

## IDENTIFIKASI DAN POTENSI MAKANAN TRADISIONAL DI DESA WISATA LEKUK 50 TUMBI LEMPUR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER

*(Identification And Potential Of Traditional Foods In Lekuk 50 Tumbi Lempur Tourism  
Village As A Culinary Tourism Attraction)*

Agre Araruna<sup>1</sup>, Kasmita\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [kasmita70@fpp.unp.ac.id](mailto:kasmita70@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*The purpose of this study was to describe the traditional food varieties in Lekuk 50 Tumbi Tourism Village in terms of culinary tourism indicators, namely uniqueness, originality, authenticity and diversity. The research method in this thesis uses descriptive research methods with qualitative data. The goals and research statements guided the analysis and interpretation of the collected data. Using a non-probability sample technique called snowball sampling, informants were identified. Through observation, documentation, and interviewing, data was gathered. The results of the study show that traditional food in the village has strong characteristics and is able to create an unforgettable culinary experience for tourists. Overall, the traditional food at Lekuk 50 Tumbi Lempur Tourism Village has great potential as a main attraction in culinary tourism. The combination of uniqueness, authenticity, originality and diversity creates an immersive and unforgettable culinary experience for tourists. With the right development strategy, the village can maximize this potential, strengthen the local economy, and introduce its rich cultural heritage to the world. Through collaborative and sustainable efforts, Lekuk 50 Tumbi Lempur Tourism Village has the potential to become a culinary destination that not only spoils the tongue, but also touches the soul with authentic cultural diversity.*

**Keyword:** *Traditional Food, Culinary Tourism, Identification*

### ABSTRAK

Penelitian ini diadakan dengan tujuan untuk mendeskripsikan jenis-jenis makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur yang ditinjau dari indikator wisata kuliner yaitu keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman. Metode penelitian pada skripsi ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Data yang diperoleh dianalisis dan diinterpretasikan sesuai dengan tujuan dan pernyataan penelitian. Penentuan informan dilakukan dengan teknik *non-probability sample* yaitu *snowball sampling*. Pengambilan data dilakukan dengan cara melakukan wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional di desa tersebut memiliki karakteristik yang kuat dan mampu menciptakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi wisatawan. Dalam keseluruhan, makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur memiliki potensi besar sebagai daya tarik utama dalam wisata kuliner. Kombinasi keunikan, otentisitas, originalitas, dan keragaman menciptakan pengalaman kuliner yang mendalam dan tak terlupakan bagi wisatawan. Dengan strategi pengembangan yang tepat, desa ini dapat memaksimalkan potensi ini, memperkuat ekonomi lokal, dan memperkenalkan warisan budaya yang kaya kepada dunia. Melalui upaya kolaboratif dan berkelanjutan, Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur berpotensi menjadi destinasi kuliner yang tak hanya memanjakan lidah, tetapi juga menyentuh jiwa dengan keberagaman budaya yang autentik.

**Kata kunci:** Makanan Tradisional, Wisata Kuliner, Identifikasi

**How to Cite:** Agre Araruna<sup>1</sup>, Kasmita\*<sup>2</sup>. 2024. Identifikasi Dan Potensi Makanan Tradisional Di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 134-138, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12908



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

## PENDAHULUAN

Sektor pariwisata telah berkembang menjadi usaha unggulan nasional yang bisa menggerakkan pertumbuhan ekonomi. Pengalaman berwisata tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, kuliner tradisional mampu menjadi salah satu cara terbaik dalam mempelajari budaya dan warisan lokal. Salah satu kegiatan adat di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur yaitu kenduri sko. Masyarakat merayakannya dengan lantunan musik tradisional, menari tarian tradisional dan menghadirkan kuliner tradisional sebagai bentuk rasa syukur atas hasil panen.

Menurut JP Chaplin dalam Fendhi (2012), identifikasi merupakan proses pengenalan, menempatkan objek atau individu dalam suatu kelas sesuai dengan karakteristik eksklusif. Menurut Mellyani (2021), Potensi merupakan kekuatan yang luar biasa yang belum dimanfaatkan atau dikembangkan secara maksimal. Menurut Syarifuddin (2018) Masakan tradisional merupakan tradisi asli yang berperan dalam berbagai ritual dan upacara adat dan terus diwariskan dari generasi ke generasi. Menurut Handayani (2011), kuliner tradisional bisa dikelompokkan menjadi makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, jajanan atau kue dan minuman. Menurut Saputra (2021) Wisata kuliner merupakan perjalanan yang memanfaatkan kuliner dan suasana lingkungan menjadi tujuan wisata. Weber dalam Harsana (2018) Data tarik wisata Kuliner terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, originalitas, otentisitas serta keragaman.

