



PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP MAKANAN INDONESIA DI KABUPATEN
TANGERANG

Oleh

Kezia Elsty¹, Wiwik Nirmala Sari²

^{1,2}Pradita University; Jl. Gading Serpong Boulevard No.1, Kabupaten Tangerang, telp.
(021) 55689999

¹Jurusan Seni Kuliner, Pradita University, Tangerang

²Jurusan Pariwisata, Pradita University, Tangerang

e-mail: ¹kezia.elsty@pradita.ac.id, ²wiwik.nirmala@pradita.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui menu makanan Indonesia yang cocok untuk disajikan di kawasan Gading Serpong bagi wisatawan baik wisatawan domestik atau wisatawan mancanegara. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, dengan teknik triangulasi untuk keabsahan datanya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa menu makanan Indonesia yang cocok untuk makan pagi atau sarapan adalah nasi goreng dengan telur dan ayam goreng. Menu makanan Indonesia yang cocok untuk makan siang adalah makanan berkuah dan berbahan dasar dari daging, yakni sup buntut atau soto ayam. Sementara untuk menu Indonesia yang cocok untuk makan malam adalah makanan berkuah juga, tidak jauh berbeda dengan makan siang. Sementara untuk minuman pendamping dari makanan ini paling cocok ditemani dengan teh manis dan teh hangat.

Kata Kunci: Makanan Indonesia, Persepsi Wisatawan, Tren Makanan Indonesia, Gading Serpong

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar seorang manusia untuk terus bertahan hidup, kebutuhan makanan seiring perubahan waktu mengalami perubahan makna dan nilai. Hampir di semua kegiatan manusia membutuhkan ketersediaan makanan dan minuman. Serupa dengan kegiatan pariwisata, makanan dan minuman ini memiliki keunikan dan pasarnya tersendiri. Peran makanan dan minuman dalam kegiatan pariwisata cukup besar terhadap keberlanjutan kegiatan wisata.

Banyak wisatawan yang sengajadatang mengunjungi suatu daerah hanya karena makanan dan minumannya. Keunikan dan otentikannya menjadi daya tarik tersendiri untuk wisatawan. Nurdiansah dalam Wibawati dan Adhiningasih (2021)¹ mengatakan bawa makanan dapat dikatakan

sebagai tradisi, dimaa dalam makanan terdapat hal menarik terkait proses dan peran makanan dalam beberapa kegiatan seperti dalam hal ritual atau kegiatan adat, yang dilakukan oleh masyarakat lokal secara turun temurun. Proses pembuatan makanan serta resep kuno dari suat makanan menjadi tradisi yang diturunkan kepadasetiap generasi untuk menjaga nilai dari makanan tersebut.

Makanan memiliki nilai yang sangat luas, tidak hanya sebagai untuk memenuhi kebutuhan makanan, namun juga bisa menjadi alat komunikasi dalam hal diplomasi negara, makanan juga menjadi alat sebagai identitas negara, selain itu makanan juga bahkan bisa menjadi simbol kelas sosial dalam masyarakat, dan yang paling menarik adalah makanan menjadi tujuan untuk relaksasi atau menghilangkan kepenatan.



Potensi yang ada pada makanan saat ini menjadi industri dalam dunia pariwisata yang biasa dikenal sebagai wisata kuliner. Banyak wisatawan yang datang berkunjung ke suatu daerah hanya untuk menikmati makanan khas yang ada di daerah tersebut. Jenis-jenis makanan pun beragam, ada makanan berbahan tepung-tepungan, ada makanan berbahan dari laut, atau bahkan hanya sekedar makanan ringan seperti keripik dan kue-kue manis. Khusus untuk makanan Indonesia, pada prinsipnya dapat dikelompokkan dalam berbagai macam hidangan yaitu hidangan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayur, sambal, sedap-sedapan, dan minuman.

Keberagaman makanan Indonesia ini menjadi peluang bagi masyarakat lokal atau pebisnis di bidang kuliner untuk membuat strategi dalam usaha mereka. Dalam membuka bisnis kuliner, masyarakat atau pengusaha yang bergerak di bidang usaha makanan ini setidaknya mengetahui keinginan pasar dan kebutuhan pasar dalam hal makanan. Beragam strategi penting untuk diterapkan tanpa menghilangkan nilai dari makanan itu sendiri.

