

KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK KOTA MAKASSAR SEBAGAI DESTINASI WISATA KULINER

Syamsu Rijal *)

Dosen Politeknik Pariwisata Makassar

Abstrak

Penelitian tentang kuliner tradisional sebagai daya tarik kota Makassar sebagai destinasi wisata kuliner merupakan penelitian survey yang berfokus pada analisis jenis, karakter dan ciri khas kuliner tradisional masyarakat kota Makassar sebagai salah satu destinasi pariwisata di Indonesia.

Penelitian ini dilaksanakan di kota Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui kuesioner, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Makassar sebahagian besar merupakan asimilasi budaya dengan masyarakat pendatang di masa lalu khususnya budaya China dan Arab. Hal ini dapat dilihat pada penggunaan bahan seperti bumbu, bahan dan metode memasak. Kuliner tradisional kota Makassar dapat diangkat dan memenuhi kriteria gastronomi internasional dan dapat dikelompokkan ke dalam makanan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), makanan utama (*maincourse*), makanan penutup (*dessert*) dan minuman (*beverages*).

Strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Makassar dilakukan melalui berbagai upaya yaitu pelaksanaan lomba kuliner pada berbagai even, mendorong produk dan pemasaran pada berbagai jenis usaha termasuk hotel dan restoran, serta melakukan promosi pada berbagai media termasuk media sosial.

Abstract

The Research of traditional culinary as an attraction of Makassar as a culinary tourism destination is a survey that focuses on the analysis of the type and characteristics of Makassar traditional culinary as one of the tourism destinations in in Indonesia.

This research was conducted at the city of Makassar. Data collection techniques used is through questionnaires, interviews, and documentation.

The results showed that the traditional culinary characteristics as a tourism attraction largely a cultural assimilation especially with China and Arab culture in the past. This can be seen in the use of spices, ingredients and cooking methods. Makassar culinary traditional can be lifted and international gastronomic meet the criteria and can be grouped into appetizers, soup, maincourses, desserts and beverages.

Traditional culinary development strategy as a tourist attraction done through various efforts, such as culinary competitions at various events, encourage product and marketing in various types of businesses including hotels and restaurants, as well as pass up promotions on a variety of media including social media.

Kata kunci : Makassar traditional culinary, culinary icon, tourism destination

A. Pendahuluan

1. Latar belakang Masalah

Makanan dan minuman (kuliner) tradisional merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Dalam sektor pariwisata, potensi makanan dan minuman saat ini telah memberi kontribusi sebesar 19,33 % dari total penghasilan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara. Pengeluaran makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi, yang kontribusinya mencapai 38,48 % dari total pengeluaran wisatawan mancanegara.

Kontribusi produk makanan dan minuman semakin signifikan mendukung penerimaan pariwisata dan penggerak ekonomi masyarakat dengan berkembangnya wisata makanan (*culinary tourism*) yang menekankan pada aktivitas mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan/ minuman khas daerah. Maraknya tayangan media televisi tentang wisata kuliner semakin mendorong masyarakat dan wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata dan secara khusus mencoba berbagai menu tradisional yang terdapat pada destinasi yang dikunjungi

Makanan adalah elemen penting dalam pengalaman wisata (Hall dan Sharples, 2003:1). Di San Fransisco, belanja wisata kuliner mencapai 28% dari total belanja wisatawan, dan di New Mexico mencapai 25,5%. Prosentase tersebut menunjukkan pentingnya peran belanja makanan dan minuman dalam kegiatan wisata. Di Bali belanja wisata untuk makan dan minum mencapai 12% (Fandeli, 2002).

Secara nasional, distribusi pengeluaran wisatawan terbesar adalah akomodasi yaitu 21,77% dari total pengeluarannya, diikuti pengeluaran untuk makanan dan minuman sebesar 10,96%, belanja 10,36% dan penerbangan domestik sebesar 10,14% (Saptatyningsih, 2003:2).

