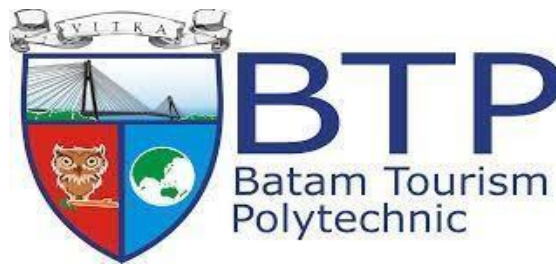


**LAPORAN KEGIATAN
PENELITIAN PENGEMBANGAN KOMPETENSI DOSEN**



JUDUL

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

PENELITI

AGUNG ARIF GUNAWAN, MM.PAR

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

**PENELITIAN DOSEN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

Judul Penelitian : Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir
Sebagai Daya Tarik Wisata Batam

Manfaat Sosial Ekonomi : Memperkenalkan makanan tradisional Mie Lendir sebagai salah
satu daya tarik wisata di kota Batam.

Nama Peneliti : Agung Arif Gunawan, MM.Par

NIDN : 1006117903

Jabatan : Dosen

Program Studi : Manajemen Kuliner

Nomor HP : 08121444324

Email : agung@btp.ac.id

Biaya Penelitian : Rp. 2.000.000,00

Sumber Dana : Yayasan Vitka

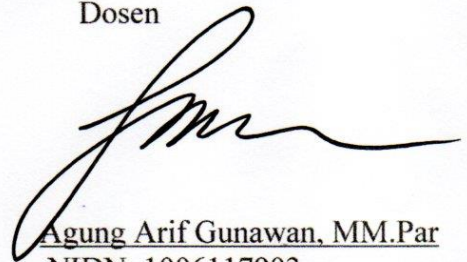
Batam, 23 November 2022

Mengetahui,
Wakil Direktur Bagian Akademik



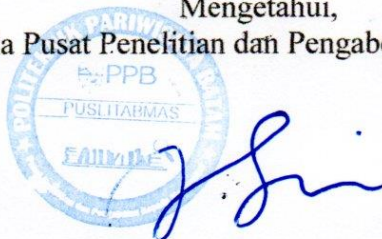
Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.SI
NIDN. 1005067004

Dosen



Agung Arif Gunawan, MM.Par
NIDN. 1006117903

Mengetahui,
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

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

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

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

Gastronomi itu sendiri menurut (Nurwitasari, 2015) menjelaskan gastronomi sebagai suatu studi perihal hubungan antara budaya dan makanan suatu daerah, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi itu sendiri tidak hanya melihat makanan dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi pengkajian makanan sebagai aspek budaya dan aset bagi suatu daerah. Dimensi atau indikator yang digunakan pada penelitian ini berdasarkan dari konsep yang dikemukakan (Brilliat-Savariat, 2004) yang menyatakan gastronomi sebagai unsur globalisasi dari suatu daerah, wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi makanan, pariwisata sebagai identitas nasional, gastronomi sebagai wisata kuliner berbentuk produk budaya berbasis makanan daerah.

Kuliner tradisional, baik itu makanan atau minuman merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata di suatu daerah atau wilayah. Menurut (Muliani, 2019) makanan yang dikategorikan sebagai makanan tradisional adalah makanan yang memiliki kriteria makanan tersebut biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, memiliki cita rasa yang cocok dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan kepercayaan masyarakat lokal, dan terbuat dari bahan makanan serta bumbu-bumbu yang tersedia di sekitar lingkungan setempat.

Namun berdasarkan observasi awal yang dilakukan, perkembangan kuliner tradisional sebagai pendukung kepariwisataan daerah, belum beriringan dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Rendahnya motivasi minat kalangan masyarakat menjadi penyebab kurangnya perkembangan kuliner tradisional. Makanan yang menjadi salah satu penanda bahwa itu adalah ciri khas Kepulauan Riau adalah Mie Lendir. Mie Lendir adalah suguhan sarapan pagi yang banyak diminati masyarakat Tanjungpinang dan Batam. Mie Lendir saat ini belum menjadi daya tarik wisata kuliner para pelaku wisata untuk tertarik datang ke Batam karena kurangnya promosi dan makanan ini hanya ada ketika sarapan pagi saja.