Memahami keinginan pasar adalah salah satu bentuk langkah dalam strategi pemasaran, sehingga bagi pihak-pihak yang bergerak dalam usaha makanan sangat penting untuk mengetahui tren-tren makanan yang saat ini disenangi oleh masyarakat. Tren makanan dua tahun terakhir mengalami perubahan yang diakibatkan oleh kondisi pandemi yang terjadi pada awal tahun 2020 hingga saat ini.

Dalam artikel yang ditulis oleh Puteri (UAI, 2020)² mengungkapkan bahwa tren konsumsi masyarakat selama pandemi berubah dengan beragam hal, salah satunya adalah makanan yang higienis. Fenomena perubahan tren makanan yang terjadi pada masa pandemi adalah konsumen banyak memiliki bahan makanan yang dapat diolah sendiri di rumah, selain itu menu-menu makanan yang dibeli juga kebanyakan menu yang mengunggulkan makanan yang sehat seperti makanan dengan

bahan sayur-mayur. Selain itu, tren makanan yang menjadi prioritas konsumen di masa pandemi adalah makanan yang terjamin akan kualitas kebersihan dan keamanan bahan yang digunakan.

Khusus untuk wisata kuliner, memahami tren makanan yang disenangi wisatawan menjadi acuan bagi pebisnis wisata kuliner dalam menjamu wisatawan yang akan datang. Tren-tren makanan yang disenangi wisatawan akan memberikan peluang untuk calon pebisnis kuliner yang mungkin saat ini belum terjun langsung di dunia bisnis kuliner. *Trend* memiliki arti tanda suatu objek menjadi pusat pembicaraan, pusat perhatian, sesuatu yang dikenakan, dimanfaatkan dan sering digunakan oleh banyak masyarakat dalam saat tertentu (Maryam, 2019)³.

Sebagai sarana bagi pebisnis yang bergerak di bidang makanan, hasil riset akan tren makanan di kalangan wisatawan memiliki nilai yang sangat penting. Sehingga penelitian ini menjadi langkah awal dalam mendorong kegiatan wisata kuliner di Indonesia, khususnya di area Gading Serpong, Kabupaten Tangerang. Sebagai daerah pembangunan, Gading Serpong saat ini semakin maju dengan perkembangan daerah yang sangat visioner.

Pembangunan hotel berbintang dan beragam properti apartemen menjadi hal yang bisa mendukung kegiatan wisata kuliner disana. Ketersediaan akomodasi hotel berbintang di Gading Serpong, akan memacu kebutuhan fasilitas wisata kuliner untuk memenuhi kebutuhan tamu yang ada di hotel-hotel tersebut. Kebutuhan yang saling menguntungkan ini menjadi satu bukti akan sifat pariwisata yang *multiplier effect*.

Melihat hal tersebut maka dilakukan suatu riset untuk mengetahui tren-tren makanan Indonesia yang disenangi atau yang lagi diminati oleh wisatawan nusantara di Gading Serpong berdasarkan pada waktu penyajian makanannya. Berdasarkan waktu penyajiannya, makanan Indonesia dibagi



menjadi tiga waktu, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Riset ini dilakukan dengan mencari tahu bagaimana persepsi atau pendapat wisatawan nusantara terkait tren makanan Indonesia yang disajikan pada tiga waktu penyajian.

Persepsi adalah proses mengatur dan interpretasi kesan sensori seseorang dalam mengartikan sesuatu (Robbins, Stephen dalam Alizaman dan Nasbahry, 2016)⁴. Persepsi dikatakan juga sebagai bentuk kemampuan seseorang dalam membedakan, pengelompokkan, memfokuskan pikiran untuk menginterpretasikan sesuatu hal (Sarwoto, Sarlito, W. dalam Alizaman dan Nasbahry, 2016)⁴.

Turker dan Ozkan (2022)⁵ dalam penelitiannya mengatakan bahwa wisatawan selama melakukan liburan kebanyakan memilih untuk mengkonsumsi makanan lokal dan minuman etnik. Makanan dan minuman lokal dianggap pula sebagai motivasi perjalanan wisatawan ke suatu daerah tertentu. Makanan lokal dan minuman etnik merupakan bagian penting dalam menggambarkan suatu wajah atau identitas budaya suatu daerah tertentu.