Kota Makassar berpotensi besar dalam wisata makanan (*culinary tourism*) karena memiliki kekayaan budaya dari masyarakat yang sangat heterogen sebagai penduduk wilayah kota Makassar, serta tinggalan asimilasi budaya masyarakat masa lampau yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat kota Makassar untuk mengembangkan makanan dan minuman khas tradisional agar bisa dikenal masyarakat secara lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke kota Makassar.

Pasar wisata minat khusus makanan dan minuman (wisata kuliner) semakin dan berkembang seiring dengan pertumbuhan para *gourmands* (pencinta makanan dengan cita rasa khas) yang melakukan perjalanan ke berbagai daerah/wilayah untuk mencoba beragam makanan tradisional, selain menikmati keindahan alam, keragaman budaya dan tradisi, sejarah, berbelanja atau mengunjungi tempat wisata yang eksotis dan menarik.

Peningkatan kesejahteraan ekonomi serta peradaban masyarakat juga telah mendorong timbulnya perilaku menikmati makan di luar sebagai bagian dari gaya hidup (*lifestyle*) masyarakat khususnya di perkotaan (*urban*). Banyak keluarga, komunitas, dan individu yang mengisi liburan ke berbagai daerah untuk mencicipi menu tradisional yang baru yang menarik, serta menyelenggarakan kegiatan

tertentu dengan menyediakan menu makanan dan minuman tradisional. Perilaku tersebut mendorong berkembangnya aktivitas wisata kuliner di kota Makassar.

Untuk mengangkat kuliner tradisional Makassar sebagai daya Tarik wisata diperlukan strategi yang komprehensif, yaitu mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ikon dan daya tarik wisata; memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi perkembangan menu tradisional Makassar seperti popularitas jenis makanan, penyediaan makanan di restoran, teknologi memasak, dan cara menu ditampilkan/dipresentasikan; tipologi pasar *culinary tourism*; dan merancang berbagai bentuk kegiatan *culinary tourism* (meliputi atraksi dan *event*) yang diintegrasikan dengan daya tarik wisata lainnya.

Berdasarkan gambaran latar belakang tersebut diatas, maka dilakukan identifikasi, menggali dan mengangkat potensi kuliner tradisional yang sangat variatif sebagai ikon kuliner tradisional kota Makassar sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner kota Makassar sehingga diharapkan dapat menjadi pemicu dan pemacu upaya masyarakat dalam melestarikan makanan dan minuman tradisional yang merupakan warisan kekayaan budaya masyarakat pada masa lalu sebagai potensi pariwisata minat khusus wisata kuliner serta penggerak perekonomian serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat melalui makanan yang sehat, berkualitas dan menarik serta menjadikan kota Makassar sebagai salah satu daerah tujuan wisata kuliner.

2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana gambaran karakteristik kuliner tradisional sebagai daya Tarik wisata kuliner kota Makassar?
- b. Bagaimana strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya Tarik wisata kuliner kota Makassar?

3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui karakteristik kuliner tradisional sebagai daya Tarik wisata kuliner kota Makassar
- b. Untuk mengetahui strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya Tarik wisata kuliner kota Makassar

B. Metodologi Penelitian

a. Jenis Penelitian

Penelitian ini adalah penelitian survey yang memaparkan tentang Sejarah dan filosofi kuliner tradisional, bahan dasar dan proses pembuatan kuliner tradisional, ketersediaan usaha/ industri yang memasarkan kuliner tradisional, aspek preferensi pasar dan pemasaran kuliner tradisional, dan karakteristik dasar dan penyajian kuliner tradisional kota Makassar

b. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian survey ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Juli tahun 2017. Lokasi penelitian adalah pada wilayah administratif kota Makassar yang tersebar pada 14 kecamatan.

c. Profil Responden

Dalam penelitian potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Makassar, selain dilakukan penilaian terhadap setiap produk kuliner, juga dilakukan survey secara *online* untuk mengetahui popularitas dari setiap produk kuliner. Responden yang berpartisipasi dalam survey penetapan Ikon Kuliner Kota Makassar sebanyak 392 orang.