Dilihat dari sejarahnya, Mie Lendir mulai berkembang dan diperjualbelikan di Kepulauan Riau mulai tahun 1960. Pada awalnya Mie Lendir dijual secara berkeliling melalui gerobak dorong. Seiring dengan berjalannya waktu, Mie Lendir sudah mulai banyak ditemukan di beberapa sudut tempat sarapan pagi di kota Batam.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti mengambil judul, **“ANALISIS GASTRONOMI MAKANAN TRADISIONAL MELAYU MIE LENDIR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA BATAM”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari yang telah dijelaskan diatas, maka rumusan masalah penelitian yang ingin diketahui peneliti adalah, “bagaimana memperkenalkan makanan tradisional Mie Lendir sebagai daya tarik wisata di Kota Batam”

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui potensi makanan tradisional Mie Lendir untuk dijadikan daya tarik wisata di kota Batam

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai, maka penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat dalam pengetahuan, adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1) Rumah Makan

- Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada pihak rumah makan dalam memperkenalkan makanan Mie Lendir serta memberikan pelayanan yang terbaik bagi wisatawan yang datang berkunjung.
- Membantu pelaku industri memahami preferensi wisatawan, memungkinkan mereka untuk menyusun strategi pemasaran

2) Pemerintah Daerah

- Referensi dalam membuat Kajian dalam bidang pengembangan destinasi wisata agar bisa menjadi referensi untuk pelaku usaha pariwisata.
- Memberikan dampak positif bagi perkembangan destinasi dan kesejahteraan masyarakat lokalnya.

3) Bagi Penulis

- Pengetahuan dan pengalaman penulis dalam melaksanakan dan menyusun penelitian dapat bertambah.
- Peneliti mendapatkan kesempatan untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh.

4) Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan dapat menambah pengetahuan dan referensi bagi peneliti selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Konsep Gastronomi

Gastronomi adalah ilmu yang mengkaji keterkaitan antara makanan, budaya, teknik memasak, dan pengalaman makan. Menurut Scarpato (2016), gastronomi tidak hanya membahas aspek rasa, melainkan juga nilai sosial, sejarah, dan simbol budaya yang melekat pada suatu hidangan. Teori gastronomi budaya menegaskan bahwa makanan berfungsi sebagai representasi identitas kelompok masyarakat. Dengan demikian, gastronomi memberikan dasar teoritis dalam menganalisis Mie Lendir sebagai warisan kuliner Melayu.

Gastronomi itu sendiri menurut (Nurwitasari, 2015) menjelaskan gastronomi sebagai suatu studi perihal hubungan antara budaya dan makanan suatu daerah, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Cakupan gastronomi itu sendiri tidak hanya melihat makanan dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi pengkajian makanan sebagai aspek budaya dan aset bagi suatu daerah. Dimensi atau indikator yang digunakan pada penelitian ini berdasarkan dari konsep yang dikemukakan (Brilliat-Savariat, 2004) yang menyatakan gastronomi sebagai unsur globalisasi dari suatu daerah, wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi makanan, pariwisata sebagai identitas nasional, gastronomi sebagai wisata kuliner berbentuk produk budaya berbasis makanan daerah.

2.2 Gastronomi sebagai Daya Tarik Wisata

Dalam teori wisata kuliner, Wolf (2016) menyatakan bahwa wisatawan modern mencari pengalaman makanan yang autentik sebagai bagian dari perjalanan mereka. Wisata gastronomi muncul karena wisatawan ingin memahami budaya melalui makanan. Teori ini relevan saat meninjau potensi Mie Lendir sebagai daya tarik wisata, karena keunikan bahan, bumbu, dan penyajiannya dapat meningkatkan pengalaman sensorik wisatawan. Kivela & Crotts (2016) juga menekankan bahwa pengalaman wisata kuliner dipengaruhi oleh aspek

rasa, visual, narasi budaya, serta suasana tempat kuliner tersebut disajikan.

