisa banget mba, dan ini akan tetap lestari sampai kapan pu, orang juga pada kenal Mie Lendir kan karena name die unik mba, Mie Lendir padahal bisa aja mane dia jadi mie kuah kacang, tp kurang pas untuk bahasa melayu, jadilah name dia Mie Lendir karena kuahnya lendir2 gitu*”

Tn. Ba

“*.....Kalo daya Tarik wisata cocok mba, karena ga Cuma orang melayu ada yg doyan sama Mie Lendir, suku2 lain juga cocok pas suka sama Mie Lendir, kalo dijadikan daya Tarik wisata kuliner...*”

Tn. Wa

“....Seperti halnya bubur diaduk dan bubur tidak diaduk. Mie Lendir lebih cocok dimakan saat dalam keadaan masih panas....”

Tn. Wa

“....Kemungkinan Mie Lendir dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Batam karna harganya stabil dan mudah didapat....”

2. Pembahasan

a. Proses pembuatan Mie Lendir khas Batam

“.....saya belajar jualan Mie Lendir awal2 diajarin sama orang tua saya dulu, orang tua saya asli melayu balai bu, mulai dari belanja bahan2 untuk jualan sampai memasaknya bu” “.....dominan rasa ebi dan cenderung manis, terus kuah Mie Lendir saya lebih kental dan tidak cepet cair kalo udah dingin”

Kota Batam mempunyai kuliner yang cukup khas. Namanya adalah Mie Lendir. Mie kuning disajikan bersama kuah kental yang terbuat dari ubi lumat, kacang tanah, dan gula merah terkadang dicampurkan dengan menggunakan ebi kering. Rasanya nikmat mengenyangkan sangat cocok dijadikan santapan dipagi hari, sehingga minat beli konsumen makanan Mie Lendir ini mempunyai daya Tarik tersendiri.

“.....makanan sudah ada lama banget bu, kalo ini dijadikan makanan khas melayu khususnya kepulauan riau.....”

“.....Mie Lendir itu kan sebenarnya mie rebus mba jaman dahulu, Cuma kalau mie rebus itu terlalu biasa pakai kuah bening biasa....”

“....Karena mie kuning identik dengan mie rebus, sehingga jika diganti dengan mi lain kelihatannya kurang cocok....”

Kepulauan Riau Kota Batam memiliki makanan khas yang unik diantaranya siput gonggong, otak-otak, kue bangkit, kerupuk ikan atom, lempuk durian, bolu kemojo, kemojo jagung, Mie Lendir, sup ikan Batam, roti jala, roti goreng, ikan bakar, sementara untuk minuman ada teh Tarik, teh obeng, dan the prendjak khas Kepulauan Riau.

Makanan tradisional yang terdapat di kota Batam merupakan makanan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang dimana makanan tersebut memiliki makna. Makanan tradisionalnya pun juga beragam. Dengan keberagaman makanan tradisional yang dimiliki Kota Batam dapat memberikan kesempatan bersaing dengan popularitas makanan daerah di berbagai kota lainnya, yang dimana akan membuat dukungan untuk Kepulauan Riau Kota Batam dan tujuan wisata yang bertaraf nasional ataupun internasional.

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal seperti rempah-rempah, pengemasan dan penyajian menggunakan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal atau setempat sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, seperti salah satunya adalah “Mie Lendir”. Mie Lendir adalah makanan khas Batam.

b. Potensi Mie Lendir sebagai *Gastronomy kuliner* di kota Batam

Wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata (Hasnah et al., 2021) Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi kenikmatan

makanan, melainkan yang lebih penting lagi dari itu adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.

“.....Mie Lendir karena kuah kacangnya ini khas banget bu, kental2 manis gurih dan teksturnya kayak lendir2 gitu, trus ini makanan khas melayu bu”

“.....jualan dari tahun 1989”

“....Kedai harum manis berdiri pada tahun 1985 dan telah beroperasi selama 37 tahun....” “.....makanan sudah ada lama banget bu, kalo ini dijadikan makanan khas melayu khususnya kepulauan riau.....”

“.....Mie Lendir itu kan sebenarnya mie rebus mba jaman dahulu, Cuma kalau mie rebus itu terlalu biasa pakai kuah bening biasa....”

Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya. Seni kuliner merupakan seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman tersebut, mulai dari persiapan, pengolahan penyajian dan penyimpanan. Seni kuliner adalah suatu seni yang mempelajari tentang makanan dan minuman yang memiliki ciri yang khas dan spesifik dari hidangan tradisional.

“....Karena mie kuning identik dengan mie rebus, sehingga jika diganti dengan mi lain kelihatannya kurang cocok....”

“....Sudah dari tahun 90an mba, sekitar 95 kalo saya tidak salah ingat mba....”

Wisata kuliner menjadi bagian dari jenis wisata pada umumnya, baik wisatawan yang datang secara rombongan maupun perseorangan, maupun spontan dan terorganisasi, wisata kuliner merupakan hal yang ingin dicoba, tidak lengkap rasanya berkunjung ke daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah. Wisata kuliner saat ini belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi sub produk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. Wisata kuliner di kota batam yang memiliki potensi minat beli yang cukup banyak adalah Mie Lendir, karena Mie Lendir merupakan makanan yang mudah didapatkan di setiap tempat di Kota Batam.

“.....kalau bisa di batam inikan sering adain bazar2 makanan gitu, nah makanan yang dijual jangan hanya makan kekinian aja mba, makanan tradisional juga bisa dijual pada saat bazar, jadi anak2 muda semakin kenal dengan makanan khas melayu ini.....”

