

PAPER NAME

**Potensi Makanan Tradisional Mie Lendir
Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di War
ung Mak Yah Di Kota B**

AUTHOR

Moghie Iqbal Cruises Pasondang

WORD COUNT

6246 Words

CHARACTER COUNT

39721 Characters

PAGE COUNT

37 Pages

FILE SIZE

540.3KB

SUBMISSION DATE

Jan 17, 2023 8:28 AM GMT+7

REPORT DATE

Jan 17, 2023 8:29 AM GMT+7

● **55% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 55% Internet database
- 19% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 30% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Bisnis makanan saat ini telah memberi kontribusi penghasilan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia. Pengeluaran makanan merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi. Kontribusi produk makanan makin signifikan mendukung pariwisata dengan berkembangnya wisata kuliner (*food tourism*) yang menekankan pada kegiatan/petualangan mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan 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 juga mendorong masyarakat mengenal masakan daerah.

Indonesia berpotensi besar dalam wisata kuliner (*food tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya, yang BAB masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata kuliner juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan khas Indonesia agar bisa dikenal masyarakat dunia lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan mancanegara. Daya tarik makanan cukup besar untuk mendorong wisatawan, tidak hanya pendapatan negara dan daerah meningkat, akan tetapi dapat meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Oleh karena itu kemampuan mengolah, menyajikan, menampilkan, mempromosikan makanan dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata. Perkembangan industri pariwisata yang semakin pesat saat ini menciptakan fenomena bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat. Murah nya biaya liburan membuat seluruh lapisan masyarakat dapat menjangkanya, kebutuhan akan liburan sebagai kebutuhan pokok tambahan menjadikan tingginya tuntutan masyarakat untuk mendapatkan pengalaman baru dari gaya hidup konsumtif,

dimana hal tersebut menjadikan fenomena baru di kalangan masyarakat hampir di seluruh kota besar. Hal ini menjadi peluang makanan tradisional untuk bisa berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat selama ditempat tujuan, dan kebutuhan makanan untuk oleh-oleh terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan.² Makanan tradisional yang ada di Daerah Batam, yang saat ini terus berkembang adalah salah satunya mie lendir.

Provinsi Kepulauan Riau (Kepri) merupakan gerbang wisata dari mancanegara berdasarkan data jumlah wisatawan mancanegara yang datang berkunjung menurut kepri bps tahun 2019 berikut adalah tabel data wisman ke Kepulauan Riau:

Daftar Tabel 2.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan mancanegara

Tahun	Jumlah Wisatawan Mancanegara yang Datang (Jiwa)
2019	2.864.795
2020	411.248
2021	3.103

Sumber: Kepri BPS, diakses 2022

Makanan yang menjadi salah satu penanda bahwa itu adalah ciri khas Kepulauan Riau adalah mie lendir. Mie lendir adalah suguhan sarapan pagi yang banyak di minati masyarakat Batam.⁸ Berdasarkan penuturan sastrawan dan budayawan Melayu Riau, Rida K. Liamsi, mie lendir pertama kali dibuat oleh seorang pedagang jawa bernama Sailun. Mie istimewa tersebut dijual dengan cara berkeliling kota pada tahun 1960-an hingga populer dengan nama Mie Pak Sailun. Setelah Pak Sailun wafat, bisnis kulinernya diteruskan oleh pedagang Jawa lain yang bernama Lek Man. Kala itu, Lek Man menjual mie lendir di kedainya sejak pagi hingga malam hari.

³ Kota Batam merupakan kawasan administrasi Kepulauan Riau, kawasan ini memiliki potensi pariwisata berupa gugusan kepulauan. Gugusan kepulauan ini memiliki karakteristik yang berbeda-beda untuk dijadikan daya tarik wisata,

diantaranya adalah wisata bahari, wisata sejarah dan wisata cagar alam (konservasi), wisata MICE, wisata resort, wisata belanja, wisata olah raga, dan wisata kuliner. Banyaknya jumlah pulau di Kota Batam, baru beberapa yang digunakan untuk kegiatan pariwisata, diantaranya ialah P. Batam, P. Rempang, P. Galang, P. Galang Baru yang merupakan pulau-pulau dengan kunjungan wisata terbanyak karena memiliki daya tarik berupa wisata pantai, laut, wisata belanja, wisata olah raga dan wisata alam. Perkembangan kawasan pariwisata di Kota Batam sangat maju daripada kawasan pariwisata yang berada di Kepulauan Riau. Beragamnya daya tarik wisata yang ditawarkan, namun hanya wisata belanja, resort dan kuliner yang berkembang sehingga perlu adanya konsep dalam pengelolaan kawasan destinasi pariwisata di Kota Batam agar potensi-potensi wisata yang ada didalamnya dapat lebih berkembang lagi. Penelitian ini menggunakan pendekatan rasionalisme, di dalamnya menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini menghasilkan pembagian periode perkembangan pada wilayah penelitian, periode tersebut terdiri dari periode awal, pertengahan dan periode akhir. Pada periode awal terdapat pemicu perkembangan kawasan pariwisata yaitu adanya aksesibilitas ke dan dari kawasan destinasi pariwisata di Kota Batam, yaitu adanya terminal pelabuhan ferry internasional dan domestik, serta adanya Bandar udara internasional. Periode pertengahan, terdapatnya pemicu kegiatan dengan adanya kawasan industri dan perdagangan, yang menjadikan Kota Batam sebagai kota yang menjanjikan untuk para pencari kerja, sehingga dengan sendirinya kawasan ini terkenal dan menjadi pusat perhatian bagi para wisatawan, dan periode akhir, dimana terdapat pemicu perkembangan adalah adanya kawasan wisata resort, dan kawasan wisata belanja yang pada akhirnya mengubah citra Kota Batam dari Kota industri menjadi kota tujuan destinasi pariwisata dan melahirkan kawasan destinasi termasuk Warung Melayu Mak Yah, (Nadjmi, 2018)

Daftar Tabel 2.2
Jumlah Kunjungan Wisatawan yang Berkunjung ke Batam

Tahun	Jumlah Wisatawan Batam yang Datang (Jiwa)
2019	1.947.943
2020	306.777
2021	2.651