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini tergolong penelitian deskriptif dengan menggunakan data kualitatif, berdasarkan masalah dan tujuan yang ingin dicapai. Menurut Sugiyono (2019), penelitian deskriptif adalah penelitian yang datanya dalam bentuk kata-kata dan gambar. Setelah dianalisis, data yang dikumpulkan akan dijelaskan dengan cara yang mudah dipahami orang lain. Informan diidentifikasi menggunakan teknik nonprobability-based sampling yaitu snowball sampling. Menurut Sugiyono (2019), snowball sampling merupakan suatu teknik yang menentukan sampel yang awalnya berjumlah kecil kemudian bertambah besar. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Data yang diperoleh disederhanakan melalui analisis data, sehingga lebih mudah dipahami dan memungkinkan pengembangan lebih lanjut. Menurut Sugiyono (2019), Analisis data adalah proses mengorganisasikan data hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumen ke dalam kategori-kategori, membaginya ke dalam unit-unit, mensintesisnya, mengorganisasikannya ke dalam pola-pola, dan mengidentifikasi secara sistematis apa-apa yang perlu dipilih. proses penelitian dan perakitan. Jelaskan apa yang penting, apa yang Anda pelajari, dan tarik kesimpulan dengan cara yang mudah dipahami oleh Anda dan orang lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Sejarah Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur

Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur yang berada di Kecamatan Gunung Raya. Desa Wisata ini merupakan gabungan dari wilayah adat yang ada di Lempur yaitu Lempur Tengah, Lempur Mudik, Desa Baru Lempur, Lempur Hilir dan Manjuto Lempur. Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur berjarak 40 km dari pusat Kota Sungai Penuh. Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur termasuk kedalam wilayah Taman Nasional Kerinci Seblat. Hal tersebut menjadikan Lekuk 50 Tumbi kaya akan wisata alam antara lain bukit, air terjun, danau, sungai, flora dan fauna yang khas.

Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur mempunyai beragam jenis perekonomian yaitu pertanian, peternakan, perkebunan, dan pariwisata. Pertanian yang dimiliki Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur berupa persawahan yang ditanami varietas padi unggulan dan varietas padi endemik. Varietas padi endemik ini disebut juga padi payo yang tumbuh di tanah rawa. Perkebunan yang ada di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur di dominasi oleh perkebunan kayu manis, jeruk, cabai, dan kopi. Selain itu, masyarakat Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur juga memiliki hewan ternak seperti ayam, kambing dan sapi. Alasan dijadikan desa wisata karena daerah ini memiliki keindahan alam dan banyak peninggalan sejarah.

### 2. Identifikasi Makanan Tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur

#### a. Makanan pokok

Makanan pokok di Desa Lekuk 50 Tumbi Lempur yaitu berupa beras. Beras yang biasa digunakan oleh masyarakat untuk konsumsi sehari-hari berjenis *beras payo* yang tumbuh di daerah yang berawa-rawa. beras ini merupakan beras endemik di kabupaten kerinci. Beras ini memiliki usia tanam yang lama yakni sekitar 7-9 bulan. Penanaman *beras payo* biasanya hanya bisa dilakukan setelah upacara adat. bulir beras payo lebih besar dan padat dibanding beras biasa. *Beras payo* setelah dimasak memiliki rasa yang hampir sama dengan beras pulen yang membedakannya *beras payo* akan sedikit berminyak ketika dimasak.

---

**b. Lauk pauk**

## 1) Ikan

## a) Gulai Ikan Semah

Ikan semah (*Tor spp*) merupakan ikan yang mendiami perairan air tawar di kerinci. Ikan ini digemari oleh masyarakat karena dagingnya yang tebal, enak dan kaya akan lemak. Sisik ikan semah pun enak ketika dimakan, tekstur sisiknya seperti memakan tulang rawan ayam. Bahan yang digunakan untuk membuat gulai ikan semah yaitu ikan semah, santan, daun kunyit, serai, daun ruku-ruku, garam dan bumbu halus (cabe, bawang merah, bawang putih, lengkoas, jahe, dan kunyit). Memasak gulai ikan semah sama dengan memasak gulai pada umumnya. Perbedaannya terletak di bahan utamanya yaitu ikan semah.