d. Prosedur Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

Prosedur yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Mengumpulkan data awal terdokumentasi melalui Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan
- 2) Mengidentifikasi jenis dan jumlah produk kuliner kota Makassar
- 3) Mengembangkan instrumen pengumpulan data. Instrumen dikembangkan dengan pendekatan survey.
- 4) Mengidentifikasi jumlah responden menurut tujuan penelitian
- 5) Menyebarkan kuesioner dan melakukan wawancara baik secara konvensional maupun *on-line*
- 6) Mengumpulkan dan menganalisis data melalui pemeriksaan, pengkodean, validasi dan tabulasi
- 7) Melakukan penilaian terhadap potensi kuliner kota Makassar dengan menggunakan instrument penilaian sebagai berikut :
 - a) Orisinalitas produk, terdiri dari : keaslian produk kuliner tradisional Makassar ; dikonsumsi dan diproduksi oleh masyarakat Makassar; dan dikenal Oleh Masyarakat Luas
 - b) Potensi Ekonomi dan Pencitraan, terdiri dari : terdapat usaha/ industri komersial; dan popularitas produk kuliner

- c) Proses Produksi, terdiri dari : bahan mudah didapatkan ; proses produksi mudah dibuat; dan variasi komposisi bahan
- d) Karakteristik Khas, terdiri dari : cita rasa khas; dapat dikonsumsi secara umum (aspek religius); memenuhi aspek gizi dan kesehatan; memenuhi kaidah presentasi kuliner; dan dapat disajikan pada seluruh kondisi (aspek kultural)

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, terdiri dari :

- 1) Kuesioner, daftar pertanyaan digunakan dalam mengumpulkan data tentang persepsi dan preferensi wisatawan terhadap produk kuliner kota Makassar
- 2) Wawancara, Teknik wawancara digunakan untuk mengklarifikasi data kuesioner sehingga data dan informasi penelitian dapat diyakini tingkat validitasnya. Wawancara dilakukan secara mendalam.
- 3) Dokumentasi, teknik dokumentasi digunakan dalam mengumpulkan data tertulis, tercetak dan terekam dari berbagai sumber yang dapat dipertanggungjawabkan, sehubungan dengan jenis data yang dibutuhkan dalam kegiatan survey.

C. Landasan Teori

1. Potensi Wisata Kuliner

Beberapa hal yang melatari dan dapat dikemukakan untuk menjelaskan meningkatnya pertumbuhan studi wisata makanan dan minuman pada daerah tertentu (Hall, 2002; Hall dan Mitchell, 2001; Hjalager dan Richards, 2002). Sejak awal tahun 1970-an daerah pedesaan telah menjadi bagian penting bagi perkembangan pada masyarakat industri

dan menjadi bagian dari restrukturisasi ekonomi. Perkembangan masyarakat selanjutnya telah menyebabkan hilangnya fungsi layanan pasar tradisional dan penghapusan tarif serta mekanisme bagi dukungan regional.

Oleh karena itu, daerah pedesaan berusaha melakukan diversifikasi basis ekonomi dengan mengembangkan produk baru pada bidang pertanian dan pariwisata. Strategi melalui wisata makanan dan minuman (*culinary tourism*) merupakan salah satu instrumen signifikan bagi pembangunan daerah pertanian pada khususnya karena pengaruh potensial antara produk dari dua sektor yaitu produk pertanian dan pariwisata (Hall, 2002; Taylor dan Little 1999; Telfer 2001a; 2001b).

Makanan juga merupakan ekspresi identitas dan budaya masyarakat setempat karena sebuah peradaban dan perkembangan generasi tidak terlepas dari jenis dan tata cara makan sebuah masyarakat. Karena hal tersebut merupakan komponen penting dari budaya dan pariwisata *heritage* (Bessi`ere, 1998; Cusack, 2000; Ritchie dan Zins,1978).