Sumber: Kepri BPS, diakses 2022

8. Kini, popularitas mie lendir Batam sudah tak perlu diragukan lagi sehingga kerap menjadi buruan wisatawan. Banyak sekali kedai dan restoran yang menjajakan mie lendir dengan ciri khasnya masing-masing, misalnya mengandalkan *topping* yang berbeda. Namun, resep dasar **mie lendir Batam** tetap terdiri dari mie, tauge, potongan telur rebus, dan siraman kuah kental

Menurut Kak Bening pemilik mie lendir Warung Melayu Mak Yah dalam hasil wawancara mengungkapkan, mie lendir pada awalnya hanya dijual oleh masyarakat Jawa yang menetap di Kepulauan Riau dengan memakai gerobak dorong. Perkembangan waktu saat ini membuat mie lendir sudah mulai banyak ditemukan di beberapa tempat sarapan pagi. Kota Batam memiliki salah satu penjual mie lendir yang cukup lama dan terkenal yang telah berjualan selama 42 tahun, lebih tepatnya sejak tahun 1980, yang sekarang sudah banyak menjadi tujuan para wisatawan dalam negeri maupun luar negeri yang ingin merasakan langsung kenikmatan dan keaslian mie lendir khas Kepulauan Riau ini. Penjual mie lendir Batu Besar, Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau.

2. Menurut (Harsana et al. 2019) mengatakan bahwa perkembangan kuliner tradisional sebagai penunjang kepariwisataan, belum seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya motivasi, minat, di kalangan masyarakat. Mereka belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata di 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 saat sarapan pagi.

Dari uraian diatas, dapat diketahui potensi wisata kuliner sebagai daya tarik wisata baru. Wisata kuliner masih sangat perlu diperhatikan dan dikembangkan dari pihak pengelola yang berada dibidang industri makanan. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis mengangkat penelitian yang berjudul “Potensi Makanan Tradisional Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Kota Batam”

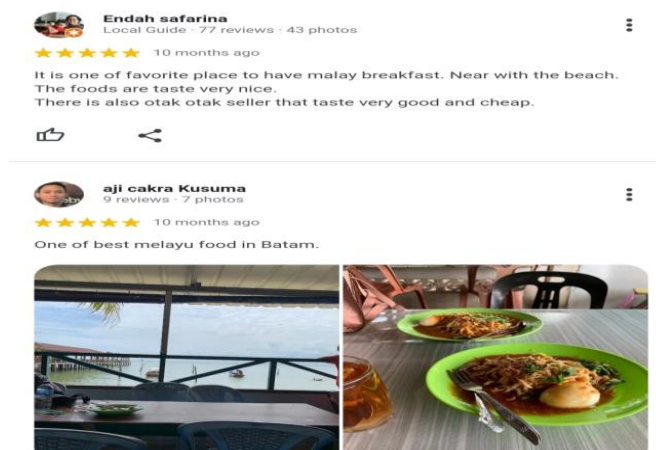
Daftar Tabel 2.3
Jumlah Pengunjung Warung Mak Yah

Tahun	Jumlah Wisatawan Batam yang Datang (Jiwa)
2019	13.070
2020	28.105
2021	83.950

Sumber: Kepri BPS, diakses 2022

Dari tabel diatas dapat terlihat bahwa terjadi peningkatan pengunjung di waung Mak Yah saat pandemi Covid 19 sudah berkurang.

Daftar Gambar 2.1
Data komentar di sosial media di warung Mak Yah



Sumber: Google review summary, diakses 2022

Dari gambar diatas kita melihat bahwa bukan saja dari harganya yang murah, Warung Mak Yah juga mempunyai lokasi yang sangat strategis yaitu di tepi pantai dan rasa Mie Lendir yang mempunyai ciri khas yang lezat, para pelayan yang ramah membuat rasa nyaman, Dan saya sebagai peneliti juga melihat di google review bahwa mie lendir di warung Mak Yah juga diberi bintang 5 (lima) yang membuat ratingnya tinggi dan membuat saya tertarik untuk mengambil judul '*potensi makanan mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner warung melayu mak yah di kota Batam*'.

1.2 Pembatasan Masalah

Agar permasalahan pokok tidak berkembang semakin luas maka permasalahan dibatasi, penelitian ini berfokus kepada potensi makanan tradisional mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner dikota batam.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengelolaan dan pengembangan usaha yang dilakukan di warung melayu mak yah?
2. Bagaimana Potensi Mie Lendir makanan khas Batam, Kepulauan Riau sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di warung melayu mak yah?
3. Bagaimana pengelolaan dan pengembangan, mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner di warung melayu mak yah?

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah diatas, selanjutnya penelitian ini memiliki tujuan untuk :

1. Mengetahui proses pembuatan Mie Lendir makanan khas Batam, Kepulauan Riau
2. Mengetahui bagaimana potensi Mie Lendir makanan khas Batam, Kepulauan Riau sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner di kota Batam.
3. Mengetahui bagaimana cara pengembangan Mie Lendir untuk menjadi daya tarik wisata kuliner di kota Batam.

1.5 Manfaat Penelitian

Untuk mengetahui dan menambah wawasan tentang kuliner tradisional khas Batam, Kepulauan Riau.

Untuk lebih mengenal banyaknya makanan tradisional yang ada di Indonesia yang dapat dikenalkan ke dunia luar sebagai penunjang pariwisata di Kota Batam Kepulauan Riau.

1.6 Definisi Istilah

1. Potensi

Potensi adalah kekuatan energi atau kemampuan yang dimiliki manusia didalam dirinya yang belum dimanfaatkan secara optimal, yang masih menunggu untuk di keluarkan untuk menjadi sesuatu kekuatan dalam dirinya.

2. Makanan Tradisional

Makanan tradisional yaitu makanan yang dijadikan sebuah tradisi turun temurun, untuk sebuah acara yang sakral, tidak hanya itu, sampai bahan untuk membuat dan cara pengolahannya pun terus seperti itu dari awal dan dari turun temurun, rasa yang diciptakan tidak berubah, bentuknya, warna, tekstur, semua elemen yang ada di dalam makanan tradisional itu tidak berubah.

3. Mie Lendir

Mie lendir adalah makanan yang berbahan dasar mie kuning yang di rebus dengan sayuran toge, lalu disiram dengan kuah kacang yang kental dan rasa yang khas.

4. Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah perjalanan liburan yang melibatkan lidah untuk mencicipi makanan yang berbeda dari tempat dimana orang yang melakukan perjalanan.