## b) Sambal ikan seluang

Ikan seluang (*Rasbora dusonensis*), merupakan ikan yang mendiami perairan air tawar di kerinci. Ikan ini bisa tumbuh sekitar 2-6 cm. Ikan seluang memiliki kandungan protein, zat besi dan zinc yang cukup banyak. Ikan seluang biasanya dimasak menjadi sambal ikan seluang. Bahan-bahannya yaitu ikan seluang, kentang, tempe, jengkol, bumbu giling (cabe, bawang merah, tomat, bawang putih, garam). Ikan seluang, tempe, jengkol digoreng hingga matang kemudian bumbu giling ditumis ketika sudah harum masukkan ikan seluang, tempe, jengkol yang sudah digoreng tadi, lalu aduk sekitar 3 menit kemudian hidangkan. Ikan seluang bisa dimakan seluruh bagiannya dengan rasa yang gurih dan renyah.

## c) Sambal Kamanjang

*Sambal kamanjang* merupakan hidangan dari belut yang dikeringkan lalu digiling bersama dengan cabe, bawang merah, bawang putih, tomat, garam. Rasa *sambal kamanjang* ialah gurih dan pedas dengan tekstur belut yang renyah. Tujuan belut dikeringkan untuk mendapatkan tekstur daging yang renyah. Belut dikeringkan juga bertujuan untuk mengawetkan sehingga lebih tahan lama.

## 2) Daging

## a) Rendang Kubik

*Ubik/kubik* memiliki arti kentang dalam bahasa lokal. Bahan-bahannya yaitu daging sapi, kentang bulat kecil, kacang merah, santan, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, kayu manis, cengkeh, garam dan bumbu halus (cabe, bawang merah, bawang putih, lengkoas, jahe, serai, ketumbar, buah pala). Proses memasaknya sama dengan memasak rendang yang ada di Sumatera Barat. Namun pada saat memasukkan kentang, kulit kentang tidak dikupas melainkan dimasukkan utuh.

## b) Tapao

*Tapao* merupakan hidangan daging dengan cara mengeringkan daging dengan cara diasap. Sebelum diasap daging diiris tipis lalu dikasih bumbu rempah. Bumbu rempah tersebut terdiri dari bawang putih, ketumbar, lengkoas dan garam yang telah dihaluskan. Pengasapan dilakukan dengan menggunakan pohon kayu manis. Pada saat pembakaran, api akan dijaga supaya tidak terlalu besar atau terlalu kecil. Pengasapan membutuhkan waktu selama 10-24 jam. *Tapao* biasa dimasak sebagai tambahan rasa dan aroma di hidangan lain atau bisa dimakan langsung. *Tapao* bisa disimpan sampai 7 hari lamanya.

## c. Sayur

## 3) Gulai Licit

Bahan-bahannya kentang, kacang merah, buncis, jamur kuping, terong, pucuk daun ubi, daun bawang, tapao, kayu manis, umbu penjelang, air dan bumbu halus (cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kemiri, daun serai, dan garam). Proses memasaknya dimulai dengan merebus air lalu memasukkan bumbu halus lalu diaduk-aduk sebentar. Setelah itu masukkan bahan lainnya. Setelah 10-15 menit, gulai dimasak dengan cara *dilicit* atau ditekan-tekan. Cara memasak ini bertujuan untuk mengeluarkan sari pati dan sayuran menjadi lunak.

Perbedaan *gulai licit* dengan gulai lainnya ialah pada saat memasak *gulai licit* tidak memakai santan dan minyak. Gulai pada umumnya identik dengan hidangan berminyak. Keunikan *gulai licit* lainnya terletak di cara pembuatannya yang ditekan-tekan atau *licit* dalam bahasa lokal. *Gulai licit* sendiri bisa dijumpai pada saat upacara-upacara adat.

## 4) Ubik Licit

*Ubik/kubik* merupakan sebutan masyarakat terhadap kentang. Bahan *ubik licit* yaitu kentang, cabe merah, tomat, bawang putih, bawang merah, dan garam. Proses memasaknya kentang direbus lalu dikupas. Giling cabe merah, bawang putih, bawang merah, dan garam. Kentang yang telah dikupas ditekan-tekan hingga hancur. Tumis hasil gilingan, masukkan kentang.