Persepsi wisatawan mengenai jenis-jenis makanan Indonesia yang tren di Kabupaten Bogor akan memberikan pandangan kepada pihak swasta dan pemerintah dalam meningkatkan kualitas usahanya. Kebijakan yang bisa menguntungkan setiap *stakeholder* pada bisnis wisata kuliner bisa dibuat berdasarkan dari hasil penelitian ini.

LANDASAN TEORI

Faridah (2020)⁶ mengatakan bahwa hidangan pokok diartikan sebagai hidangan yang berasal dari nasi dan penggantinya, makanan pokok diartikan sebagai makanan utama yang dihidangkan dalam jumlah besar. Di Indonesia, makanan pokoknya adalah nasi. Disamping itu, ada juga bahan makanan pokok

lain seperti pisang, sagu, jagung, singkong dan ubi.

Hidangan lauk pauk menurut Farida (2020)⁶ dikatakan sebagai hidangan pelengkap nasi yang pada umumnya berasal dari hewan dan tumbuh-tumbuhan. Teknik pengolahan hidangan ini biasanya dilakukan dengan cara dikukus, dibakar, digoreng, atau biasa juga dikombinasikan dengan berbagai teknik. Penyajiannya biasa dengan per porsi atau biasa juga dengan prasmanan. Contoh makanannya seperti telur, daging, ikan (hewani), tahu tempe, dan kacang-kacangan (nabati).

Hidangan sayur dikatakan sebagai pelengkap nasi yang berkuah. Meskipun dikatakan sebagai pelengkap nasi, namun hidangan ini bisa dimakan bersama nasi atau tanpa nasi. Hidangan sayur diklasifikasikan dengan a) sayur berkuah banyak seperti sayur asem, sayur lodeh, sop, sayur bening, sayur soto dan lain sebagainya; b) sayur berkuah sedikit atau sayur tumis yang menggunakan sedikit kuah, contohnya tumis kangkung, oseng-oseng, capcay dan sebagainya; dan c) sayur tanpa kuah yang biasa dihidangkan tanpa proses pengolahan, biasa disajikan dalam kondisi mentah yang dilengkapi dengan sambal atau bumbu, contohnya gado-gado, urapan, lalapan, dan lain sebagainya (Farida, 2020)⁶.

Sambal adalah hidangan yang tidak pernah berdiri sendiri, harus dimakan dengan bahan lain yang diklasifikasikan menjadi dua bagian yaitu sambal matah dan sambal matang. Sambal matah adalah sambal mentah yang dibuat tanpa olahan masakan, contoh colo-colo, sambal bawang dan lainnya. Sementara itu, sambal matang diartikan sebagai sambal yang dimasak seperti sambal teri, sambal tomat, dan sambal kacang (Farida, 2020).

Sedap-sedapan merupakan hidangan makanan ringan yang biasa menjadi kudapan bersama minuman. Klasifikasi sedap-sedapan



dibagi atas bentuk, rasa, bahan dan teknik. Kudapan menurut bentuk dibagi menjadi kue kecil (klepon, lumpia), kue besar (kue lapis), dan kue berkuah (kolak). Kudapan menurut rasa dibedakan menjadi kue manis (geplak) dan kue asin atau gurih (lemper). Kudapan menurut bahan dibagi menjadi bahan beras (arem-arem), tepung beras, beras ketan, dan lainnya. Terakhir kudapan menurut teknik pengolahan dibedakan menjadi kue yang dikuku, direbus, digoreng, dipanggang, dan lainnya (Farida, 2020)⁶.

Selain dari beragamnya jenis makanan, hidangan Indonesia juga ada dari berbagai jenis minuman. Jenis minuman Indonesia terbagi atas dua yaitu minuman panas dan dingin. Contoh minuman panas khas Indonesia adalah wedang jahe, bajigur, teh, kopi, dan lainnya. Sementara itu contoh minuman dingin khas Indonesia dibagi atas dua yakni minuman dingin berisi seperti es beras kencu, dan minuman dingin berisi seperti es campur (Farida, 2020)⁶.