5. ²⁷ Pengembangan Usaha

Pengembangan usaha adalah sekumpulan aktifitas yang dilakukan untuk menciptakan sesuatu dengan cara mengembangkan atau mentransformasi berbagai sumber daya menjadi barang atau jasa yang diinginkan konsumen.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

¹⁰ 2.1 Makanan Tradisional

1. Definisi Makanan Tradisional

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup untuk pertumbuhan, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagai sumber tenaga serta pertumbuhan tubuh. Menurut Prof. Murdijati Gardjito, Guru Besar Teknologi Pangan dari UGM dalam Adiono dan H. Purnomo (2013), ¹⁷ makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang citarasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran, tempat ⁵ tumpah darahnya. Makanan bukan hanya sekedar dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya. Menurut Soekarto (2008) daya tarik makanan seperti, rasa warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap ¹²hidang.

Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup beraneka ragam, hal itu didukung ¹² oleh kondisi geografis yang terdiri dari banyak pulau. Masing-masing daerah atau letak geografis tersebut memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner tradisional Indonesia. Keanekaragaman pangan

merupakan kekayaan budaya Indonesia akan baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa. Makanan juga merupakan kebutuhan dasar yang penting dalam kehidupan manusia. Berbeda dengan makhluk hidup lainnya, yang membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidup hayati, bagi manusia makanan juga mempunyai nilai untuk kehidupan manusia (Wahjudi, dkk, 2014).

¹ Deskripsi Masakan melayu Masakan melayu merupakan makanan khas yang berasal dari etnis melayu yang diwariskan secara turun temurun. Masakan Melayu dapat ditemukan di Malaysia, Indonesia (di daerah Pulau Sumatera, Pulau Jawa dan Kalimantan Barat), Singapura, Brunei, Thailand selatan, dan Filipina bagian selatan. Sebagian etnis melayu beragama Islam sehingga masakan melayu mengikuti hukum diet Islam halal ketat. Melayu yang berada di daerah berbeda memiliki hidangan terkenal yang unik dan special - Terengganu dan Kelantan dengan nasi dagang, nasi kerabu dan keropok lekor, negeri Sembilan yang terkenal dengan hidangan lemaknya, Pahang dan Perak dengan gulai tempoyak mereka, Kedah terkenal dengan asam laksa gaya utara, Malaka dengan asam pedas yang berbumbu, Riau dengan hidangan ikan, patin mereka: gulai ikan patin dan ikan patin asam pedas, melayu Deli di Medan, Sumatera Utara dengan nasi goreng teri Medan dan gulai ketam (gulai kepiting) dan Brunei dengan hidangan ambuyat mereka yang unik. Ciri utama dalam masakan tradisional

melayu tidak diragukan lagi yaitu menggunakan rempah - rempah yang cukup banyak. Selain itu, santan juga penting dalam memberikan cita rasa hidangan melayu yang kaya, bahan dasar lainnya adalah belacan (terasi), yang digunakan sebagai bahan dasar untuk sambal, saus dengan cita rasa yang kaya terbuat dari terasi, cabe, bawang merah dan bawang putih. Masakan melayu juga menggunakan serai dan lengkuas yang cukup banyak. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan masakan melayu adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang berasal dari daerah melayu dan terbuat dari bahan- bahan dasar

khas melayu yang mencerminkan makanan tersebut merupakan masakan dari masyarakat suku melayu.

¹⁰ Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya inovasi produk. Menurut Sosroningrat, makanan tradisional mempunyai ciri-ciri antara lain

- 1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya
- 2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat),
- 3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

² Batam sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai macam ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan, dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, salah satunya adalah Mie Lendir.

Makanan khas Melayu adalah makanan yang unik yang tidak ada di daerah lain atau umum, makanan Melayu tersebut ditemukan di daerah yang mayoritas penduduknya adalah penduduk asli Melayu, dengan cita rasa makanan yang diterima oleh bangsa Melayu. Bangsa Melayu yang ada di Indonesia sekarang ini terbentang di Provinsi Sumatera sampai Kalimantan.

⁵ 2.2 Wisata Kuliner

Wisata kuliner adalah suatu aktivitas pariwisata untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, et.al, 2014). 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. Saat ini wisata kuliner adalah sebuah segmen industri pariwisata yang sedang berkembang dan seringkali dikaitkan dengan berbagai aktivitas budaya.

1 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.

5 Dari seni kuliner berkembanglah istilah yang sangat marak yaitu wisata kuliner. Wolf (2014) mengatakan bahwa “wisata kuliner bukanlah sesuatu yang mewah eksklusif. Wisata kuliner menekankan pada pengalaman menikmati makanan yang unik dan menegaskan, bukan pada kemewahan restoran maupun kelengkapan jenis makanan maupun minuman yang tersedia”.

16 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 20 belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi subproduk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. Menurut Bachrul Hakim (2009) kita harus memusatkan perhatian kita pada kiprah bisnis kuliner.

7 Menurut Bondan Winarno (2008) wisata kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah. Kuliner khas Indonesia sangat beragam. Selain dari sisi harga makanan dan minuman yang ada di dalam negeri ini lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan khas dari negara lain.

7 Dibandingkan dengan negara lain di Indonesia sangat beragam, kuliner khas Indonesia juga tersebar di setiap daerah. Indonesia kaya akan keanekaragaman kuliner memiliki cita rasa yang enak dan dikenal oleh masyarakat luas. Kuliner Indonesia mempunyai kelebihan tersendiri, dengan berbagai budaya bercampur membawa kuliner masing-masing daerah melebur

menjadi resep masakan Indonesia. Orang tidak sulit untuk mencari kuliner yang sesuai pilihan, karena begitu banyak pilihan menu dari pedas, manis, asin, asam, pahit dan dari mulai sayuran, ikan, ayam serta berbagai minuman semuanya ada di menu kuliner Indonesia. Sebagai contoh ada beberapa kuliner Indonesia yang disukai seperti mie aceh, mie onggok Wonosobo, mie celor Palembang, dan masih banyak lagi. Tetapi faktor yang paling berperan dalam membentuk destinasi wisata kuliner adalah destinasi itu sendiri dan makanan loka suatu daerah serta peran wisatawan yang menilai kelayakan destinasi wisata kuliner.