2.3 Makanan Tradisional Melayu

Menurut teori kuliner tradisional Ismail (2018), makanan Melayu sangat dipengaruhi oleh faktor geografis dan budaya masyarakat pesisir. Kuliner Melayu identik dengan penggunaan rempah-rempah, santan, dan bumbu yang kuat. Teori Foodways (Counihan, 2017) mendukung pandangan ini dengan menjelaskan bahwa makanan tradisional mencerminkan pola hidup, nilai budaya, serta interaksi sosial masyarakat. Dengan demikian, Mie Lendir dapat dipahami sebagai bagian dari sistem makan masyarakat Melayu yang telah diwariskan turun-temurun.

2.4 Profil dan Karakteristik Mie Lendir Melayu

Mie Lendir memiliki ciri khas berupa kuah kental berwarna coklat yang dibuat dari campuran ubi rambat, kacang tanah, dan rempah tradisional. Menurut Rahman (2019), karakteristik ini membuat Mie Lendir menjadi salah satu makanan yang mempertahankan originalitas rasa Melayu pesisir. Jika ditinjau melalui teori identitas kuliner, makanan tradisional seperti Mie Lendir berfungsi sebagai media pelestarian budaya karena mempertahankan resep dan teknik masak yang relatif tidak berubah dari generasi ke generasi.

2.5 Analisis Gastronomi terhadap Mie Lendir

Analisis gastronomi mencakup unsur rasa, teknik pengolahan, konteks sosial, simbol budaya, dan sejarah makanan. Counihan (2017) dalam teori foodways menekankan bahwa makanan harus dipahami melalui aktivitas produksi, distribusi, dan konsumsi yang sarat makna sosial. Selain itu, teori pengalaman gastronomi Kivela & Crofts (2016) menjelaskan bahwa makanan tradisional yang memuat nilai budaya tinggi memberikan pengalaman makan yang lebih mendalam. Dalam konteks ini, Mie Lendir bukan hanya makanan tetapi juga representasi identitas Melayu Batam.