Wisata kuliner (*culinary tourism*) membedakan antara wisatawan yang mengkonsumsi makanan sebagai bagian dari pengalaman perjalanan dan wisatawan yang kegiatan, perilaku dan, bahkan, pemilihan tujuan dipengaruhi oleh makanan sebagai daya tarik utama (Hall, Johnson et al, 2000). Wisata kuliner (*culinary tourism*) secara umum dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan, festival makanan, restoran dan lokasi spesifik untuk mencicipi makanan dan atau menikmati/ mempelajari proses produksi dan latar budaya masyarakatnya.

Dengan demikian makanan, produksi makanan dan atribut khusus makanan tradisional daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan wisata (Hall dan Mitchell, 2001a: 308). Kebutuhan akan makanan dan minuman menjadi faktor utama dalam mempengaruhi perilaku perjalanan dan pengambilan keputusan itu sebagai bentuk perjalanan minat khusus. Wisata makanan dapat berupa wisatawan biasa atau wisata

kuliner, *gourmet gastronomy*, sebagai bentuk rekreasi dari *culinary tourism* yang lebih serius (Hall dan Mitchell, 2001; Wagner, 2001).

Hall (2002) berpendapat bahwa anggur, makanan dan industri pariwisata yang mengandalkan ciri khas regional dapat digunakan untuk mengembangkan pasar dan melakukan promosi. Dengan sebutan, atau daerah 'khusus' tersebut, dapat menjadi sumber penting dari diferensiasi dan nilai tambah daerah pedesaan. (Hall dan Sharples, 2003:10).

Ada beberapa bentuk/ varian *food tourism* (Hall dan Sharples, 2003:11), yaitu : a) *Rural/ urban tourism*, merupakan kegiatan berkunjung di restoran/ tempat makan saat berwisata, festival makanan lokal karena berbeda, sebagai wujud adanya kebutuhan makan minum selama berwisata. Ketertarikan terhadap makanan lokal tergolong rendah, karena tujuan utamanya bukan untuk menikmati makanan lokal melainkan berwisata; b) *Culinary tourism*, yaitu mengunjungi pasar tradisional, restoran lokal, festival makanan saat datang ke destinasi wisata. Ketertarikan terhadap makanan lokal tergolong sedang karena menikmati menu lokal merupakan bagian dari aktivitas gaya hidup mereka; dan c) *Gastronomy tourism/ cuisine tourism/ gourmet tourism*, yaitu bepergian ke destinasi khusus untuk menikmati makanan lokal, festival makanan, atau mempelajari makanan lokal secara serius. Menikmati/ mempelajari makanan lokal sebagai tujuan/ daya tarik utama kegiatan perjalanan, dan memiliki ketertarikan tinggi terhadap makanan lokal.

2. Potensi Kuliner Kota Makassar

Kota Makassar sebagai ibukota provinsi Sulawesi Selatan merupakan wilayah yang cikal-bakalnya adalah dari kerajaan Gowa-Tallo memiliki lintas sejarah panjang dengan keragaman budaya dari masyarakat yang berdomisili di dalamnya. Kekayaan budaya dari 4 (empat) etnik utama di Sulawesi Selatan yaitu Makassar, Bugis, Toraja, dan Mandar (sekarang provinsi Sulawesi Barat), serta

asimilasi budaya dari masyarakat pendatang dari wilayah lain di Indonesia khususnya Sulawesi, Jawa dan Sumatera serta pendatang dari China, Arab dan India telah melahirkan produk makanan dan minuman yang sangat variatif dan beragam

Seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan kota Makassar yang merupakan pintu gerbang utama kawasan timur Indonesia, maka pertumbuhan ekonomi masyarakat termasuk usaha dan industri makanan dan minuman juga bertumbuh signifikan. Pertumbuhan industri dan usaha makanan dan minuman di kota Makassar dapat dijumpai pada berbagai hotel dan restoran serta rumah makan yang tersebar diseluruh wilayah kota Makassar dengan menyajikan berbagai makanan dan minuman tradisional kota Makassar, bahkan beberapa pengusaha kota Makassar telah melakukan ekspansi usaha pada beberapa kota besar lainnya di wilayah Indonesia sehingga masyarakat lain dapat mengenal dan mencicipi kuliner tradisional Makassar.