Persepsi bermakna pengetahuan, kebutuhan, dan kepercayaan seseorang. John R. Wenburg dalam Alizaman dan Nasbahry (2016)⁴ mengatakan bahwa persepsi didefinisikan sebagai bentuk penafsiran informasi indrawi. Sebagai kebutuhan, persepsi dianggap sebagai sikap kepentingan, minat seseorang, kebutuhan pengalaman, harapan dan kepribadian seseorang dalam menginterpretasikan sesuatu (Mulyana dalam Alizaman dan Nasbahry, 2016)⁴. Sebagai keyakinan, persepsi disebut sebagai keyakinan dan kebajikan seseorang dengan melihat sesuatu.

Selain ketiga itu persepsi juga dikatakan sebagai nilai yang sedikit banyaknya memberikan pengaruh pada alasan, landasan, dan keinginan seseorang untuk bertindak dan berperilaku. Persepsi juga dikaitkan dengan asumsi dan sikap, asumsi merupakan bagian dari persepsi manusia, sedangkan sikap adalah kecenderungan seseorang dalam berpikir dan

kecenderungan untuk berperilaku dengan cara tertentu terhadap suatu objek tertentu. Meskipun demikian, sikap bukanlah perilaku karena sikap hanyalah suatu kecenderungan seseorang untuk bertindak dan berperilaku (Alizaman dan Nasbahry, 2016)⁴.

Prinsip-prinsip persepsi manusia menurut Mulyana (2005)⁷ terbagi atas 5 (lima) bagian yaitu pertama, persepsi yang berdasarkan pengalaman, persepsi yang bersifat selektif yang dipengaruhi oleh rangsangan indrawi. Kedua, persepsi bersifat dugaan yang dikarenakan adanya data objek yang tidak lengkap sehingga menafsirkan sesuatu dari berbagai sudut pandang. Kemudian yang ketiga, persepsi yang bersifat evaluative yang berarti biasanya manusia memiliki keraguan akan realitas persepsinya sendiri, dan terakhir kelima adalah persepsi yang bersifat kontekstual yang menjadi pengaruh terkuat dalam persepsi seseorang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk pada penelitian kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pendapat wisatawan nusantara dan mancanegara mengenai tren makanan Indonesia di Kabupaten Tangerang.

Teknik penentuan sampelnya dilakukan dengan cara *purposive sampling* yaitu menentukan sampel dengan cara mempertimbangkan hal-hal tertentu yang sesuai dengan kriteria penelitian. Kriteria sampel yang dijadikan sebagai narasumber pada penelitian ini adalah wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara yang sedang melakukan kegiatan berwisata di Gading Serpong.

Narasumber pada penelitian ini adalah dua orang wisatawan domestik dan dua orang wisatawan mancanegara. Pertanyaan wawancara yang diberikan adalah jenis pertanyaan yang semi terstruktur. Instrument penelitian selain peneliti sendiri, juga menggunakan alat teknologi seperti *recorder*



dan *smartphone* sebagai alat bantu dalam melakukan observasi dan pengumpulan data.

Jenis data pada penelitian ini adalah data primer yaitu data yang diambil langsung dilapangan, dan didukung dengan data sekunder yakni data yang diambil dari jurnal, internet, atau dari dokumentasi pemerintahan. Keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi.

HASIL DAN PEMBEHASAN

Kawasan Gading Serpong merupakan lahan pengembangan pemukiman skala besar di Kabupaten Tangerang. Kawasan ini direncanakan dan dirancang khusus oleh tiga pengembang besar.

Dikatakan sebagai kawasan permukiman karena kawasan ini mencakup perumahan dan semua fasilitas penunjang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat di Tangerang. Pembangunan secara massive terlihat dari banyaknya Gedung Pencakar Langit tertata rapi di Gading Serpong, mulai dari kawasan perumahan elit, sederet hotel mewah, tempat hiburan dan berbelanja dimana-mana, serta bangunan-bangunan untuk layanan publik seperti bank, sekolah, atau layanan kepolisian. Penataan bangunan-bangunan ini semakin hari semakin terlihat dari banyaknya gedung- gedung tinggi yang masih dalam proses pembangunan.

Pendirian hotel-hotel berbintang mengisi kemewahan kawasan Gading Serpong, mulai dari hotel JHL Solitaire, Atria, Marilyn, Mercure Serpong Alam Sutera, POP!, Episode, dan masih banyak lagi lainnya. Keberadaan hotel-hotel ini didukung dengan berbagai fasilitas-fasilitas pendukung untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang menginap, salah satunya adalah tempat makan dan minum.