2.6 Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam

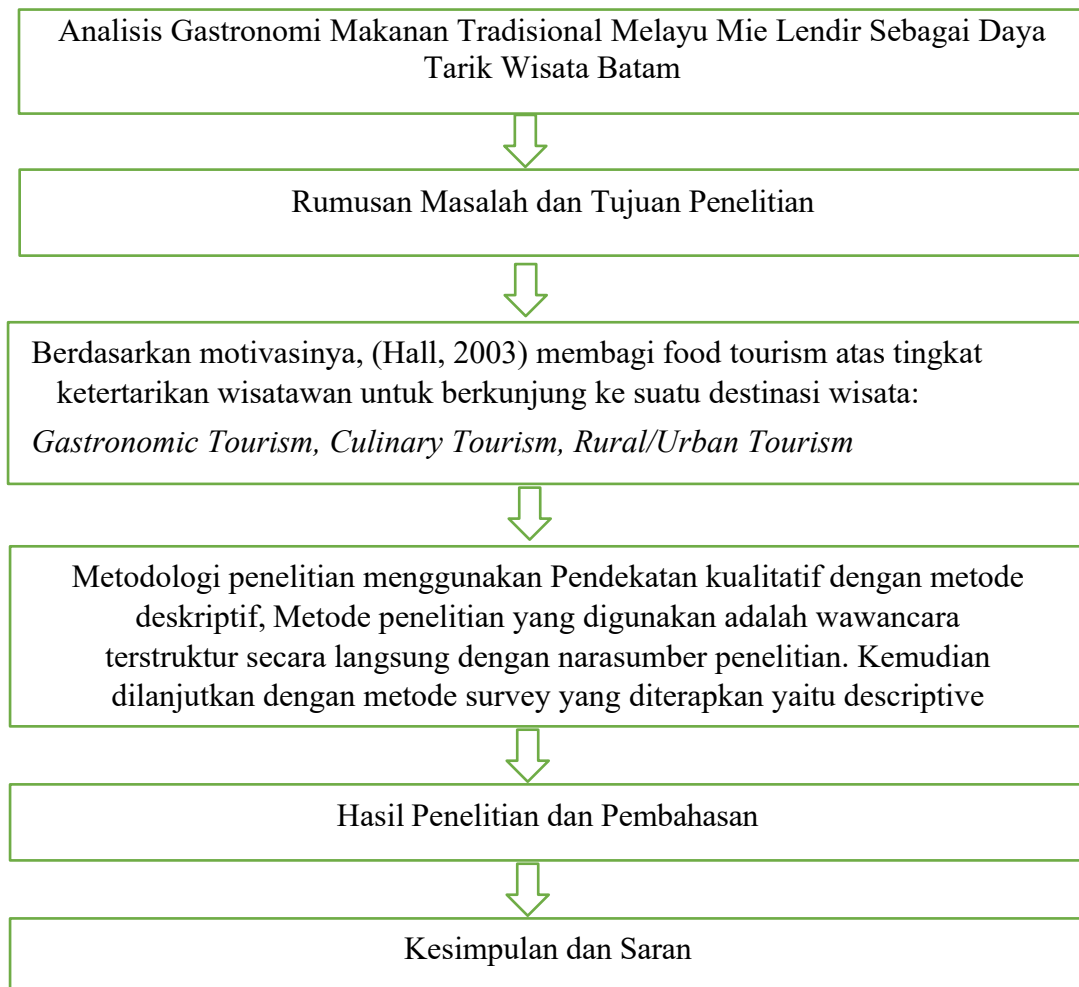
Menurut teori daya tarik wisata Hall & Sharples (2017), sebuah destinasi dapat

diperkuat melalui keunikan kuliner lokal. Mie Lendir memiliki potensi sebagai ikon wisata kuliner Batam karena penyajiannya yang unik, bahan lokal, serta kaitannya dengan budaya Melayu. Berdasarkan teori promosi destinasi, kuliner yang otentik dapat meningkatkan motivasi kunjungan wisatawan karena menawarkan pengalaman budaya yang tidak ditemukan di tempat lain.

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

Wisata kuliner mengalami penyesuaian dari kebutuhan wisatawan sesuai dengan zaman. Keingintahuan wisatawan tidak hanya sekedar dari rasa akan tetapi filosofi makanan menjadi daya tarik tersendiri. Hal ini sesuai dengan penelitian (Kartika & Harahap, 2019) yang menyatakan kegiatan menikmati makanan daerah tidak hanya sekedar hanya mencicipi makanan saja, namun juga ada menekankan pada aspek budaya serta mempelajari sejarah dari makanan itu sendiri.

1.1. Kerangka Pemikiran



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

1.1 Rancangan Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Kualitatif (Rukin, 2019) ialah riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dengan pendekatan induktif. Penonjolan proses penelitian dan pemanfaatan landasan teori dilakukan agar focus penelitian sesuai dengan fakta dilapangan. Teknik pengumpulan data dan di analisis yang bersifat kualitatif lebih menekan pada makna. Metodologi penelitian kualitatif bertujuan untuk menganalisis dan mendeskripsikan fenomena atau obyek penelitian melalui aktivitas sosial, sikap dan persepsi orang secara individu atau kelompok.

Proses penelitian kualitatif ini melibatkan upaya-upaya penting seperti mengajukan pertanyaan, menyusun prosedur, mengumpulkan data yang spesifik dari para informan atau partisipan. Menganalisis data secara induktif, mereduksi, memverifikasi, dan menafsirkan atau menangkap makna dari konteks masalah yang diteliti.