5) *Cabe Suhen*

*Cabe suhen* terbuat dari daun surian dan rebung ditumbuk kemudian didiamkan selama 3 hari. Proses fermentasi dilakukan untuk memperlama usia bahan makanan dan mempertajam aroma. Setelah itu dimasak bersamaan dengan cabe giling. *Cabe suhen* memiliki rasa yang dominan pedas dan aroma yang khas.

**d. Jajanan Tradisional**

1) *Lemang kancung beruk*

Lemang Kantong Semar atau disebut juga *Lemang Kancung Beruk* merupakan olahan penganan yang dimasak dengan kantong semar (*Nepenthes sp.*) sebagai wadah. Lemang Kantong Semar hanya ada saat acara-acara tertentu. Penganan ini biasanya disantap dengan siraman kuah serikaya dan gulai. Proses pembuatannya diawali dengan mencuci kantong semar terlebih dahulu hingga benar-benar bersih. Selanjutnya menyiapkan isian, ada dua jenis isian yaitu campuran beras ketan putih, santan kelapa muda, dan gula enau atau campuran tepung beras, santan, dan gula. Kemudian dimasukkan ke dalam kantong semar, lalu dikukus hingga matang.

2) Lemang

Lemang merupakan penganan dari beras ketan yang dimasak dalam bambu. Isian berisi beras ketan dicampur santan yang telah digulung dengan daun Pisang. Bambu lalu dibakar sampai matang. Makanan ini disajikan pada saat acara adat, perayaan keagamaan, pernikahan dan acara-acara penting lainnya. Lemang sendiri memiliki variasi yang beragam di lempur. Ada yang mengolahnya dari labu, beras ketan hitam, dan pisang.

Makna lemang di masyarakat Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur yaitu bambu melambangkan musyawarah dan mufakat. Semua bentuk penyelesaian masalah atau sebelum memulai sesuatu harus dirundingkan dan dimusyawarahkan bersama terlebih dahulu. Beras ketan melambangkan tali persaudaraan didalam masyarakat. Kehidupan bermasyarakat hendaknya saling membantu satu sama lain. Terjalannya hubungan yang erat dalam bermasyarakat memudahkan halangan dan masalah yang dihadapi. Santan putih melambangkan ketulusan hati. Menjalani kegiatan untuk masyarakat hendaknya tidak ada rasa rugi harus ikhlas dan tulus.

3) *Lpek Penggi*

*Lpek* berasal dari kata *lapek* yang berarti panganan atau kue dan kata *penggi* yang dalam bahasa kerinci berarti labu kuning. *Penggi* atau labu yang digunakan dalam pembuatan *lpek penggi* adalah labu yang benar-benar telah matang. Labu dikupas terlebih dulu dan dibuang bijinya, kemudian direbus hingga matang. Labu yang telah matang itu ditumbuk hingga halus.

**e. Minuman Tradisional**

1) *Traspang*

*Traspang* merupakan minuman hasil rebusan kayu secang, jahe, kayu manis, cengkeh dan serai. Minuman ini akan bewarna merah setelah bahan direbus.

2) Sirup Kayu Manis

Sirup kayu manis dibuat dari rebusan kayu manis dan gula. Hasil rebusan kemudian didinginkan dan dimasukkan kedalam botol. Sirup kayu manis biasanya ditambahkan kedalam teh atau minuman lain.

3) *Ayia Kawo*

*Ayia kawo* adalah minuman yang terbuat dari tunas muda tanaman kopi yang telah dikeringkan lalu direbus. Biasanya disajikan dalam tempurung kelapa. *Ayia kawo* cenderung berasa pahit dengan aroma seperti campuran antara kopi dan teh. *Ayia kawo* dipercaya masyarakat setempat bisa menyegarkan badan sehabis bekerja dan mengurangi ketergantungan terhadap kopi.