Tamu-tamu yang menginap dan berkunjung pada dasarnya mencari makanan-makanan khas yang ada di suatu daerah. Gading Serpong baru-baru ini dimeriahkan dengan dibukanya pasar kuliner yang buka

awal tahun 2023 ini. Pengusaha yang berkecimpung di dunia kuliner harus mampu membaca pasar untuk memahami kebutuhan dan keinginan calon konsumennya.

Persepsi atau pendapat dari wisatawan menjadi hal yang penting untuk dijadikan sebagai pertimbangan bagi pebisnis kuliner untuk menyediakan produk makanan dan minuman untuk wisatawan yang berkunjung di Gading Serpong.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang sudah dilakukan kepada para narasumber, dapat dikatakan bahwa makanan yang paling dicari untuk dikonsumsi ketika melakukan suatu perjalanan di Gading Serpong adalah makanan lokal Indonesia.

a) Profil Narasumber

Terdapat beberapa narasumber pada penelitian ini yaitu Ms. Chanel dan Ms. Hana yaitu wisatawan mancanegara, Mbak Fianny dan Mbak Mutmainnah yaitu wisatawan domestik. Ms. Chanel berasal dari Eastern Cape, Afrika Selatan, dan Hana berasal dari Maroko, Afrika Utara. Sementara untuk Mbak Fianny berasal dari Jakarta, dan Mbak Mutmainnah berasal dari Makassar. Semua wisatawan melakukan perjalanan wisata di Tangerang bersama teman dan keluarga.

b) Menu Makan Pagi

Masyarakat Indonesia pada umumnya sarapan atau makan pagi dengan menu yang berbahan dasar beras atau nasi. Kedua narasumber domestik mengatakan bahwa sarapan pagi yang cocok adalah menu dengan makanan berbahan nasi. Mbak Mutmainnah mengatakan biasanya nasi goreng atau nasi bungkus, dan Mbak Fianny mengatakan menu yang cocok untuk sarapan adalah menu nasi goreng.

Berbeda dengan wisatawan mancanegara, Ms. Chael dan Ms. Hana mengatakan bahwa sarapan biasanya mereka mencari makanan dengan berbahan telur dan buah. Di Indonesia mereka



senang mencari telur dadar atau telur goreng ceplok serta Orange Juice atau jus dengan rasa lainnya. Namun menurut Ms. Chanel, sesekali dia juga mencari makanan yang berbahan nasi dan ayam untuk disantap pada pagi hari.

Perbedaan selera ini biasanya dipengaruhi oleh kebiasaan dari lingkungan hidup, terlihat dari kedua jenis wisatawan yang diwawancarai memiliki perbedaan selera untuk makan pagi. Meskipun di Indonesia, menu makanan Indonesia yang dicari oleh wisatawan mancanegara adalah menu makanan yang tidak jauh berbeda dengan jenis makanan yang biasa dikonsumsi, yakni telur dan buah.

Nasi goreng adalah makanan yang berbahan nasi yang diberikan bumbu-bumbu khusus. Nasi goreng dikenal dengan berbagai variasi rasa, ada nasi goreng kampung, nasi goreng jawa, nasi goreng mawut dan berbagai jenis variasi lainnya.

Perbedaannya terletak pada bumbu tambahan dan *topping* yang menjadi daya tarik dari nasi goreng tersebut. Bahan dasar nasi goreng adalah bumbu dasar putih yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, kemiri dan rempah lainnya. Terkadang nasi goreng pun menggunakan bumbu dasar merah yang mana ada penambahan cabai di dalamnya sehingga menambah kepedasan pada citarasa nasi goreng.

Nasi goreng sendiri terdiri dari bahan inti berupa nasi putih, bumbu dasar, minyak sayur dan kecap (asin maupun manis). Di luar bahan inti penambahan bahan seperti telur, sayur-mayur, daging, ayam, dan lainnya membukapintu variasi yang lebih luas untuk kreasi nasi goreng. Cara memasak nasi goreng pun dengan digoreng dengan waktu cepat di atas wajan panas hingga matang sempurna.