Selain itu landasan teori ini juga bermanfaat untuk memberikan gambaran umum tentang latar penelitian dan sebagai bahan pembahasan hasil penelitian memanfaatkan teori yang ada sebagai bahan penjelas, dan berakhir dengan suatu teori. Penelitian kualitatif umumnya berjumlah terbatas. Dalam penelitian ini, peneliti ikut serta dalam peristiwa/kondisi yang sedang diteliti. Untuk itu hasil dari penelitian ini memerlukan kedalaman analisis dari peneliti. Selain itu, hasil penelitian ini bersifat

subjektif sehingga tidak dapat digeneralisir. Secara umum, penelitian kualitatif dilakukan dengan metode wawancara dan observasi.

Berdasarkan keterangan dari ahli diatas, peneliti menyimpulkan bahwa penelitian deskriptif kualitatif yaitu sebuah metode penelitian yang memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan sejara deskriptif. Jenis penelitian deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis kejadian, fenomena, atau keadaan secara sosial.

1.2 Variabel Penelitian

Variabel penelitian (Siyoto & Sodik, 2015) ialah suatu proses mencari tahu sesuatu secara sistematis dalam waktu yang relative lama dengan menggunakan metode ilmiah serta aturan-aturan yang berlaku. Supaya proses penelitian akan berjalan lancar, dan dapat berhasil dengan baik maka peneliti ditekankan untuk membuat rancangan penelitian. Penelitian ini menggunakan dua variabel, variabel dalam penelitian ini adalah Makanan tradisional dan daya tarik wisata

1.3 Teknik Sampling

Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*. Pada teknik *purposive sampling*, yang ditekankan untuk menjadi sampel adalah karena adanya pertimbangan karakteristik atau ciri-ciri tertentu. *Purposive sampling* (Siyoto & Sodik, 2015) yaitu suatu teknik penetapan sampel dengan cara memilih sampel diantara populasi sesuai yang dikehendaki peneliti, sehingga sampel tersebut dapat mewakili karakteristik populasi yang telah dikenal sebelumnya.

1.4 Pelaksanaan Penelitian

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

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

2. Subjek Penelitian

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

1.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian (Siyoto & Sodik, 2015) adalah suatu alat pengumpulan data yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Dengan demikian, penggunaan instrumen penelitian yaitu untuk mencari informasi yang lengkap mengenai suatu masalah, fenomena alam maupun sosial. Dalam penelitian ini, peneliti menyusun rancangan kisi-kisi instrumen penelitian. Arikunto dalam Mourina (2019) menyatakan bahwa kisi-kisi bertujuan untuk menunjukkan keterkaitan antara variabel yang diteliti dengan sumber data atau teori yang diambil.

➤ **Primer**

Data yang diperoleh langsung dari narasumber atau objek yang diteliti atau hubungan dengan objek yang diteliti disebut dengan data primer. Data tersebut bisa diperoleh langsung dari personal yang diteliti atau berasal dari lapangan, Tika dalam Adella (2019). Dalam hal ini, data primer bersumber dari data lapangan yang dikumpulkan langsung oleh peneliti di pemilik warung Mie Lendir pasar mitra lama Batam Center sebagai pembuat Mie Lendir , pemilik warung Mie Lendir harum manis Nagoya, dan pemilik warung Mie Lendir morning bakery. Narasumber utama dalam penelitian ini juga seorang yang ahli budaya di kota Batam /Lembaga Adat Melayu (LAM) Kota Batam Memperoleh data primer dari observasi, dokumentasi dan wawancara.

➤ **Sekunder**

Sekunder adalah data yang terlebih dahulu dikumpulkan dan dilaporkan oleh instansi di luar penelitian itu sendiri disebut dengan data sekunder. Dalam hal ini, data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari literature -literatur dan artikel, berita, internet, serta sumber -sumber terkait lainnya yang mendukung penelitian ini seperti traveloka, google review dan pihak ketiga.

