

PENGEMBANGAN POTENSI WISATA KULINER KOTA MALANG BERBASIS SUMBER DAYA LOKAL

Dian Prayogi

Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang
Jl. Bandung No. 1 Malang

Korespodensi dengan Penulis:

Dian Prayogi: Telp : 085 635 22 99 6

E-mail : dianprayogi87@yahoo.com

Abstract

Actually, Malang has so many culinary riches. Unfortunately, it has not been package with a good packaging to catch tourist's interest. In term of human resources, Malang has various human resourses and available in every corner of the city. The development of culinary tourism in Malang based on local produce has the purpose to raise the image of local based food in Malang so it become society's preference and be able to compete with modern food. The type of this research is Research and Development. The data collection is done by field research and reference study to search any type of production result who produce by Malang society. The procedure of data collection are: (1) identified Malang local food resources, (2) identified recipes, (3)processing production result suitable with recipe, (4)Culinary that has been produced. Through this data collection, the result from research step I is recipes which can applied to the society into the next research. Malang has local produce potential which are crops and horticulture. However, from the observation result in Malang, especially Kelurahan Mulyorejo, Kasin, Samaan, Bunulrejo and Lowokwaru they have some crops cultivated by the local farmer, such as: sweet potatoes, cassava, corn, kelor leaves and marquisa. From the recipes development there are some result for processed food like sweet potatoes schotel, sweet potatoes chocolate smoothies, dendeng ubi, cenbiun. cassava spaghetti, ketupat singkong, cassava leaves rollade, kelor meatball, tempe kelor steak, kelor shrimp roll,semar anget and jus mamor kopyor. Based on the research result show that Malang local produce is very potential to develop. Culinary tourism development is crucial to do since in one of tourism activities is culture, especially food which is become one of the tourist's attraction.

Keywords: Malang, Culinary Tourism, Local Produce

Seni kuliner menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang sedang mengadakan perjalanan dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan khas tempat yang dituju. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga tahun 2003 Wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. 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, 2014). 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)

Malang sejatinya menyimpan kekayaan kuliner yang melimpah.

Akan tetapi kuliner-kuliner tersebut belum dikemas sedemikian rupa untuk menarik minat wisatawan. Keragaman kuliner itu tidak lepas dari kekayaan alam dan budaya kota Malang yang sangat berperan dalam menciptakan makanan-makanan khas kota Malang. Kota Malang merupakan salah satu kota besar di Indonesia yang memiliki banyak potensi, diantaranya adalah potensi wisata. Selain sebagai kota pendidikan, Kota Malang memiliki sejumlah potensi wisata yang antara lain adalah wisata kuliner. Wisata kuliner ini tersedia hampir di seluruh pelosok kota yang berupa kawasan belanja makanan khas Malangan yang sehat dan penuh cita rasa.

Saat ini di Kota Malang banyak sekali dikembangkan tempat makan diantaranya mulai dari tempat makan pinggir jalan hingga tempat makan yang berkelas yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. Namun, hingga saat ini pengembangan wisata kuliner dengan memanfaatkan sumber daya lokal belumlah optimal. Padahal, potensi sumber pangan lokal cukup beragam

dan relatif banyak tersedia di Kota Malang. Oleh karena itu, perlu untuk lebih intensif mengkampanyekan penganekaragaman pangan lokal tersebut. Hal ini dikarenakan bahan baku yang berbasis sumber daya lokal mudah diperoleh dan mudah dibuat menjadi aneka makanan serta sudah lazim dikonsumsi oleh masyarakat Kota Malang.

Sumber daya lokal Kota Malang cukup beragam dan relatif banyak tersedia di daerah, seperti jagung, ubi, singkong, sukun, waluh dan masih banyak lagi. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Malang gencar melakukan sosialisasi maupun gerakan secara terus menerus untuk mengkampanyekan tentang produk pangan non beras dengan bahan baku lokal. Permasalahan yang terjadi selama ini yang berkaitan dengan pola konsumsi masyarakat adalah masih tingginya ketergantungan konsumsi pangan masyarakat pada salah satu pangan pokok khususnya beras dan semakin meningkatnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi pangan atau

bahan baku pangan asal impor yaitu terigu.

Pengembangan potensi wisata kuliner di Kota Malang dengan berbasis sumber daya lokal bertujuan untuk mengangkat citra makanan berbahan dasar pangan lokal Kota Malang sehingga banyak digemari oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan makanan modern. Wisata kuliner saat ini sangat populer dan menjadi tren gaya hidup dalam melakukan wisata liburan di suatu daerah tertentu. Wisata kuliner menjadi sebuah gaya hidup baru dari masyarakat secara tidak sadar, dimana kebiasaan makan tidak hanya menjadi kebutuhan primer, tetapi juga menjadi kebutuhan tersier (Eko, 2010).

METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan (*R&D Research*). Pengumpulan data pada penelitian dilakukan dengan cara survei lapangan, dan studi pustaka untuk mencari berbagai jenis hasil produksi yang dihasilkan oleh masyarakat Kota Malang. Adapun proses tahapan pengumpulan data

yang dilakukan pada penelitian ini adalah : (1) identifikasi sumber daya lokal Kota Malang, (2) identifikasi resep-resep, (3) pengolahan hasil produksi sesuai resep, dan (4) kuliner yang telah dihasilkan. Melalui pengumpulan data ini hasil yang diperoleh pada penelitian tahap I adalah resep-resep yang dapat diterapkan kepada masyarakat pada penelitian tahap berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Hasil Produksi Sumber

Daya Lokal Kota Malang

Kota Malang adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kota ini terletak 90 km sebelah selatan Surabaya dan merupakan kota terbesar kedua di Jawa Timur setelah Surabaya, serta merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia menurut jumlah penduduk. Kota Malang berada di dataran tinggi yang cukup sejuk, dan seluruh wilayahnya berbatasan dengan Kabupaten Malang. Luas wilayah kota Malang adalah 252,10km²(Wikipedia). Potensi sumber daya lokal Kota Malang antara lain tanaman pangan dan hortikultura. Namun dari hasil

observasi di wilayah Kota Malang utamanya kelurahan Mulyorejo, Kasin, Samaan, Bunulrejo dan Lowokwaru jenis tanaman pangan yang sedang diusahakan oleh petani setempat diantaranya yaitu: ketela rambat, ketela pohon, jagung, daun kelor dan buah markisa.

Hasil produksi sumber daya lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk wisata kuliner di Kota Malang dapat dipaparkan sebagai berikut:

1. Ketela Rambat

Salah satu daerah penghasil ubi jalar terbesar di Kota Malang adalah kelurahan Wonokoyo. Wilayah kelurahan Wonokoyo berada di pinggiran kota Malang, yang tepatnya berada di Kecamatan Kedungkandang. Kelurahan Wonokoyo berada di perbukitan Buring dengan letak yang strategis sehingga banyak lahan kosong yang dapat dimanfaatkan untuk pertanian diantaranya adalah perkebunan ubi jalar.

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomea Batatas L*) adalah sejenis

tanaman budidaya, bagian yang dimanfaatkan adalah akarnya yang membentuk umbi kayu dengan kadar gizi yang tinggi. Di beberapa wilayah umbi dari tanaman ubi jalar di manfaatkan sebagai bahan makanan

pokok pengganti nasi. Daun ubi jalar juga memiliki banyak khasiat dan manfaat. Pada Tabel 1 di bawah ini dapat dilihat tentang kandungan nutrisi pada ubi jalar.

Tabel 1. Kandungan Nutrisi Ubi Jalar

Sweet Potatoes (*Ipomoea batatas*)
 Nutrition Value per 100 g

Principle	Nutrient Value	Percentage of RDA
Energy	86 Koal	4%
Carbohydrates	20.12 g	15.50%
Protein	1.6 g	3%
Total Fat	0.05 g	<0.5%
Cholesterol	0 mg	0%
Dietary Fiber	3 g	8%
Vitamins		
Folates	11 µg	3%
Niacin	0.557 mg	3.50%
Phantothenic acid	0.80 mg	16%
Pyridoxine	0.209 mg	15%
Riboflavin	0.061 mg	5.50%
Thiamin	0.078 mg	6.50%
Vitamin A	14187 IU	473%
Vitamin C	2.4 mg	4%
Vitamin E	0.26 mg	2%
Vitamin K	1.8 µg	1.50%
Electrolytes		
Sodium	55 mg	3.50%
Potassium	337 mg	7%
Minerals		
Calcium	30 mg	3%
Iron	0.61 mg	7.50%
Magnesium	25 mg	6%
Manganese	0.258 mg	11%
Phosphorus	47 mg	7%
Zinc	0.30 mg	3%
Phyto-nutrients		
Carotene-α	7 µg	-
Carotene-β	8509 µg	-
Crypto-xanthin-β	0 µg	-

Sumber : USDA National Data Base

2. Singkong

Singkong adalah tanaman asli Indonesia yang ada hampir di seluruh pelosok wilayah Indonesia baik yang mempunyai tekstur tanah lembab maupun kering atau tandus. Singkong juga sangat bagus, sebagai pengganti beras karena tinggi nutisi. Kadar HCN dalam umbi singkong dapat mempengaruhi rasa singkong. Menurut Suprati (2005:13), berdasarkan kadar HCN dalam umbi, singkong dibedakan menjadi empat kelompok yaitu singkong manis, agak beracun dan sangat beracun.