²⁶ 2.3 Potensi Wisata Kuliner

Potensi adalah suatu kemampuan, kesanggupan, kekuatan ataupun daya yang mempunyai kemungkinan untuk bisa dikembangkan lagi menjadi bentuk yang lebih besar (Majdi, 2007). Makanan⁴ sebagai salah satu wujud kebudayaan hasil karya manusia merupakan kebutuhan mendasar yang harus dipenuhi. Pada awalnya makanan merupakan kebutuhan jasmani, tetapi dalam perkembangannya telah menyangkut dengan kebutuhan yang lain yaitu kebutuhan social dan kebutuhan religi. Makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik saja akan tetapi juga untuk kebutuhan non-fisik. Pada masa prasejarah pada tatanan *food-gathering storage* manusia memenuhi kebutuhan pangan dengan cara mengumpulkan sumber makanan yang disediakan oleh alam. Pengetahuan tentang Teknik pengolahan masih sangat sederhana sehingga tidak banyak variasi jenis makanan yang dihasilkan. Tahap berikutnya yaitu tahap ketika manusia sudah dapat menghasilkan atau memproduksi makanan (*food-producing storage*) dalam pengertian sudah mengenal jenis makanan dan teknik pengolahannya lebih bervariasi.

⁹ Makanan yang telah ada pada masa lampau berkembang menjadi makanan tradisional. Beberapa jenis makanan yang telah ada pada jaman dahulu, ada yang masih bertahan sampai sekarang dan banyak juga yang telah hilang. Oleh karena itu sangat perlu kembali mengenali jenis-jenis makanan dan minuman tradisional, merupakan aset budaya yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan pariwisata.

Makanan tradisional juga dapat berdampak positif dalam perkembangan kepariwisataan, khususnya “Wisata Boga”, yang dikemas sekarang dengan nama “Wisata Kuliner” agar lebih menarik. Kekayaan sumber bahan makanan tradisional perlu dimanfaatkan, dilestarikan dan dikembangkan, karena menjadi salah satu daya tarik wisata. Agar lebih menarik dan wisatawan tidak ragu-ragu akan mutu makanan tradisional, maka perlu diperhatikan dan dijaga masalah-masalah teknik pengolahan yang higienis, kebersihan terjaga, kemasan dan penyajian yang antik artistik. Wisata kuliner saat ini perlu diperhatikan dalam usaha pelestarian dan pengembangan makanan tradisional dipilih sesuai dengan norma-norma dan nilai yang berlaku di masyarakat (Timbul Haryono, dalam Fajri, 2015).

Berwisata merupakan salah satu kebutuhan manusia. Rekreasi, relaksasi, keingintahuan, mencari pengalaman, sensasi kekaguman, pendidikan, kenikmatan, nostalgia, keindahan dan beberapa alasan lain. Membuat orang untuk melakukan perjalanan ke berbagai destinasi untuk menikmati berbagai produk pariwisata dan fasilitas yang tersedia. Batam juga tak lepas dari posisinya sebagai salah satu kota tujuan orang berwisata, sehingga Mie Lendir Batam yang khas dan tetap eksis, bersanding dengan menu-menu makanan lain yang unik, daya tarik menu yang ditawarkan, daya tarik keberagaman pengolahan tradisional, keramahan menyajikan makanan yang berasal dari seluruh Kepulauan Riau, membuat penasaran orang dan pantas untuk dinikmati, dan menjadi buruan para pecinta kuliner sarapan pagi dari manapun asalnya.

2.4 Daya Tarik

Hal yang dicari dan difikirkan oleh wisatawan saat ingin berkunjung ke suatu objek wisata adalah menarik tidaknya tempat yang akan dikunjungi dan daya tarik yang ditawarkan bagus tidak. Dengan kemajuan teknologi yang sudah semakin pesat, kadang seseorang ingin berkunjung ke suatu tempat karena melihat postingan dari media sosial yang menarik dan bahkan bisa sampai viral sehingga memancing rasa penasaran untuk mengunjungi tempat tersebut. Dalam pariwisata, daya tarik dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu

daya tarik alami, daya tarik budaya, dan daya tarik buatan. Daya tarik alami merupakan hasil dari pemanfaatan dan pengelolaan

1
umber daya alam yang sudah tersedia untuk sebuah objek wisata, daya tarik budaya merupakan hasil rekayasa manusia dengan rasa, cipta dan karsa sehingga tercipta sebuah gagasan, aktivitas dan artefak yang dikumpulkan dan menjadi daya tarik yang memikat wisatawan untuk berkunjung, dan daya tarik buatan merupakan sebuah hasil karya manusia yang sengaja dibangun untuk tempat rekreasi (Arjana, 2016:90). Suatu objek wisata memiliki ketentuan yaitu ada yang dapat dipandang (what to

see), memiliki sesuatu yang dilakukan (something to do), dan memiliki sesuatu yang dapat dibeli (something to buy) supaya dapat membuat wisatawan tertarik untuk berkunjung. Yoeti dalam (Utama, 2017:142) menyatakan bahwa sesuatu disebut sebagai daya tarik jika memiliki hal menarik yang membuat orang berkunjung ke suatu tempat. Hampir sama menurut Pendit dalam (Utama, 2017:142) bahwa daya tarik wisata merupakan sesuatu yang bernilai dan bisa menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung. Spillane dalam (Nuraeni, 2014:6) juga menyatakan bahwa suatu hal yang dapat memikat perhatian wisatawan merupakan daya tarik wisata. Maka dapat disimpulkan bahwa daya tarik wisata merupakan segala sesuatu yang dapat memikat hati saat wisatawan berkunjung ke suatu objek wisata. Terdapat beberapa indikator dari daya tarik wisata menurut Spillane dalam (Nuraeni, 2014:6) yaitu:

- a. Adanya hal yang menarik perhatian wisatawan, dalam hal ini daya tarik yang menonjol atau yang khas dari suatu objek wisata
- 1
b. Tersedianya fasilitas yang mendukung daya tarik wisata, dalam hal ini misalnya ada wahana outbound maka harus disediakan alat pengaman;
- c. Infrastruktur dari objek wisata yang mendukung; d. Adanya alat transportasi, misalnya ada bus/kendaraan yang membantu menuju lokasi objek wisata;

e. Sikap ramah kepada wisatawan yang berkunjung. Ababneh dalam (Wiratini, 2018:280) menyatakan bahwa minat kunjung.