**3. Potensi Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner**

1) Originalitas Budaya

Makanan tradisional desa wisata Lekuk50Tumbi Lempur bukan semata-mata sekedar hidangan, tapi juga lambang eksistensi budaya dan sejarah setempat. Wisatawan yang merasakan santapan tradisional ini akan berkesempatan untuk menggali faktor kebiasaan yang telah ada di masyarakat desa selama bertahun-tahun. Setiap hidangan menjadi titik tolak bagi turis untuk memperoleh pengetahuan yang lebih bagian dalam mengenai nilai-nilai, kesopanan istiadat, dan kepercayaan yang mendasari kehidupan masyarakat desa.

2) Otentisitas Budaya dan Cita Rasa

Rasa yang otentik dan cita rasa yang kompleks merefleksikan warisan kuliner lokal yang tak terkira harganya. Makanan tradisional bukan semata-mata tentang rasa, tetapi juga perihal warisan tradisi yang butuh dijaga dan diteruskan untuk generasi mendatang. Melalui makanan

tradisional, Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur berusaha melestarikan identitas tradisi mereka dan membawa turis dalam perjalanan tradisi yang mendalam. Setiap sajian mempunyai kisah dan hikmah yang terkait dengan tradisi dan sejarah desa. Penyajian makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur juga menambah daya tariknya. Beberapa sajian mungkin disajikan dengan kebiasaan yang unik, menggunakan wadah tradisional atau bahan-bahan alami, yang memberikan kesan otentik dan estetika yang khas. Ini menciptakan pengalaman visual yang menarik dan menambah daya tarik bagi turis yang ingin menekuni segala sudut dari hidangan tradisional.

### 3) Interaksi dengan Masyarakat Lokal

Melalui makanan tradisional, wisatawan mempunyai kesempatan unik untuk berinteraksi dengan warga lokal. Beberapa komunitas desa mungkin akan membuka pintu bagi wisatawan yang ingin melihat atau bahkan berpartisipasi dalam proses persiapan sajian tradisional. Hal ini tidak hanya memberikan pengalaman kuliner, namun juga peluang buat berkomunikasi dengan penduduk setempat. Melalui hubungan dengan komunitas lokal pada konteks kuliner, Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur tidak hanya menunjukkan pengalaman makanan yang otentik, namun juga membuka pintu bagi wisatawan untuk mengembangkan pemahaman yang lebih dalam tentang kehidupan serta budaya lokal. dalam dunia yang semakin terkoneksi, pengalaman seperti ini mempunyai nilai yang semakin meningkat, sebab mereka memungkinkan wisatawan buat melampaui pengalaman sekadar wisata serta merasakan kedekatan dengan identitas kultural yang unik.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Keunikan makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur menghadirkan kombinasi rasa, aroma, dan tampilan yang unik. Keunikan ini menciptakan daya tarik yang tak biasa bagi wisatawan yang ingin menjelajahi cita rasa baru dan mendalam.
2. Otentisitas makanan tradisional menjadi elemen penting dalam pengalaman wisata kuliner. Hidangan-hidangan tersebut memiliki koneksi yang erat dengan budaya dan tradisi lokal, memungkinkan wisatawan untuk merasakan sejarah dan nilai-nilai yang terkandung dalam setiap suapan.
3. Originalitas menjadi faktor yang mengundang minat wisatawan untuk menjelajahi makanan tradisional Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur. Hidangan-hidangan ini menghadirkan sesuatu yang baru dan berbeda, menciptakan pengalaman kuliner yang kreatif dan tak terlupakan. Keragaman makanan tradisional memperkaya pilihan wisatawan dalam mencicipi berbagai cita rasa dan pengalaman kuliner. Dari hidangan berbahan ikan hingga hidangan pencuci mulut manis, keragaman ini memberikan variasi yang mengundang wisatawan untuk mengeksplorasi berbagai hidangan tradisional.

## DAFTAR REFERENSI

- Handayani, T. H. W., Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Harsana, M., M. Baiquni, Eni Harmayani, Y. A. W. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kelombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal Vol. 1, No. 2*
- Mellyani, A., Kusumaningrum, D. A. (2021). Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302-312.
- Saputra, V.A.D, Otniel Christiawan, Setyo Prasiyono Nigroho. (2021). Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta. *Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE) Vol. 1 No. 1, April 2021 e-ISSN: 2798-7302*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Edisi Kedua. Bandung: Alfabeta.
- Syarifuddin D, Chairil M. Noor, Acep Rohendi. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *JURNAL ABDIMASBSI. Vol.1 No. 1 Februari 2018, Hal. 55-64*.