Bila ditelusur ke belakang, nasi goreng sudah tercatat baik dalam catatan sejarah di Indonesia maupun di Cina. Sebuah naskah literatur Jawa Kuno dengan judul Serat Centhini yang muncul pada tahun 1841 Masehi dalam masa pemerintahan Sunan Pakubuwana IV.

Naskah ini ditulis oleh seorang pelayan bernama Ni Centhini yang mendokumentasikan perjalanan tuannya Jayengresmi dan Ni Ken Tambangraras istrinya yang melakukan perjalanan spiritual di tanah Jawa dari Blitar hingga Bogor. Dalam perjalanan mereka, Jayengresmi selalu mendapat sambutan dengan sebutan kenduri atau pesta di setiap wilayah yang disinggahi. Di dalam Serat Centhini tertulis hidangan yang tersaji pada kenduri seperti nasi goreng, masi remes, nasi tumpeng, dengan lauk ikan betutu dan juga melakukan penyembelihan kambing. Minumannya adalah serbat dan kopi. Makanan sampingannya berupa serabi dan putu (Serat Centhini, Bab IV, Bait 28-39 dalam Dewi, 2022)⁸.

Diperkirakan pada masa itu, nasi goreng bukanlah hidangan yang berdiri sendiri melainkan salah satu variasi hidangan nasi yang disantap dengan lauk pauk lainnya. Dikarenakan pada Serat Centhini, nasi goreng selalu disebut bersama dengan nasi uduk, nasi tumpeng dan nasi gebuli. Pada naskah ini pun, dikatakan nasi goreng tidak menggunakan saus atau kecap dikarenakan kecap baru dikenal dan digunakan pada tahun 1882 di Tangerang, Banten. Nasi goreng pada masa itu diperkirakan hanya menggunakan bahan seperti bawang merah, jahe, dan kunyit (Dewi, 2022)⁸.

Dilihat dari bahan dasar nasi goreng, nasi dan kecap bukanlah bahan yang murni berasal dari Indonesia melainkan dari negeri Cina. Cara memasak nasi goreng pun merupakan teknik



memasak yang dibawa dari negeri Cina yang mana masakan dengan jenis seperti ini umumnya dimasak dengan menggunakan wajan cekung atau juga disebut *wok*. Pada abad ke-17, pada awal era Dinasti Qing ada seorang Bupati kota Yangzhou di provinsi Jiangsu yang menggunakan garam yang pada masa itu sangat berharga dan mencampurnya dalam nasi yang digoreng sehingga terciptalah nasi goreng Yangzhou. Nasi goreng Yangzhou merupakan hidangan yang berdiri sendiri, disantap terpisah dari lauknya. Nasi goreng dengan gaya Yangzhou ini selanjutnya menyebar ke Nusantara bersama dengan kedatangan orang Cina ke wilayah Nusantara yang sekarang adalah Indonesia pada abad ke-17 dan 18.

Penggunaan kecap khususnya kecap manis juga merupakan akulturasi antara Cina dan Indonesia yang mana biji kedelai merupakan komoditi dari Cina yang dibawa bersama orang Cina yang bermigrasi. Terjadi perkembangan dari fermentasi kedelai dan rasa rempah serta manis dari gula jawa menciptakan kecap manis. Pada tahun 1882, pabrik kecap tertua bernama Kecap Benteng Cap Istana berdiri di Tangerang, Banten.

c) Menu Makan Siang

Menu makan siang untuk wisatawan domestik mengatakan bahwa makan siang sangat cocok dengan makanan yang berkuah dan dibuat oleh olahan daging, seperti sop buntut, soto ayam, atau sate. Berbeda dengan wisatawan mancanegara, mereka mengatakan bahwa makan siang yang cocok adalah makanan karbohidrat yang terbuat dari tepung, seperti Indomie atau Mie Goreng. Kedua wisatawan mengatakan bahwa menu dengan bahan indomie cocok dikonsumsi pada siang hari, ditambah dengan daging ayam atau telur.

Sop buntut merupakan makanan yang berasal dari Perancis. Sop buntut atau dalam bahasa Inggris dikenal dengan sebutan Oxtail Soup pertama kali ditemukan pada abad ke-17 dan diyakini berasal dari rombongan Huguenot Perancis dan Imigran Belgia. Makanan yang seupa dengan sop buntut juga dapat ditemui di Cina dan Korea. Hidangan dengan nama kkori-gomtang atau sup tulang berasal dari Korea. Di Indonesia, sop buntut mulai dikenal oleh masyarakat pada tahun 1970 melalui Hotel Borobudur yang menjadikan sop buntut menu andalan mereka karena menu ini populer di kalangan para tamu hotel (Setiawan, 2022)⁹.