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner Mie Lendir tak hanya menjadi potensi wisata kuliner namun dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi wisata gastronomi. Melalui pengembangan wisata gastronomi, pengenalan Mie Lendir tak hanya sekedar bagian yang dicicipi oleh wisatawan namun pengenalan lebih jauh mengenai Mie Lendir dapat dilakukan secara integrasi yang melibatkan masyarakat sehingga akan memberikan nilai ekonomi, kolektif, kesehatan dan budaya. Pengembangan Mie Lendir bisa menjadi potensi besar dalam pengembangan industri kuliner karena Mie Lendir memiliki budaya dan sejarah yang menjadi makanan turun temurun dan mempunyai keunikan tersendiri, mulai dari citarasa, dan penyajiannya.

“.....Kalau Mie Lendir karena makanan turun temurun nenek moyang orang melayu saya rasa bisa banget mba, dan ini akan tetap lestari sampai kapan pu, orang juga pada kenal Mie Lendir kan karena name die unik mba, Mie Lendir padahal bisa aja mane dia jadi mie kuah kacang, tp kurang pas untuk bahasa melayu, jadilah name dia Mie Lendir karena kuahnya lendir2 gitu”

Gastronomi memiliki keunikan dan daya tarik bagi perkembangan pariwisata secara praktis. Potensi gastronomi memberikan warna berbeda bagi penyajian ragam makanan lokal, sehingga memberikan inovasi bagi suguhan kuliner.

Wisata gastronomi menyuguhkan eduwisata kuliner yang otentik dengan pemahaman jauh lebih besar serta apresiasi tinggi terhadap kekayaan budaya dan kuliner khas daerah (Nurwitasari, 2015). Dalam gastronomi kuliner objek wisata yang ditonjolkan adalah produk makanan yang memiliki tiga syarat yaitu: mudah dibeli, mudah didapatkan, dan mudah dilihat.

“.....Kalo daya Tarik wisata cocok mba, karena ga Cuma orang melayu ada yg doyan sama Mie Lendir, suku2 lain juga cocok pas suka sama Mie Lendir, kalo dijadikan daya Tarik wisata kuliner...”

“....Seperti halnya bubur diaduk dan bubur tidak diaduk. Mie Lendir lebih cocok dimakan saat dalam keadaan masih panas....”

“....Kemungkinan Mie Lendir dapat dijadikan sebagai daya tarik wisata kuliner di Batam karna harganya stabil dan mudah didapat...”

Wisata gastronomi kuliner tidak hanya menjual makan daerah khas saja, tetapi juga memberikan pengalaman berharga kepada wisatawan ketika mereka mencicipi dan membeli makanan tersebut. Jadi bukan hanya sekedar mencicipi atau membeli, tetapi dalam konsep wisata gastronomi para wisatawan menikmati, mempelajari cara memproduksinya, sesuai dengan penelitian (Hall, 2003) yang menyatakan bahwa wisata makanan dan minuman (*culinary tourism*) didefinisikan sebagai kegiatan wisatawan dalam mengunjungi sentra kuliner, festival makanan dan minuman, restoran serta lokasi spesifik untuk menikmati makanan dan minuman atau menikmati/mempelajari proses produksinya.

Wisatawan tidak hanya sekedar membeli dan menikmati makanan akan tetapi memahami jauh lebih dalam esensi dari makanan yang disantap, sejalan dengan konsep wisata gastronomi para wisatawan dapat mencicipi makanan dan minuman, lalu menikmatinya sambil mempelajari cara memproduksinya, sesuai dengan pernyataan (Hall, 2003).

SIMPULAN

Proses pembuatan Mie Lendir, berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada narasumber adalah Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau khususnya kota Batam merupakan makanan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarah nya masing-masing yang dimana makanan tersebut memiliki makna. Makanan tradisional khas melayu, *Standar recipe*, harga jual, minat beli konsumen, cita rasa.

Potensi Mie Lendir sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di kota Batam, wisata kuliner adalah suatu aktivitas pariwisata untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi kenikmatan makanan, melainkan yang lebih penting lagi dari itu adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.

Gastronomy kuliner, mendeskripsikan pengembangan kuliner sebagai wisata gastronomi. kuliner di beberapa tempat di Indonesia telah menjadi salah satu daya tarik wisata. Begitu juga di Kota Batam Kepulauan Riau, Batam memiliki potensi kuliner yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah “Mie Lendir”. Mie Lendir selain sudah menjadi ciri khas kuliner makanan khas melayu, juga memiliki nilai budaya, sejarah dan edukasi bagi masyarakat melayu. Bumbu dan cara memasak yang disampaikan secara turun temurun menjadi keunikan tersendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L. (2010). The Dining Experience: A Qualitative Study Of Top Restaurant Visits In A Danish Context. *Journal Of Tourism, 11(1)*, 43–60.
- Brilliat-Savariat, J. A. (2004). The Physiology Of Taste; Or, Transcendental Gastronomy (F. Robinson (Ed.)). *Project Gutenberg*.
- Hall, M. L. S. R. M. (2003). Food Tourism Around The World Development, Management And Markets. In *Food Tourism Around The World (First Edit)*. Elsevier.
- Hasnah, V. A., Nugroho, S. P., Wisata, A., & Kuliner, W. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta. *Undergraduate Conference On Language, Literature, And Culture (UNCLLE), 1(1)*, 141–154.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development Of Gastronomic Tourist Attraction In Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal, 4(3)*, 211–233.
- Kememparekraf. (2009). Undang-Undang No.10 Tahun 2009 Tentang Pariwisata. *Kememparekraf*.
- Kememparekraf. (2020). Tren Industri Pariwisata 2020. *Kememparekraf*.
- Molz, J. G. (2007). Eating Difference: The Cosmopolitan Mobilities Of Culinary Tourism. *Space And Culture, 10(1)*, 77–93.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata, 1(1)*, 49–56.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Barista, 2(1)*, 92–102.