

## MELESTARIKAN MINUMAN TRADISIONAL KHAS JAWA TIMUR SEBAGAI POTENSI PENGEMBANGAN WISATA KULINER (*CULINARY TOURISM*)

**Dafila Tanico<sup>1)</sup>**  
**Dhanik Dhewanty<sup>2)</sup>**  
**Kun Aniroh<sup>3)</sup>**

Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang<sup>1</sup>  
Jl. Bandung No. 1 Malang

Korespodensi dengan Penulis:

**Kun Aniroh** : Telp: 081 235 673 62

E-mail: [kun.aniroh@unmer.ac.id](mailto:kun.aniroh@unmer.ac.id)

### **Abstract**

*East Java has a traditional drink, which can be displayed as an attraction for tourists visiting a region in East Java. Typical drink of East Java in every region has a characteristic different, affecting It is a state of geographic regions, customs, cultural diversity, and so forth. Drinks typical eastern Java including wedang angsl, wedang jaselang, wedang cemue, ice buto ijo, ice gudir, sinom ice, ice pleret typical heritages blitar , Syrup Pokak, jamu Kebonagung, Ice Anaconda Lumajang, Tea shake and others - others. Drinks Beverage can in developed as appeal especially culinary. Culinary tours can be interpreted as a search for a unique culinary experience and always remembered with various types, which often enjoyed in every trip. to develop culinary tourism, especially East Java traditional drinks such as providing the latest innovations to a type of traditional drinks without eliminating the element of distinctiveness of an area. In addition to holding a special festival serves traditional drinks of East Java*

**Key words:** *East Java traditional drink, culinary tour*

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 makanan (*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 jugamendorong masyarakat mengenal masakan maupun minuman daerah.

Indonesia berpotensi besar dalam wisata makanan (*food tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan dan minuman khas Indonesia agar bisa

dikenal masyarakat dunia lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan mancanegara. Daya tarik makanan dan minuman yang cukup besar untuk mendorong turis asing datang ke Indonesia, tidak hanya pendapatan negara dan daerah meningkat, tapi juga akan meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Oleh karena itu kemampuan mengolah, menyajikan, menampilkan, mempromosikan makanan dan minuman dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata secara keseluruhan.

Pengembangan wisata makanan (*food tourism*) juga terbuka pasarnya di dalam negeri. Peningkatan kesejahteraan masyarakat telah mendorong timbulnya perilaku makan dan minum di luar sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat khususnya di perkotaan. Banyak keluarga yang mengisi liburan ke berbagai daerah untuk mencicipi menu lokal yang baru yang menarik. Perilaku tersebut mendorong berkembangnya obyek wisata kuliner di berbagai daerah misalnya saja Jawa Timur.

Jawa Timur adalah sebuah provinsi di bagian timur Pulau Jawa, Indonesia. Ibu kotanya terletak di Surabaya. Luas wilayahnya 47.922 km<sup>2</sup>, dan jumlah penduduknya 37.476.757 jiwa (2010) ([http://id.wikipedia.org/wiki/Jawa\\_Timur](http://id.wikipedia.org/wiki/Jawa_Timur)). Jawa Timur termasuk daerah paling padat di Pulau Jawa. Provinsi ini memiliki pesona wisata yang unik sehingga akan memikat Anda untuk mengunjunginya. Jawa Timur sangat kaya akan berbagai tempat alternatif liburan. Daya tarik atau tujuan wisata yang ada di antaranya: wisata alam, wisata pantai, wisata gunung, wisata belanja, wisata pendidikan, wisata seni, wisata budaya, wisata bahari, wisata petualangan, wisata sejarah, wisata kerajinan, wisata lingkungan, wisata agro, wisata udara, wisata konvensi, wisata ziarah wali songo, wisata rohani bahkan wisata kuliner.

Hampir semua daerah di Jawa Timur memiliki minuman khas, yang bisa ditampilkan sebagai daya tarik bagi wisatawan. Minuman khas Jawa Timur di setiap daerah pasti memiliki ciri khas yang berbeda-beda. Hal yang mempengaruhi adalah keadaan

geografis wilayah tersebut, adat istiadat dan lain sebagainya. Minuman yang khas Jawa Timur diantaranya aneka jenis wedang misalnya wedang angse dan wedang jaselang, minuman dingin misalnya es gudir dan es plaret yang bahan bakunya berasal dari bahan lokal yang ada di wilayah tersebut. Minuman sebagai salah satu kebutuhan yang bisa di kembangkan sebagai salah satu daya tarik wisata khususnya yang berada di wilayah Jawa Timur.