2.5 Kajian Empiris

Beberapa penelitian yang relevan didalam penelitian ini dapat dilihat dari tabel berikut :

Tabel 2.1
Kajian Emperis

no	Nama Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1	Yustisia Kristiana(Kristiana et al., 2018)	Eksplorasi Wisata Kuliner Untuk Perkembangan Pariwisata Di Kota Tangerang	Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adalah menunjukan bahwa pengelolaan wisata kuliner di kota Tangerang masih sangat diperlukan mengingat terdapat beberapa ancaman dan kekurangan yang dimiliki dalam pengembangan wisata kuliner di kota Tangerang.	1. Metode Penelitian, 2. Ingin mengetahui potensi wisata Kuliner	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
2	Rini Andari(Tarik et al., 2013)	Strategi Pengembangan Rm. Nasi Bancakan	Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adalah RM. Nasi	1. Metode Penelitian, 2. Ingin mengetahui	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul

		Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Bandung	Bancakan memiliki posisi yang kuat terhadap kekuatan dan kelemahan yang ada. Menunjukkan bahwa RM. Nasi Bancakan merespon dengan baik terhadap peluang dan ancaman yang ada. Strategi yang cocok diterapkan yakni strategi penetrasi pasar dan strategi pengembangan produk.	potensi wisata Kuliner	penelitian
3	Kurniawan Fajri(Yogyakarta, 2010)	Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Di Yogyakarta	Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adalah wisata kuliner di Yogyakarta dapat mengikuti perkembangan akan tetapi tidak meninggalkan ciri khas dari daerah tersebut.	1. Metode Penelitian, 2. Ingin mengetahui potensi wisata Kuliner	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
4	I Nyoman Tri Sutaguna(Sutaguna et al., 2018)	Pembinaan Kepariwisataaan Melalui Pelatihan Teknik	Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adalah	1. Metode Penelitian, 2. Ingin	1. Lokasi dan waktu

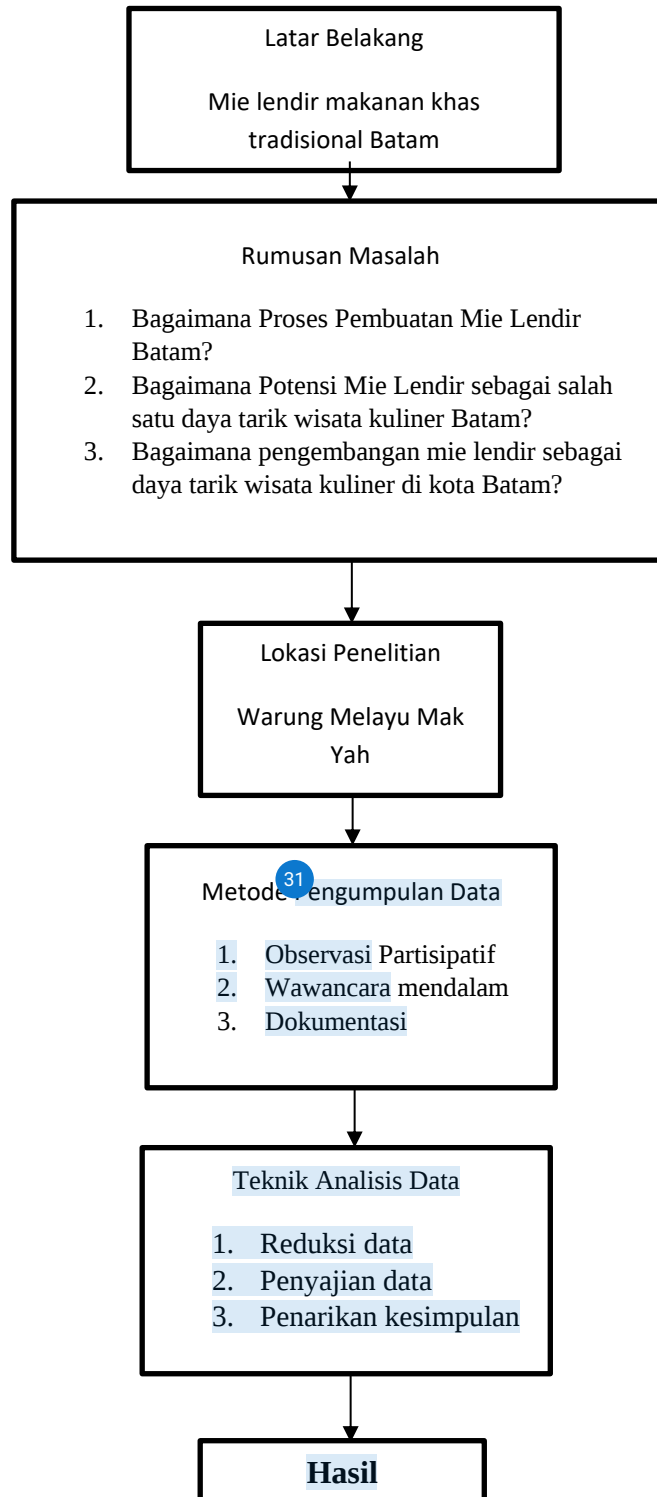
		Presentasi Kuliner Lokal Di Desa Wisata Mengwi Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung	mendapatkan beberapa makanan khas Mengwi yang dapat dikembangkan dan menunjang wisata kuliner di desa wisata Mengwi.	mengetahu i potensi wisata Kuliner	penelitian 2. judul penelitian
5	Yunita Kurnia Sari(Sari, 2017)	37 Potensi makanan tradisional Kue Kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah Keistimewaan Yogyakarta	Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh adalah Makanan tradisional kue Kolombeng merupakan suatu produk yang berdaya tarik wisata, yang memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman.	1. Metode Penelitian, 2. Ingin mengetahui i potensi wisata Kuliner	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
6	Haryanti, Crishtina Rita(Haryanti, 2020)	29 Pengaruh Akseibilitas, Kualitas Pelayanan , Daya Tarik, dan Harga Tiket Masuk terhadap Minat Kunjungan Kembali Wisatawan ke Objek Wisata Alam Kalbiru di Kabupaten Kulon	Berdasarkan Hasil Penelitian yang diperoleh adalah minat kunjungan terus meningkat.	1. Metode Penelitian 2. Ingin Mengetahu i Potensi Wisata	1. Lokasi dan Waktu Penelitian n 2. Judul Penelitian n