Singkong manis banyak dikonsumsi secara langsung atau digunakan untuk jajanan tradisional misalnya gethuk, sawut, utri (lemet) dan lain-lain. Asam sianida yang sangat rendah, hanya sebesar 0,04% atau 40 mg HCN/kg singkong. Jenis singkong manis antara lain adalah gading, adira I, mangu, betawi, mentega, randu ranting dan kaliki (Suprati, 2005:23). Kandungan unsur gizi pada umbi singkong dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Kandungan Unsur Gizi Pada Umbi Singkong

Nama Unsur	Kadar Gizi / 100g Bahan
Energi	146 kal
Karbohidrat	34,7 g
Protein	1,2 g
Lemak	0,3 g
Mineral	1,3 g
Zat Besi	0,0007 mg
Kalsium	0,003 mg
Fosfor	0,004 mg
Vitamin C	0,003 mg
Vitamin B	0,006 mg
Air	62,5 gr

Sumber : Daftar Analisis Bahan Makanan, Fak.Kedokteran UI, Jakarta, 1992.

3. Daun Kelor

Hampir diseluruh kota Malang terdapat tanaman pohon kelor. Meskipun saat ini tanaman kelor sudah hampir sulit untuk dijumpai. Tanaman kelor yang mempunyai nama dalam bahasa latin disebut *moringa oleifera* atau dalam bahasa Inggris disebut *drumstick plant* ini merupakan tanaman yang menjadi sayuran yang sarat nutrisi dan mempunyai berbagai jenis kegunaan. Pemanfaatan daun kelor menjadi produk olahan yang selama ini hanya sebatas produk olahan yang mempunyai umur simpan pendek antara lain sayur dan minuman, sehingga tidak semua orang bisa menikmati manfaat daun kelor, terutama masyarakat daerah perkotaan (Nucahyati, 2015:9).

Banyak cara penyajian yang dapat dilakukan sebelum mengkonsumsi daun kelor. Daun kelor yang akan dikonsumsi hendaknya merupakan daun kelor muda yang berasal dari semaian yang secara khusus di tanam untuk dikonsumsi atau dari pohon kelor dewasa yang subur. Daun

kelor muda dapat dipetik dan dimakan sebagai lalapan (salad), sebagai sayuran alternatif pada pecel, urap dan agdogado, atau dimasak sesuai selera seperti memasak sayur atau sebagai sayuran pelengkap (Khatarina, 2008).

Kandungan gizi dalam setiap 100 gr daun kelor adalah 92,0 kalori, 6,7 gr protein, 1,7 gr lemak, 14,3 gr karbohidrat, 440,0 mg kalsium, 70,0 mg fosfor, 7,0 mg zat besi, 11.300,0 SI vitamin A, 0,21 mg vitamin B₁, 220,0 mg vitamin C, dan 75,0 g air. Bagian yang adapat dimakan (bdd) sebesar 65,0%. Daun kelor merupakan asam amino yang penting bagi tubuh. Satu gelas daun kelor mengandung protein sebanyak protein yang terdapat dalam 100 gr daging (Rukmana, 2005).

4. Bauh Markisa

Markisa merupakan salah satu hasil tanaman hortikultura Kota Malang. Markisa banyak tumbuh di wilayah kelurahan Kesatrian dan Kasin. Buah Markisa termasuk salah satu komoditi buah yang cukup bersaing dengan jenis buah-buahan yang lainnya. Buah ini

merupakan salah satu jenis tanaman yang merambat. Buah markisa sendiri sangat kaya akan berbagai kandungan nutrisi di dalamnya. Vitamin C merupakan unsur nutrisi tinggi yang ada di dalamnya dan berperan untuk menangkal radikal bebas di dalam tubuh. Buah markisa dapat diolah menjadi berbagai olahan seperti sirup, minuman segar dan puding.