Pertumbuhan kuliner tradisional kota Makassar yang bertumbuh sangat pesat tersebut dipengaruhi oleh kondisi geografis dan sumber daya alam yang sangat kaya yang memberikan dan menyediakan bahan makanan dan minuman sehingga potensi kuliner tradisional tersebut juga sekaligus akan mampu mendorong pertumbuhan pemasaran produk-produk pertanian, perkebunan, peternakan dan perikanan untuk ikut tumbuh dan berkembang sehubungan dengan peningkatan konsumsi kebutuhan bahan dalam pengolahan kuliner tradisional kota Makassar.

Kota Makassar berpotensi besar dalam wisata kuliner (*culinary tourism*) karena memiliki kekayaan etnis dan budaya yang heterogen. Selain itu, posisi strategis kota Makassar telah menjadikannya sebagai salah satu destinasi utama wisata MICE, bahari dan budaya telah ikut mendorong peningkatan minat kunjungan wisatawan yang membutuhkan produk-produk kuliner yang akan memanjakan wisatawan, khususnya wisatawan minat khusus kuliner ke kota Makassar.

Salah satu keunggulan kuliner tradisional selain jenis bumbu dan bahan dasar utamanya adalah karena karakteristik dan keunikan pengolahan dan penyajian kuliner tradisional yang eksotis. Sebahagian besar produk kuliner tradisional diracik dan diolah dengan menggunakan teknik tradisional seperti dimasak dalam bamboo, dibungkus dengan daun pisang, teknik penyajian yang membutuhkan keterampilan khusus sehingga menarik untuk dijadikan atraksi dan aktivitas wisata, selain citarasa produk kulinernya sendiri.

D. Hasil dan Pembahasan

1. Gambaran Umum Kota Makassar

Kota Makassar yang juga dikenal dengan sebutan Ujung Pandang, merupakan salah satu kota di provinsi Sulawesi Selatan yang mempunyai keunikan tersendiri dengan posisi strategis di bibir pantai yang merupakan pintu gerbang kawasan timur Indonesia. Secara geografis, Kota Makassar berada di bagian barat daya provinsi Sulawesi Selatan yaitu pada $5^{\circ} 8' 6''$ Lintang Selatan dan $119^{\circ} 24' 17''$ Bujur Timur dengan ketinggian yang bervariasi antara 1-25 meter di atas permukaan laut.

Kota Makassar merupakan daerah pantai yang datar dengan kemiringan 0 - 5 derajat ke arah barat, diapit dua muara sungai yakni sungai Tallo yang bermuara di bagian utara kota dan sungai Jeneberang yang bermuara di selatan kota. Luas wilayah kota Makassar seluruhnya berjumlah kurang lebih $175,77 \text{ km}^2$ daratan dan termasuk 11 pulau di selat Makassar dengan luas wilayah perairan kurang lebih 100 km^2 . Wilayah Kota Makassar terdiri dari 14 wilayah kecamatan dengan 1143 wilayah kelurahan, 974 RW dan 4.827 RT. Adapun batas-batas wilayah Kota Makassar adalah : sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Maros; sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Maros; sebelah Selatan dengan Kabupaten Gowa; dan sebelah Barat dengan Selat Makassar

2. Hasil Analisis Potensi Kuliner Kota Makassar

a. Ragam Kuliner Kota Makassar

Dalam skeleton kuliner tradisional kota Makassar, pada prinsipnya tidak dikenal penyajian makanan menurut jenis dan fungsi makanan sebagaimana halnya yang dikenal dalam skeleton menu modern. Untuk tujuan penyesuaian jenis makanan tradisional dengan karakteristik pola makan wisatawan khususnya wisatawan mancanegara, maka penelitian ini mendistribusikan jenis makanan tradisional ke dalam skeleton menu modern.