1.6 Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dari penelitian ini adalah :

1. **Metode Observasi**

Menurut Morris dalam Syamsudin (2014), observasi adalah aktivitas mencatat suatu gejala atau peristiwa dengan bantuan alat atau instrumen

untuk merekam atau mencatatnya guna untuk tujuan ilmiah atau tujuan lainnya. Jadi penulis telah terjun langsung ke lapangan untuk melakukan pengamatan terhadap peristiwa dari objek yang ingin diselidiki serta memperoleh dan mencatat data yang akurat sebagai bukti penelitian yang kuat. Pengamatan langsung ke lapangan ini dilakukan terhadap proses kegiatan yang relevan dengan permasalahan penelitian. Penulis melakukan observasi ke ketiga warung makan Mie Lendir Batam untuk melihat secara langsung bagaimana mutu pelayanan nya tersebut.

2. Metode Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2016), dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Menurut Arikunto dalam Effendy dkk (2020), dokumentasi adalah mencari dan mengumpulkan data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, majalah, agenda, notulen rapat, dan sebagainya.

Pada penelitian ini, penulis mendokumentasikan daftar pertanyaan, mendokumentasikan berupa foto saat melakukan kunjungan dan mencatat catatan penting yang berkaitan dengan potensi Mie Lendir dijadikan daya tarik wisata di kota Batam

2. Metode Wawancara

Menurut Sugiyono dalam Effendy dkk (2020), wawancara yaitu sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari narasumber yang lebih mendalam dan jumlah narasumbernya kecil atau sedikit. Penulis melakukan wawancara secara langsung kepada pemilik warung Mie Lendir pasar mitra lama Batam Center sebagai pembuat Mie Lendir , pemilik warung Mie Lendir harum manis Nagoya, dan pemilik warung Mie Lendir morning bakery.

3. Data Sekunder

Peneliti juga melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang ingin diteliti melalui data sekunder berupa berita online

ataupun offline mengenai wisata kuliner dan Mie Lendir serta mengambil dari literatur-literatur dan artikel mulai dari buku, jurnal, internet, berita dan sumber-sumber terkait lainnya yang mendukung penelitian ini.

1.7 Validitas Data

Triangulasi (Bachtiar, 2021) merupakan metode pengumpulan informasi serta sumber yang sudah terdapat. Apabila triangulasi digunakan dalam suatu riset, hingga sesungguhnya periset sudah sekalian mengumpulkan informasi serta menguji daya dapat dipercaya informasi tersebut. Triangulasi adalah salah satu pendekatan yang dilakukan peneliti untuk menggali dan melakukan teknik pengolahan data kualitatif. Triangulasi dalam pengujian kredibilitas diartikan sebagai pengecekan data dari berbagai sumber dengan berbagai cara dan berbagai waktu.

Pengujian hasil penelitian yang digunakan disini berupa triangulasi teknik dan triangulasi sumber. Triangulasi teknik digunakan untuk menguji daya dapat dipercaya sebuah data yang dilakukan dengan cara mencari tahu dan mencari kebenaran data terhadap sumber yang sama melalui teknik yang berbeda. Triangulasi teknik, berarti menggunakan pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber data yang sama. Periset menggunakan observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi untuk sumber data yang sama secara serempak, Sugiyono (2016).

Sedangkan triangulasi sumber berarti menguji data dari berbagai sumber informan yang akan diambil datanya. Triangulasi sumber dapat mempertajam daya dapat dipercaya data jika dilakukan dengan cara mengecek data yang diperoleh selama perisetan melalui beberapa sumber atau informan, Sugiyono (2016).

1.8 Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini penulis mengambil teknik analisis data secara kualitatif. Adapun tahapan teknik analisa data yang penulis lakukan yaitu: Analisis data dalam penelitian kualitatif, dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode

tertentu.

1. *Data Reduction* (Reduksi Data)

Data yang diperoleh dari lapangan cukup banyak, untuk itu data yang diperoleh perlu reduksi. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hak yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya..

2. *Data Display* (Penyajian Data)

Setelah data di reduksi, maka selanjutnya adalah mendisplaykan data. Dalam penelitian kualitatif, penyajian data adalah kegiatan penyusunan informasi dalam bentuk teks naratif, tabel dan bagan yang bertujuan untuk mempertajam pemahaman penelitian terhadap informasi yang dipilih kemudian di sajikan dalam tabel ataupun uraian penjelasan.