Buah markisa segar, sirup markisa ataupun jus markisa dapat menambah kesegaran tubuh sekaligus menyediakan zat-zat gizi bagi tubuh. Struktur buah markisa terdiri atas 51% kulit buah dan 49% isi buah. Isi buah markisa mengandung biji sebanyak 20,2% dan sari buah sebanyak 28,8%. Adapun komposisi gizi (nutrisi) sari buah markisa terdiri atas: 78,8% air, 0,6% zat putih telur, 19,10% zat gula, 79 kalori/100 gr bahan, sekitar 0,48% zat lain, 2,3% zat asam, 0,005% zat kapur, 0,018% zat fosfor, dan 0,00034% zat besi, serta vitamin C sebanyak 20 mg/100 g bahan (Rukhmana, 2005).

Deskripsi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Sumber Daya Lokal di Kota Malang

Berdasarkan hasil uji coba yang dilakukan pada penelitian ini dihasilkan beberapa resep makanan yang potensial untuk dikembangkan menjadi produk wisata kuliner. Adapun jenis-jenis resep makanan yang dimaksud dapat diuraikan sebagai berikut:

Ketela Rambat

Beberapa jenis makanan yang dapat dikembangkan dari bahan baku ketela rambat adalah:

1. Schotel Ubi Jalar

Arti kata schotel berasal dari bahasa Belanda, yang berarti piring. Schotel pada umumnya berbahan dasar makaroni. Sebagai langkah modifikasi maka makaroni diganti dengan ubi jalar ungu. Schotel ubi jalar mempunyai rasa agak manis yang dihasilkan dari rasa manis alami dari ubi jalar. Bahan schotel ubi jalar mudah didapat dan harganya juga cukup terjangkau.

2. Ubi Smoothie Coklat

Di Indonesia istilah smothie tidak sepopuler jus. Jus adalah cairan murni yang dihasilkan dari proses pemerasan buah atau sayur, sedangkan smoothie adalah bubur buah atau sayur, artinya semua bahan dimasukkan kedalam blender kemudian diproses hingga halus. Ubi smoothie coklat ini menggunakan bahan dasar ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu serta susu kental manis coklat. Cara penyajian ubi smothie coklat yaitu dengan menggunakan teknik *floating*.

3. Dendeng ubi

Dendeng ubi ini tidak menggunakan daging sebagai bahan dasarnya melainkan menggunakan ubi. Jenis ubi yang digunakan yaitu ubi putih. Rasa dari dendeng ubi ini sangat gurih dan cenderung manis. Teksturnya agak sedikit kenyal dan hampir menyerupai dendeng pada umumnya.

4. Cenbiung

Cenbiung merupakan kepanjangan dari cendol ubi ungu. Bahan dasar cendol pada umumnya adalah tepung beras, akan tetapi pada cenbiung ini bahan dasarnya adalah ubi ungu. Proses pengolahan pada cenbiung ini hampir sama dengan cendol pada umumnya, yaitu ubi ungu yang sudah direbus kemudian dihaluskan dan ditambah dengan bahan-bahan lainnya kemudian dicetak dan direbus dalam air mendidih hingga matang

Singkong

Singkong dapat diolah menjadi beras cerdas dan tepung yang selanjutnya dapat diolah menjadi berbagai hidangan yang lezat. Selain itu, singkong juga langsung dapat dikonsumsi namun harus melalui tahapan pengolahan terlebih dahulu. Berdasarkan hasil penelitian ada beberapa resep modifikasi dengan menggunakan bahan baku singkong diantaranya:

1. Spaghetti singkong

Spaghetti merupakan salah satu jenis pasta yang berasal dari tepung lalu diolah dengan sedikit air dan telur menjadi sebuah adonan yang disebut pasta. Spaghetti singkong ini hampir sama dengan spaghetti pada umumnya namun yang membedakan adalah bahan dasarnya.

Spaghetti singkong mempunyai tekstur yang agak lembut dan tidak sekenyal spaghetti pada umumnya, karena singkong tidak mempunyai kandungan gluten yang dapat memberikan efek kenyal. Kandungan gluten hanya terdapat pada tepung terigu. Gluten adalah campuran *amorf* (bentuk tidak beraturan) dari protein yang terkandung bersama pati dalam endosperma seperti sereal lain yaitu gandum, gandum hitam dan jelai.

2. Ketupat singkong

Biasanya bahan dasar ketupat adalah beras, sebagai langkah modifikasi untuk menghasilkan sesuatu hal yang baru maka beras

diganti dengan singkong. Langkah dan cara pembuatannya hampir sama dengan pembuatan ketupat pada umumnya, yaitu singkong dikupas kemudian di cuci bersih, setelah itu diparut dan airnya diperas sedikit kemudian dimasukkan ke kantong-kantong ketupat yang terbuat dari janur, setelah itu direbus sampai matang.