## **METODOLOGI**

Rancangan penelitian berdasarkan pada rumusan masalah penelitian yaitu jenis - jenis minuman tradisional khas Jawa Timur dan bagaimana cara melestarikan minuman tradisional khas Jawa Timur sebagai potensi wisata kuliner melalui studi literatur baik melalui literatur buku, internet berupa artikel, jurnal dan sebagainya. Lokasi penelitian mengenai melestarikan minuman tradisional Jawa Timur sebagai potensi wisata kuliner kegiatan menyangkut segala yang mengupayakan pelestarian

minuman tradisional. Data dalam penelitian ini pengumpulan data yang dilakukan peneliti melalui studi pustaka (*literature review*) baik dari buku, dokumentasi dan sumber-sumber lain dari internet seperti artikel, jurnal mengenai upaya melestarikan minuman tradisional khas Jawa Timur

## PEMBAHASAN

Untuk melestarikan minuman tradisional kuliner lokal sebagai pengembangan wisata diperlukan strategi yang komprehensif. Pertama, mengidentifikasi jenis-jenis minuman lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ikon dan daya tarik wisatawan. Kedua, memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi perkembangan menu lokal di daerah seperti popularitas jenis minuman di wilayah setempat, penyediaan minuman di restoran / depot / warung, teknologi membuat minuman setempat, dan cara menu ditampilkan/ dipresentasikan, Ketiga, tipologi pasar *food tourism*. Keempat, merancang bentuk kegiatan *food tourism* (meliputi atraksi, event) yang

diintegrasikan dengan daya tarik wisata setempat

Dalam mendefinisikan wisata makanan (*food tourism*) perlu membedakan antara wisatawan yang mengkonsumsi minuman sebagai bagian dari pengalaman perjalanan dan turis-turis yang kegiatan, perilaku dan, bahkan, pemilihan tujuan dipengaruhi oleh minuman sebagai daya tarik utama (Hall, Johnson et al, 2000a.). Wisata kuliner secara umum dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan dan minuman, festival makanan dan minuman, restoran dan lokasi spesifik untuk mencicipi makanan minuman dan / atau menikmati/mempelajari produksinya. Dengan demikian minuman dan atribut khusus minuman khas daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan wisata (Hall dan Mitchell, 2001a: 308).

Kebutuhan akan minuman menjadi salah satu faktor utama dalam mempengaruhi perilaku perjalanan dan pengambilan keputusan itu sebagai bentuk perjalanan minat khusus. Wisata kuliner dapat

berupa wisatawan biasa atau wisata kuliner, gourmet gastronomi, sebagai bentuk rekreasi dari *food tourism* yang lebih serius (Hall dan Mitchell, 2001; Wagner, 2001).

## KESIMPULAN DAN SARAN

*Culinary tourism* yaitu sebagai suatu pencarian akan pengalaman kuliner yang unik dan selalu terkenang dengan beragam jenis, yang sering dinikmati dalam setiap perjalanan, akan tetapi bisa juga kita menjadi wisatawan kuliner di rumah sendiri. Cara yang bisa dilakukan untuk mengembangkan wisata kuliner khususnya minuman tradisional khas Jawa Timur misalnya memberikan inovasi-inovasi terbaru terhadap suatu jenis minuman tradisional tanpa menghilangkan unsur kekhasan suatu daerah. Selain itu bisa mengadakan festival yang khusus menyajikan minuman khas tradisional Jawa Timur.

## DAFTAR PUSTAKA

Suparwoko, 2010. Pengembangan Ekonomi Kreatif Sebagai Penggerak Industri.

Suwantoro, Gamal. 2004. Dasar-Dasar Pariwisata. Andi. Yogyakarta.  
<http://www/Dr.Sri.EndahNurhidayati.htm> di akses tanggal 15 Maret 2015

<http://www Jawa Timur - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas.htm> diakses 15 maret 2015.

<http://www.initempatwisata.com/wisata-indonesia/jawa-timur/rekomendasi-12-tempat-jajanan-kuliner-malang-terfavorit/1929/>) diakses 2 maret 2015.

<http://www.angsl/19 Kuliner Legendaris Di Malang Berita Suy Store.htm> diakses 2 maret 2015.

<http://www.angsl/Angsl - Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas.htm> diakses 2 maret 2015.

[http://www.angsl/Angsl & Ronde Pak Sabar \\_ Berita Suy Store.htm](http://www.angsl/Angsl & Ronde Pak Sabar _ Berita Suy Store.htm) diakses 2 maret 2015.

<http://www.angsl/ANGSLE RASA SAYANG TENTANG MAKANAN.htm> diakses 2 maret 2015