3. *Conclusion drawing/vertification* (Penarikan Kesimpulan)

Langkah ke tiga adalah penarikan kesimpulan dan verifikasi. Kesimpulan yang dikemukakan masih bersifat sementara, dan akan berubah bila tidak ada ditemukan bukti-bukti yang kuat yang mendukung pada tahap pengumpulan data berikutnya. Tetapi apabila kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal, didukung oleh bukti-bukti yang valid dan konsisten saat penulis kembali kelapangan mengumpulkan data, maka kesimpulan yang kredibel. Kesimpulan dalam penelitian kualitatif adalah merupakan temuan baru yang sebelumnya belum pernah ada. Temuan dapat berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya masih remang.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Penelitian

a. Proses pembuatan Mie Lendir khas Batam

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

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

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

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

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

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

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

b. Potensi Mie Lendir sebagai Gastronomy kuliner di kota Batam

Keanekaragaman kuliner di Batam Kepulauan Riau membuat kuliner khas Melayu

menyimpan potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai jasa penunjang dalam pengembangan potensi wisata kuliner. Wisata kuliner menjadi salah satu alternatif disamping pilihan jenis wisata lainnya seperti wisata budaya, wisata alam dan wisata bahari yang sudah terlebih dahulu dikenal oleh wisatawan yang datang ke Kota Batam. Potensi wisata Kuliner dalam penelitian ini adalah makanan khas melayu “Mie Lendir”. Informasi dalam penelitian ini didapatkan melalui wawancara kepada narasumber dan dinarasikan dalam bentuk potongan hasil wawancara.

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

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

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

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

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

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

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

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

kepada narasumber dan dinarasikan dalam bentuk potongan hasil wawancara.

Ny. Ma

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

Ny. Ma

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

Tn. Ba

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

Tn. Wa

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

Tn. Wa

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

2. Pembahasan

a. Proses pembuatan Mie Lendir khas Batam

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

dan tidak cepet cair kalo udah dingin”

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

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

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

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

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

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

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal seperti rempah-rempah , pengemasan dan penyajian menggunakan bahan lokal, diproduksi oleh

masyarakat lokal atau setempat sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, seperti salah satunya adalah “Mie Lendir”. Mie Lendir adalah makanan khas Batam.

b. Potensi Mie Lendir sebagai Gastronomy kuliner di kota Batam

Wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan serta suasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata (Hasnah et al., 2021) Dengan kata lain bahwa wisata kuliner bukan semata-mata keinginan untuk mencicipi kenikmatan makanan, melainkan yang lebih penting lagi dari itu adalah keunikan dan kenangan yang ditimbulkan setelah menikmati makanan tersebut.

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

“.....jualan dari tahun 1989”

“....Kedai harum manis berdiri pada tahun 1985 dan telah beroperasi selama 37 tahun....”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gastronomi memiliki keunikan dan daya tarik bagi perkembangan pariwisata secara

praktis. Potensi gastronomi memberikan warna berbeda bagi penyajian ragam makanan lokal, sehingga memberikan inovasi bagi suguhan kuliner.

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

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

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

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

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

Wisatawan tidak hanya sekedar membeli dan menikmati makanan akan tetapi memahami jauh lebih dalam esensi dari makanan yang disantap, sejalan dengan konsep wisata gastronomi para wisatawan dapat mencicipi makanan dan minuman, lalu menikmatinya

sambil mempelajari cara memproduksi, sesuai dengan pernyataan (Hall, 2003).

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

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

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

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

2. Saran

- a. **Pengembangan Kajian Lanjutan.** Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas objek kajian tidak hanya pada aspek gastronomi Mie Lendir, tetapi juga membandingkannya dengan makanan tradisional Melayu lainnya di Batam atau Kepulauan Riau. Hal ini bertujuan untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai potensi gastronomi lokal sebagai daya tarik wisata budaya.