Data hasil survey terhadap preferensi responden dilakukan menurut jenis kelompok hidangan sesuai tujuan penelitian agar kuliner tradisional yang ditetapkan dapat memenuhi unsur skeleton menu yang berlaku secara internasional, maka komponen survey terdiri dari masing-masing kelompok makanan yaitu : makanan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), makanan utama (*maincourse*), makanan penutup (*dessert*), dan minuman (*beverage*). Adapun pilihan dari responden dalam survey adalah sebagai berikut :

1) Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Preferensi responden terhadap makanan pembuka (*appetizer*) menunjukkan bahwa Otak-Otak dan Jalangkote' merupakan produk kuliner yang sangat digemari. Sebaran jumlah pilihan responden dalam kelompok makanan pembuka dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1
Preferensi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Kota Makassar
Sebagai Makanan Pembuka (*Appetizer*)

| No | Nama Makanan | Jumlah | % |
|----|-----------------|--------|--------|
| 1 | Otak-Otak | 147 | 37.50% |
| 2 | Jalangkote' | 136 | 34.69% |
| 3 | Lumpia Makassar | 58 | 14.80% |
| 4 | Bikang Doang | 27 | 6.89% |
| 5 | Lawara' | 24 | 6.12% |

Sumber, Hasil Olahan Data, 2017

2) **Sup (Soup)**

Preferensi reposden terhadap makanan dalam kelompok Sup (*Soup*) menunjukkan bahwa Coto Mangkasara dan Sop Saudara merupakan produk kuliner yang sangat digemari. Mengingat bahwa Sop Saudara telah menjadi Ikon Kabupaten Pangkajene Kepulauan sehingga pertimbangan produk sop yang otentik dengan kota Makassar adalah Coto Mangkasara dan Konro. Sebaran jumlah pilihan responden dalam kelompok sop dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 2
Preferensi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Kota Makassar
Sebagai Sup (*Soup*)

| No | Nama Makanan | Jumlah | % |
|----|-----------------|--------|--------|
| 1 | Coto Mangkasara | 144 | 36.73% |
| 2 | Konro | 63 | 16.07% |
| 3 | Pallubasa | 42 | 10.71% |
| 4 | Sop Saudara | 95 | 24.23% |
| 5 | Kapurung | 35 | 8.93% |
| 6 | Barobbo | 13 | 3.32% |

Sumber, Hasil Olahan Data, 2017

3) **Makanan Utama (*Maincourse*),**

Untuk kelompok makanan utama (*maincouse*) adalah terdistribusinya produk kuliner yang mewakili bahan utama yaitu daging, ayam, dan ikan. Preferensi reposden terhadap makanan dalam kelompok ini menunjukkan bahwa *Ikan Bakar Parape'*, Sate Makassar dan *Gagape* merupakan produk kuliner yang sangat digemari dan memperoleh polling tertinggi dalam survey. Dalam kelompok makanan ini berpedoman pada pertimbangan keunikan proses, teknik memasak, serta presentasi/ penyajian dari produk makanan maka produk yang ditetapkan dalam kelompok ini adalah *Toppa' Lada*, *Juku' Pallumara*, dan *Gagape*. Sebaran jumlah pilihan responden dalam kelompok makanan utama dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 3
Preferensi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Kota Makassar
Sebagai Makanan Utama (*Maincourse*)

| No | Nama Makanan | Jumlah | % |
|----|--------------------|--------|--------|
| 1 | Ikan Bakar Parape' | 188 | 47.96% |
| 2 | Toppa' Lada | 18 | 4.59% |
| 3 | Ayam Gagape' | 25 | 6.38% |
| 4 | Sate Makassar | 35 | 8.93% |
| 5 | Juku' Pallumara | 93 | 23.72% |
| 6 | Pallu Kaloa' | 33 | 8.42% |

Sumber, Hasil Olahan Data, 2017

4) Makanan Penutup (*Dessert*)