		Progo			
7	Nadjmi, 2018.(Nadjmi, 2018)	Perkembangan Kawasan Destinasi Pariwisata Kepulauan di Kota Batam	Adanya terminal pelabuhan internasional membuat kawasan kepulauan batam sering dikunjungi, dan adanya kawasan resort dan wisata belanja mengubah citra Kota batam dari Kota Industri ke Kota Pariwisata.	1.Metode Penelitian 2.Ingin Mengetahui Potensi Wisata	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
8	Anggraini, Anggraini & Yana, 2022)	Pengaruh Harga, Kualitas Pelayanan, Tempat, dan Kualitas Makanan Khas Melayu Terhadap Kepuasan Pelanggan Wisata Kuliner di Kota Batam	Pengaruh positif terhadap pendorong kepuasan pelanggan, pelayanan, serta kualitas makanan dan faktor tempat menjadi indikator pengukur untuk melihat kepuasan pelanggan.	1.Metode Penelitian 2.Ingin Mengetahui Potensi Wisata	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
9	Rahma, Adenisa Aulia. 2020.(Rahma, 2020)	Jurnal Nasional Pariwisata	Potensi budaya dan kearifan lokal bidang pariwisata masih tinggi oleh karna itu perlu di gagas pola	1.Metode Penelitian 2.Ingin Mengetahui Potensi Wisata	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian

			perkembangan wisata yang berbasis budaya dan kearifan lokal sebagai daya tarik wisata, oleh karena itu dibutuhkan sumber daya manusia yang mumpuni dan serta mengelola objek pariwisata.		
10	Triwidayanti, 2020.(Triwidayati, 2020)	Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I Yogyakarta	Potensi wisata kuliner bahwa makanan tradisional di dominasi dari bahan makanan lokal yaitu daging sapi dan sayuran, dan cara penyajian yang lesehan dan duduk di meja, alat alay yang di gunakan untuk memproduksi adalah cobek, batok, dandang, kuali.	1.Metode Penelitian 2.Ingin Mengetahui Potensi Wisata	1. Lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian

2.6 Kerangka berfikir

2.1 Bagan Kerangka Berpikir



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Penelitian dilakukan di Kota Batam, Nongsa, Kepulauan Riau. Jenis penelitian adalah deskriptif kualitatif yang memberikan gambaran tentang potensi mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Batam. Penelitian deskriptif bertujuan untuk mendapatkan data secara jelas tentang situasi yang ada dilapangan melalui pengumpul data. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey yaitu penelitian ini mengambil sampel dari populasi dengan melakukan wawancara sebagai alat pengumpulan data utamanya. Metode survey yang diterapkan yaitu *descriptive survey*. Penelitian ini berdasarkan kajian pustaka. Unit yang dilakukan adalah peaku bisnis tradisional yang berdomisili di Kota Batam. Unit observasi pada penilitian ini adalah pengelola bisnis makanan mie lendir di Kota Batam.

3.2 Sumber Data Penelitian

Sumber data penelitian di dalam data sangat penting karna mempengaruhi kualitas dari hasil penelitian. Sumber data tersebut terdiri dari :

1. Data Primer

²³ Purhantara (2010) mendefinisikan data primer sebagai data yang diperoleh langsung dari subjek penelitian. Peneliti memperoleh data atau informasi langsung dengan menggunakan instrumen instrumen yang telah ditetapkan. Data primer dalam penelitian ini adalah pemilik warung Mak Yah.

2. ³⁰ Data Sekunder

Data sekunder menurut Purhantara (2010) adalah data atau informasi yang diperoleh secara tidak langsung dari objek penelitian yang bersifat publik, seperti sertifikat yang dapat digunakan untuk menunjang penelitian ini. Data sekunder yang peneliti ambil adalah sertifikat warung Melayu Mak Yah.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara

¹⁵ Wawancara merupakan alat pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang diperoleh sebelumnya. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara mendalam. Wawancara mendalam adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan informan atau orang yang diwawancarai, dengan atau tanpa menggunakan pedoman (guide) wawancara, dimana pewawancara dan informan terlibat dalam kehidupan sosial yang relatif lama.

Wawancara ialah proses komunikasi atau interaksi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian (Ezmir, 2010). Kemajuan teknologi informasi seperti saat ini, wawancara bisa saja dilakukan tanpa tatap muka, yakni melalui media telekomunikasi. Pada hakikatnya wawancara merupakan kegiatan untuk memperoleh informasi secara mendalam tentang sebuah isu atau tema yang diangkat dalam penelitian. Proses pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang telah diperoleh lewat teknik yang lain sebelumnya.

2. ¹⁸ Dokumentasi

Dokumentasi menurut Sugiyono (2015: 329) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data kemudian ditelaah. Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini foto, pedoman wawancara, dan rekaman suara.

3. Observasi

⁶ Observasi adalah pengamatan dengan melakukan pencatatan perilaku individu atau suasana, kondisi, dan sebagainya. Dalam arti yang luas, observasi sebenarnya tidak hanya terbatas kepada pengamatan yang dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung. Marshal dalam sugiyono (2010), menjelaskan bahwa, melalui observasi, peneliti belajar tentang perilaku, dan makna dari perilaku tersebut.

Beberapa informasi yang diperoleh dari hasil observasi adalah ruang (tempat), pelaku, kegiatan, objek, dan pembuatan. ³² Bungin (2007) mengungkapkan ada beberapa bentuk observasi yang dapat digunakan dalam penelitian kualitatif, yaitu observasi partisipasi, observasi tidak terstruktur dan observasi kelompok. Penulis memilih salah satu dari ketiga observasi tersebut yang cocok dengan rumusan masalah penelitian, maka penulis memilih ²² observasi partisipasi.

Observasi partisipasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan pengindraan dimana observer atau peneliti benar-benar terlibat dalam keseharian responden. Observasi ini secara signifikan dilakukan peneliti dengan menjadikan peneliti sebagai pengamat terlihat atau berperan serta, ini merupakan keharusan yang dituntut agar data-data hasil penelitian memiliki derajat kepercayaan yang tinggi, memiliki keterandalan dan dapat dipertanggungjawabkan keilmiahannya. Jenis observasi yang akan diterapkan oleh peneliti yaitu jenis observasi non partisipan. Peneliti menggunakan observasi non partisipan karena dalam penelitiannya tidak ikut andil dalam segala macam kegiatan yang dilakukan observe.