- b. **Pendekatan Kuantitatif dan Mixed Methods.** Penelitian berikutnya dapat menggunakan pendekatan kuantitatif atau metode campuran (mixed methods) dengan melibatkan wisatawan sebagai responden. Pengukuran tingkat minat, kepuasan, dan persepsi wisatawan terhadap Mie Lendir sebagai atraksi wisata kuliner akan memperkuat validitas temuan penelitian.
- c. **Analisis Strategi Pengembangan Wisata Gastronomi.** Disarankan agar penelitian lanjutan mengkaji strategi pengembangan wisata gastronomi Mie Lendir melalui analisis SWOT atau model pengembangan destinasi pariwisata berkelanjutan. Kajian ini dapat menjadi rekomendasi praktis bagi pemerintah daerah dan pelaku usaha kuliner.
- d. **Inovasi Produk Tanpa Menghilangkan Nilai Tradisional.** Penelitian selanjutnya dapat menelaah peluang inovasi penyajian, pengemasan, dan diversifikasi produk Mie Lendir yang tetap mempertahankan cita rasa, filosofi, serta nilai budaya Melayu. Hal ini penting untuk meningkatkan daya saing kuliner tradisional di pasar wisata modern.
- e. **Kajian Dampak Sosial dan Ekonomi.** Penelitian mendatang dapat meneliti dampak pengembangan Mie Lendir sebagai daya tarik wisata terhadap peningkatan ekonomi masyarakat lokal, pelestarian budaya, serta penciptaan lapangan kerja di sektor pariwisata dan kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L. (2010). The Dining Experience: A Qualitative Study Of Top Restaurant Visits In A Danish Context. *Journal Of Tourism*, 11(1), 43–60.
- Brilliat-Savariat, J. A. (2004). The Physiology Of Taste; Or, Transcendental Gastronomy (F. Robinson (Ed.)). *Project Gutenberg*.
- Hall, M. L. S. R. M. (2003). Food Tourism Around The World Development, Management And Markets. In Food Tourism Around The World (First Edit). *Elsevier*.
- Hasnah, V. A., Nugroho, S. P., Wisata, A., & Kuliner, W. (2021). Gastronomi Makanan Yogyakarta. *Undergraduate Conference On Language, Literature, And Culture (UNCLLE)*, 1(1), 141–154.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development Of Gastronomic Tourist Attraction In Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- Kemenparekraf. (2009). Undang-Undang No.10 Tahun 2009 Tentang Pariwisata. *Kemenparekraf*.
- Kemenparekraf. (2020). Tren Industri Pariwisata 2020. *Kemenparekraf*.
- Molz, J. G. (2007). Eating Difference: The Cosmopolitan Mobilities Of Culinary Tourism. *Space And Culture*. *Space And Culture*, 10(1), 77–93.
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Barista*, 2(1), 92–102.
- Habibi, R., & Aprilian, R. (2019). Roni Habibi, Raymana Aprilian. In Kreatif Industri Nusantara. Kreatif Industri Nusantara.
- Harahap, Z. (2021). Bisnis Resto Minim Risiko . PT. Cita Intrans Selaras.
[https://www.google.co.id/books/edition/Bisnis_Resto_Minim_Risiko/S248EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=tujuan+restoran&pg=PA10&printsec=front cover](https://www.google.co.id/books/edition/Bisnis_Resto_Minim_Risiko/S248EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=tujuan+restoran&pg=PA10&printsec=front+cover)
- Rangkuti, F. (2006). Analisis Swot Teknik Membedah Kasus Bisnis. Gramedia
- Rukin. (2019). Metodologi Penelitian Kualitatif. In Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia. Yayasan Ahmar Cendekia Indonesia.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). DASAR METODOLOGI PENELITIAN . literasu media pulishing.
https://www.google.co.id/books/edition/DASAR_METODOLOGI_PENELI

TIAN/QPhFDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=dasar+metodologi+penelitian
&printsec=frontcover.