Preferensi responden terhadap Makanan Penutup (*Dessert*) menunjukkan bahwa *Pisang Ijo*, *Barongko* dan *Cendolo'* merupakan produk kuliner yang sangat digemari sebagai makanan penutup. Sebaran jumlah pilihan responden dalam kelompok *dessert* dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4
Preferensi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Kota Makassar
Sebagai Makanan Penutup (*Dessert*)

| No | Nama Makanan | Jumlah | % |
|----|-------------------|--------|--------|
| 1 | Pisang Epe' | 32 | 8.16% |
| 2 | Pisang Ijo | 160 | 40.82% |
| 3 | Cendolo' | 44 | 11.22% |
| 4 | Barongko | 99 | 25.26% |
| 5 | Sanggara' Balanda | 14 | 3.57% |
| 6 | Cucuru' Bayao | 11 | 2.81% |
| 7 | Bolu Peca' | 11 | 2.81% |

Sumber, Hasil Olahan Data, 2017

5) Minuman (*Beverage*).

Untuk kelompok minuman tradisional, *Sarabba* merupakan produk yang memiliki preferensi tertinggi sekaligus merupakan minuman tradisional yang telah dikenal masyarakat sebagai berikut :

Tabel 5
Preferensi Wisatawan Terhadap Kuliner Tradisional Kota Makassar
Sebagai Minuman (*Beverages*)

| No | Nama Makanan | Jumlah | % |
|--------|--------------------|--------|--------|
| 1 | Sarabba | 115 | 29.34% |
| 2 | Jus Markisa | 97 | 24.74% |
| 3 | Jus Terong Belanda | 37 | 9.44% |
| 4 | Jus Kelapa Muda | 143 | 36.48% |
| Jumlah | | 392 | |

Sumber, Hasil Olahan Data, 2017

b. Peluang dan Potensi Pengembangan Kuliner Kota Makassar

Seiring dengan perkembangan peradaban dan kehidupan masyarakat modern dan global saat ini, serta dukungan dari sistem informasi yang berkembang pesat melampaui sekat-sekat wilayah administratif dan budaya masyarakat sehingga tayangan-tayangan dari media cetak dan elektronik telah ikut menyebarkan dan memberikan informasi kepada masyarakat dalam mengenal, memasarkan dan melakukan aktivitas ekonomi dari potensi kuliner tradisional sehingga hal tersebut sudah menjadi gaya hidup masyarakat modern.

Cita rasa kuliner tradisional yang sangat eksotis telah memberikan tempat tersendiri pada peminat wisata kuliner yang bertumbuh sangat pesat. Jika selama ini kuliner hanya merupakan pelengkap dari kegiatan perjalanan wisata, maka saat

ini kuliner telah menjadi salah satu aktivitas wisata yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata. Cita rasa yang sangat khas dan eksotis dipengaruhi oleh penggunaan bahan, bumbu, rempah dan racikan alami dan segar sehingga kuliner tradisional juga lebih sehat dibandingkan dengan kuliner cepat saji yang banyak dijual oleh restoran internasional.

Kuliner tradisional merupakan identitas budaya masyarakat yang sangat kental dengan pengolahan dan penyajian pada waktu dan keperluan tertentu seperti keterkaitan dengan prosesi budaya dan kepercayaan serta diselenggarakan pada waktu tertentu pula seperti syukuran dan pesta perkawinan. Dengan demikian, pendekatan terhadap kuliner tradisional tidak dapat dipisahkan dari kebudayaan masyarakat kota Makassar.

Dengan demikian, potensi kuliner tradisional kota Makassar memiliki peluang yang sangat besar untuk berkembang, khususnya jika dikaitkan dengan pariwisata yang bukan hanya dapat memicu minat kunjungan, pendapatan daerah dan masyarakat, kesempatan kerja dan peluang usaha, tetapi juga sebagai media dalam melestarikan budaya masyarakat, membentuk masyarakat yang lebih sehat dan cerdas, serta sebagai media promosi kota Makassar dalam menarik minat kunjungan wisatawan.