3. Rollade daun singkong

Bahan dasar rollade daun singkong yaitu daun singkong, telur ayam, bawang putih, tepung roti, garam, pala, merica, minyak goreng dan daging ayam. Proses pembuatannya hampir sama dengan rollade pada umumnya, akan tetapi dadar telur yang digunakan sebagai pembungkusnya diganti dengan daun singkong.

Daun Kelor

Beberapa jenis makanan yang dapat dikembangkan dari bahan baku daun kelor adalah:

1. Bakso Kelor

Bahan dasar bakso biasanya adalah daging sapi, daging ikan ataupun daging ayam. Guna meningkatkan potensi wisata kuliner Kota Malang berbasis sumber daya lokal maka dimanfaatkanlah daun kelor sebagai bahan dasar bakso. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso kelor diantaranya daun kelor, tahu putih, wortel, telur, kaldu daging, tepung kanji, bawang goreng dan daun seledri. Bahan-bahan tersebut dicampur dan dihaluskan menjadi satu kemudian dibentuk bulat menyerupai bakso dan direbus dalam air mendidih. Bakso kelor ini mempunyai rasa yang gurih, akan tetapi tekstur bakso ini kurang kenyal, berbeda dengan bakso yang menggunakan bahan dasar daging.

2. Steak Tempe Kelor

Bahan dasar dari steak tempe kelor ini adalah daun kelor, tempe, daging ayam, bawang putih, putih telur, dan tepung roti. Cara pembuatannya yaitu daun kelor, tempe, daging ayam dan bawang putih dicampur

menjadi satu kemudian dihaluskan dan dibentuk bulat-bulat pipih. Setelah dibentuk kemudian digulingkan pada putih telur dan tepung roti dan digoreng hingga kuning keemasan.

3. Roll udang kelor

Bahan dasar dari roll udang kelor ini adalah telur, kelor, bawang putih, merica bubuk yang dicampur jadi satu kemudian dibuat dadar. Udang dimasukkan kedalam dadar kelor kemudian digulung.

Markisa

Markisa paling mudah diolah menjadi aneka minuman. Markisa mempunyai rasa yang masam jika langsung dikonsumsi. Berdasarkan hasil penelitian ada beberapa resep modifikasi dengan menggunakan bahan baku markisa diantaranya:

1. Semar anget

Semar anget ini merupakan minuman dengan bahan dasar markisa yang ditambah dengan serai, jahe, gula batu dan kulit jeruk sunkist yang diparut. Rasa semar

anget ini hampir sama seperti bandrek, hanya saja ada sedikit rasa masam yang dihasilkan dari buah markisa dan parutan kulit jeruk Sunkist.

2. Jus mamor kopyor

Jus mamor kopyor ini agak sedikit berbeda dengan jus pada umumnya. Bahan dasar dari jus mamor kopyor ini adalah tepung kelor, ubi ungu, markisa, agar-agar, dan susu kental manis.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sumber daya lokal Kota Malang sangat berpotensi sekali untuk dikembangkan. Selama ini wisata kuliner Kota Malang hanya mengandalkan pada jenis kuliner seperti bakso, keripik, buah dan tempe. Oleh karena itu dalam rangka meningkatkan potensi wisata kuliner di Kota Malang maka pengembangan produk wisata kuliner berbasis sumber daya lokal perlu dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat lokal sebagai pengelola, penyaji dan penjual. Pengembangan wisata kuliner

sangat penting dilakukan, hal ini dikarenakan dalam kegiatan pariwisata terdapat unsur budaya yaitu makanan yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan.

DAFTAR RUJUKAN

- Ansokino. 2012. *Potensi Daya Tarik Obyek Pariwisata Dalam Pembangunan Ekonomi Sumatera Barat*. *Economica*, Jurnal Program studi Pendidikan Ekonomi STIKIP PGRI Sumbar Vol.1 No.1, ((Online), <http://ejournal.stikip.pgri-sumbar.ac.id>), diakses tanggal 18 April 2017.
- Khatarina, Nelly dkk. 2008. *Cegah Maltrunisi dengan Kelor*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. Edisi Ketiga. 2003. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Nurchayati. 2014. *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta: Jendela Sehat.
- Rahayu, Martha. 2014 *Survei Hilton Worldwide, Menyingkap Budaya Wisata Kuliner di Asia Pasifik*. ((Online), <http://swa.co.id>), diakses tanggal 18 April 2017.
- Rukmana, H. Rahmat. 2005. *Bertanam Sayuran di Pekarangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Suprapti, M.Lies. 2005. *Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius

Wikipedia.Kota Malang. ((Online), <https://id.wikipedia.org>), diakses tanggal 15 Mei 2017.