¹³ 3.4 Teknik Analisis Data

Analisis data kualitatif merupakan upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesiskannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dan apa yang dipelajari dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain. Sugiyono (2010) menyatakan bahwa, analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain. Data dalam penelitian kualitatif ini diperoleh dari berbagai sumber, sehingga teknik analisa data yang digunakan belum ada pola yang jelas. Menjadi hal yang sulit dalam menggunakan teknik analisis data kualitatif karena, metode analisis belum dirumuskan dengan baik. Analisis data dapat diartikan sebagai proses mencari dan menyusun secara sistematis.

Data yang diperoleh harus diakui dan diterima kebenarannya oleh sumber data dan informasi, serta data-data tersebut harus dibenarkan oleh sumber atau informasi lainnya. Maka, ukuran kebenaran dalam penelitian kualitatif adalah kredibilitas sedangkan reabilitas menunjukkan adanya konsistensi yaitu memberikan kesamaan hasil sehingga dapat dipercaya. Salah satu cara agar penelitian ini dapat dipercaya adalah menggunakan triangulasi. Analisis data menurut Seiddel (dalam Moleong 2015) proses berjalannya adalah sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Mengumpulkan memilih, Mengklarifikasikan, Mensitesiskan, Membuat ikhtisar dan membuat indeksinya.

**2.1 Tabel
Pengumpulan Data**

Variable	Indikator	Teknik
Daya tarik wisata	Objek	1. Observasi
	Pelayanan	2. Wawancara
	Lokasi	3. Studi dokumentasi
	Transportasi	

2. ¹¹ Reduksi 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.

3. Penyajian Data

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

4. Penarikan Kesimpulan

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.

5. Teknik Analisis Strategi Kualitatif

Alat yang untuk mengidentifikasi suatu strategi apakah berhasil, gagal, layak dicoba dan sebagainya. Swot adalah suatu alat yang sering digunakan untuk menyusun strategi bisnis atau mengembangkan perusahaan

**3.1 Gambar
Analisis SWOT**



Sumber: Google, Modal Rakyat, diakses 2022

3.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Warung Melayu Mak Yah Batam. Yang beralamat di Batu Besar, Nongsa, Batam, Kepulauan Riau. Waktu dilaksanakannya penelitian ini dimulai pada tanggal 8 juli sampai dengan 13 juli 2022.

BAB IV

HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Analisis

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara langsung dengan pemilik Warung Melayu Mak Yah, mie lendar Mak Yah (Batu Besar, Nongsa, Batam). Peneliti mendapatkan data yang dibutuhkan adapun hasil analisis data tersebut seperti pembahasan dibawah ini :

1 Pembuatan mie lendar

Menurut kak Bening pemilik usaha warung Mak Yah, cara pembuatan mie lendar sangat unik, karna mie tersebut memakai mie kuning yang sedikit kecil dan memiliki kuah yang kental dengan campuran kacang goreng halus, tepung kanji, tepung maizena, gula merah dan memiliki rasa sedikit pedas dan dalam penyajiannya ada telur rebus taughe dan daun bawang dan begitulah penjelasan singkat mie lendar yang ada di Warung Melayu Mak Yah.

Gambar 4.1
Proses Wawancara



Sumber: Data Pribadi, 2023

2 Potensi mie lendar Batam untuk menjadi daya tarik wisata kuliner.

Menurut budayawan pariwisata kota Batam sangat memungkinkan mie lendar berpotensi baik menjadi daya tarik wisata kuliner di Kota Batam.

Peneliti melakukan wawancara dengan Pak Samson Rambah Pasir yang menyatakan bahwa:

“Potensi makanan di Batam itu sangat banyak contohnya seafood atau makanan laut, makanan semi berat seperti mie lendir, prata banyak di daerah lain yang menjualnya tetapi daerah kepri itu sangat unik yang tidak bisa kita jumpai di daerah sumatra dan daerah lain. Keunikannya sendiri bisa kita lihat dari kata nyentrik yaitu lendir tapi itu biasa dalam sebuah penamaan, nah mie nya dan kuahnya itu sangat sangat lezat sekali, dan semua kalangan suka dengan mie ini, bukannya hanya enak dan lezat tetapi harganya terjangkau untuk semua kalangan, potensi inilah yang saya lihat dari mie lendir, nah saya juga berharap wisatawan dari luar indonesia bisa mencicipi mie lendir tersebut.”

Penulis juga menanyakan apa kelebihan pariwisata di Kota Batam dibanding dengan daerah lain, berikut jawabnya:

“kelebihan yang saya lihat dikota batam kita memiliki tempat yang sangat layak dalam artian berada dikawasan yang dikelilingi negara lain, bukan hanya itu tetapi juga mendukung sebagai pusat lalu lalang kapal dari negara lain, dan pemerintah juga merancang sebaik mungkin kota batam dari kota industri ke kota pariwisata, di batam banyak pantai atau alam yang bagus tetapi masih dalam proses pembangunan, pemerintah sekarang sedang membangun infrastuktur yang lebih baik agar memudahkan pelaku wisatawan, jika pembangunan sudah selesai mungkin sangat mendongkrak dan membantu pelaku usaha (umkm) agar bisa lebih mengembangkan budaya melayu terkhusus untuk makanan ”

Tidak sampai disitu peneliti menanyakan bagaimana potensi wisata kuliner tradisional di Batam, berikut adalah jawabannya:

“pemerintah selalu berupaya untuk selalu meningkatkan kunjungan wisatawan dalam negri dan luar negri dengan berbagai daya tarik seperti tarian melayu, objek wisata, pelayanan dan kuliner di Kota Batam”

3. Pengelolaan dan pengembangan mie lendir agar menjadi daya tarik wisata kuliner.

Menurut Pak Samson Rambah Pasir perlu dilakukan inovasi dalam hal pengemasan tampilan agar lebih menarik tanpa mengurangi cita rasanya yang khas, dalam hal ini dinas pariwisata kota Batam bersama pemerintah menggandeng mahasiswa untuk melakukan inovasi baru terhadap mie lendir dan merekomendasikan kepada seluruh hotel dan restoran yang sering didatangi para pelancong untuk memasukan mie lendir ke dalam menu andalan hotel atau restoran tersebut.