Selain peluang kuliner tradisional yang sangat potensial, beberapa kendala yang juga dihadapi dalam pengembangan kuliner tradisional kota Makassar adalah pola hidup masyarakat yang cenderung modern, dengan stigma yang terbangun pada pemikiran dan tindakan masyarakat bahwa modernitas adalah mengikuti

gaya hidup masyarakat global termasuk mengkonsumsi kuliner cepat saji pada restoran atau hotel dengan fasilitas fisik yang lebih mewah.

Apresiasi terhadap kuliner tradisional yang masih rendah ini lebih cenderung disebabkan oleh kondisi tempat penjualan yang menyediakan kuliner tradisional, standarisasi produk, tata cara makan dan penyajian yang cenderung konvensional dengan penataan alakadarnya, serta promosi dan pemasaran yang masih sangat terbatas. Hal ini semakin memojokkan posisi kuliner tradisional untuk ikut bersaing dengan kuliner cepat saji yang dipasarkan secara lebih profesional oleh industri dan perusahaan berskala internasional

3. Penutup

Berdasarkan keseluruhan uraian dari potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik kota Makassar sebagai destinasi pariwisata, dapat disimpulkan sebagai berikut :

a. Simpulan

- 1) Karakteristik kuliner tradisional sebagai daya Tarik wisata kuliner kota Makassar menunjukkan bahwa kuliner kota Makassar sebahagian besar merupakan asimilasi budaya dengan masyarakat pendatang di masa lalu khususnya budaya China dan Arab. Hal ini dapat dilihat pada penggunaan bahan seperti bumbu, bahan dan metode memasak.

Kuliner tradisional kota Makassar dapat diangkat dan memenuhi kriteria gastronomi internasional dan dapat dikelompokkan ke dalam makanan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), makanan utama (*maincourse*), makanan penutup (*dessert*) dan minuman (*beverages*).

- 2) Strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner kota Makassar dilakukan melalui berbagai upaya yaitu pelaksanaan lomba kuliner pada berbagai even, mendorong produk dan pemasaran pada berbagai jenis usaha termasuk hotel dan restoran, serta melakukan promosi pada berbagai media termasuk media sosial.

b. Rekomendasi

- 1) Untuk dapat mengangkat kuliner tradisional kota Makassar sebagai daya Tarik destinasi wisata kuliner, perlu ditetapkan ikon kuliner tradisional kota Makassar sehingga produk kuliner tersebut akan senantiasa dikenal oleh masyarakat termasuk wisatawan
- 2) Diharapkan agar kuliner tradisional yang memenuhi persyaratan dan diminati oleh wisatawan agar dibuatkan standardisasi sehingga akan menjadi standar produk kuliner kota Makassar

DAFTAR PUSTAKA

- A. Rivai dan K. Putranto.** 1999, *Upaya meningkatkan penerimaan konsumen bagi makanan tradisional*, Dalam Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Yogyakarta, 16 Maret 1999.
- Dwyer, L. et al** (2000), *Economic impacts of inbound tourism under different assumptions regarding the macroeconomy*. Current Issues in Tourism Vol.3
- Fandeli, C.** 2002. Perencanaan Kepariwisata Alam. Fakultas Kehutanan, Universitas Gadjah Mada. Bulaksumur, Yogyakarta
- Hall, C.M., Mitchell, R. & Sharples, E.** 2003, *Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development*, Butterworth-Heinemann, Oxford
- Hjalager Anne-Mette & Richards, Greg.** 2002. *Tourism and Gastronomy*, Routledge
- Mc Intosh, Robert W & Goeldner, Charles R.** 1990. *Tourism, Principles, Practices, and Philosophies*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Saptatyningsih E** (2003) *Dampak perubahan pengeluaran wisatawan terhadap pendapatan rumah tangga di indonesia pendekatan Structural Path Analysis (SPA)* dalam SNSE Indonesia. Jurnal Ekonomi Pembangunan 8(1)
- Sjahmien, Moehyi.** 1992. *Penyelenggaraan Makanan Industri dan Jasa Boga*. Bhara. Jakarta,
- Voase, Richard.** 1999. *Tourism: The Human Perspective*. Hodder & Stoughton. London.