4.2 Gambar

Foto Bersama Pak Samson Rambah Pasir



Sumber: Data Pribadi, 2023

4.3 Gambar

Lokasi Dinas Pendidikan Kota Batam



Sumber: Google, 2023

4.2. Pembahasan

1 ¹⁹ Pembahasan mie lendir Kota Batam menjadi daya tarik wisata kuliner

Wisata kuliner adalah suatu aktivitas pariwisata untuk mencari dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, et. Al,2014). Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mecicipi kenikmatan makanan, yang lebih penting lagi dari itu adalah keunikan dan kenangannya. ¹⁶ Damanik dan Weber (2006) menyebutkan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Begitu pula mie lendir di Kepulauan Riau yang masih memiliki nilai nilai tersebut. Memungkinkan untuk menjadi daya tarik wisata kuliner di Batam dan mengenalkan wisatawan untuk lebih mengenal makanan tradisional dengan cara mengembangkan dan menginovasikan tampilan dan kemasan dari mie lendir agar lebih tertarik untuk mencoba, kesimpulan yang dapat diambil dari hasil observasi dan wawancara yaitu bahwa mie lendir sangat berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner di Kota Batam.

2 Pembahasan pengelolaan dan pengembangan mie lendir agar menjadi daya tarik wisata kuliner.

²⁵ Menurut Kotler (2002) produk memiliki pengertian yang luas yaitu segala sesuatu yang ditawarkan, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan termasuk fisik, jasa, tema, organisasi, dan gagasan. Sedangkan pengembangan produk adalah tiap perusahaan membentuk masa depan perusahaan. Pemerintah menggandeng mahasiswa yang bergerak di bidang kuliner untuk mengembangkan produk makanan mie lendir yang berharga jual tinggi dan dapat bersaing di pasar internasional. Maka dapat disimpulkan bahwa pengelolaan dan pengembangan mie lendir dengan cara ke dalam menu yang

ditawarkan oleh hotel kepada wisatawan dan mengembangkan tampilan dari mie lendir tersebut.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian potensi makanan tradisional mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Batam maka diperoleh hasil bagaimanana potensi mie lendir sebagai daya tarik wisata di Kota Batam, bagaimana pengembangan mie lendir sebagai daya tarik wisata dan bagaimana kendala dalam pengelolaan pengembangan mie lendir sebagai daya tarik wisata dikota batam sebagai berikut :

- 1 Mie lendir makanan tradisional Kepulauan Riau Berpotensi untuk menjadi daya tarik wisata. Dengan adanya pengembangan terhadap tampilan ciri khas untuk penyajiannya.
- 2 Pengelolaan dan pengembangan yang akan dilakukan yaitu menginovasikan dan lebih meningkatkan presentasi mie lendir agar lebih menarik wisatawan untuk mengetahui memakan mie lendir. Mempromosikan mie lendir ke hotel agar memasukan mie lendir ke dalam menu utama hotel-hotel yang ada di Kota Batam

5.2 Saran

1. Bagi peneliti

Hasil penelitian ini adalah mie lendir bisa menjadi potensi wisata kuliner di kota Batam, kepada peneliti selanjutnya diharap dapat melihat bagaimana perkembangan mie lendir sebagai daya tarik wisata kuliner di kota Batam agar dapat membantu makanan tradisional Kepulauan Riau bisa dikenal di dunia luas dan dapat bersaing dengan makanan-makanan modern

lainnya. Bagi peneliti selanjutnya untuk lebih menginovasikan prensitasi mie lendir agar lebih menarik wisatawan untuk mencoba mie lendir makanan tradisional Kepulauan Riau.

2. Kepada institusi

Kepada Program Studi Manajemen Kuliner pada mata kuliah Pengetahuan Menu, makanan tradisional mie lendir yang diteliti dapat dijadikan sebagai pengetahuan untuk materi mata kuliah pengetahuan menu makanan tradisional. Bagi mata kuliah Operasional Tata Boga dapat menjadikan makanan tradisional mie lendir sebagai bahan praktik untuk dikembangkan cara mempresentasikan makanan tersebut agar dapat dijadikan acuan untuk pemerintah mensosialisasikan kepada hotel, restoran, atau pelaku usaha mie lendir untuk lebih menginovasikan presentasi makanan mie lendir.

3. Bagi masyarakat

Makanan tradisional mie lendir adalah salah satu makanan khas Kepulauan Riau yang harus dikembangkan agar mendongkrak wisata kuliner di Kota Batam atau bahkan di Kepulauan Riau.

55% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 55% Internet database
- 19% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 30% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	123dok.com	Internet	10%
2	seminar.unmer.ac.id	Internet	6%
3	vitka on 2022-04-06	Submitted works	5%
4	scribd.com	Internet	3%
5	researchgate.net	Internet	3%
6	repository.unpas.ac.id	Internet	3%
7	repository.uim-makassar.ac.id	Internet	3%
8	sahabatufs.com	Internet	2%

9	journal.unj.ac.id Internet	2%
10	eprints.uny.ac.id Internet	2%
11	journal.unifa.ac.id Internet	1%
12	repository.upi.edu Internet	1%
13	eprints.walisongo.ac.id Internet	1%
14	fr.scribd.com Internet	1%
15	Defense University on 2016-09-05 Submitted works	<1%
16	repository.ub.ac.id Internet	<1%
17	memenangkan.com Internet	<1%
18	Universitas Diponegoro on 2019-12-12 Submitted works	<1%
19	karyailmiah.unisba.ac.id Internet	<1%
20	bappeda.kuningankab.go.id Internet	<1%

21	repository.stkippacitan.ac.id	Internet	<1%
22	Universitas Brawijaya on 2017-01-24	Submitted works	<1%
23	dewey.petra.ac.id	Internet	<1%
24	Udayana University on 2020-12-14	Submitted works	<1%
25	core.ac.uk	Internet	<1%
26	Universitas Riau on 2020-07-29	Submitted works	<1%
27	repo.uinsatu.ac.id	Internet	<1%
28	ejournal.upi.edu	Internet	<1%
29	prosiding.unipma.ac.id	Internet	<1%
30	Universitas Jenderal Soedirman on 2021-01-18	Submitted works	<1%
31	etheses.uin-malang.ac.id	Internet	<1%
32	pt.scribd.com	Internet	<1%

33	stiealwashliyahsibolga.ac.id	<1%
	Internet	
34	digilib.unila.ac.id	<1%
	Internet	
35	repository.iainpurwokerto.ac.id	<1%
	Internet	
36	General Sir John Kotelawala Defence University on 2019-09-16	<1%
	Submitted works	
37	jurnal.umsb.ac.id	<1%
	Internet	