Sop buntut adalah terbuat dari potongan buntut sapi yang direbus dalam waktu lama menggunakan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, lada bubuk dan pala bubuk yang dihaluskan, serta menggunakan jahe. Penyajian sop buntut yang umumnya memiliki kuah bening dan aroma yang khas dilengkapi dengan potongan kentang, wortel, tomat, daun bawang dan taburan seledri dan bawang goreng. Sop buntut disajikan dengan sambal dan emping goreng, disantap sebagai lauk untuk teman makan nasi.

d) Menu Makan Malam

Mbak Mutmainnah mengatakan bahwa menu makanan yang terbuat dari daging dan kuah cocok untuk makan malam, seperti Bakso atau Sop Buntut. Tidak jauh berbeda dengan jawaban oleh Mbak Fianny yang mengatakan bahwa menu makan malam sepertinya tidak jauh-jauh dari menu makan siang. Setiap makan tersebut diakui oleh kedua wisatawan domestik ini bahwa semuanya cocok ditemani dengan sambal baik itu sambal tumis atau sambal dadak (dadak = dibuat dadakan dengan terasi), dan ditemani minuman teh hangat atau air kelapa. Berbeda dengan wisatawan mancanegara,



salah satunya mengatakan bahwa makanan yang cocok adalah makanan berbahan nasi dan ayam, atau mie goreng dan ayam.

Perbedaan menu dari kedua jenis wisatawan ini dapat menjadi acuan bagi pengusaha yang bergerak dibidang kuliner seperti warung makan, café, atau restoran. Dapat dilihat bahwa produk makanan yang bisa ditawarkan bisa disesuaikan dengan target pasar masing-masing, namun menu yang bisa dinikmati oleh kedua jenis wisatawan ini adalah menu yang berbahan nasi, daging ayam, telur dan indomie.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan yang sudah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa menu makanan Indonesia yang cocok untuk makan pagi atau sarapan adalah nasi goreng dengan telur dan ayam goreng. Menu makanan Indonesia yang cocok untuk makan siang adalah makanan berkuah dan berbahan dasar dari daging, yakni sup buntut atau soto ayam. Sementara untuk menu Indonesia yang cocok untuk makan malam adalah makanan berkuah juga, tidak jauh berbeda dengan makan siang. Sementara untuk minuman pendamping dari makanan ini paling cocok ditemani dengan teh manis dan teh hangat.

Saran

Demi melengkapi penelitian ini baiknya dilakukan sosialisasi yang berkelanjutan agar hasil penelitian ini bisa diketahui oleh pengusaha swasta, tidak hanya oleh akademisi saja.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wibawati, Desi, dan A. Prabhawati, 2021, Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia, *Journal of Tourism and Creativity*, Vol.5, No.1, Page: 36-44.
- [2] Puteri, Nafisah E., 2020, "Tren

Konsumsi Pangan selama Pandemi Berubah, Masyarakat Pilih Yang Higienis", Uai.ac.id.Diakses pada 15 Januari 2022, URL:

<https://uai.ac.id/en/tren-konsumsi-pangan-selama-pandemi-berubah-masyarakat-pilih-yang-higienis/>

- [3] Maryam, Sitti, 2019, Analisis Busana Muslim sebagai Busana Populer Menolak Modernisasi Busana yang Erotis, *Jurnal Teknologi Kerumahtanggan*, Vol. 1, No. 9. Page: 791- 798.
- [4] Alizaman dan Nasbahry C., 2016, *Psikologi Persepsi dan Desain Informasi*, Yogyakarta: Media Akademi.
- [5] Turker N. dan Ozkan Suzer, 2022, Tourists' food and beverage consumption trends in the context of culinary movements: The case of Safranbohu, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Vo. 27.
- [6] Farida, 2020, *Pengolahan Makanan Indonesia*. Balikpapan: Politeknik Negeri Balikpapan.
- [7] Mulyana, Deddy, 2005, Ilmu Komunikasi Suatu Penantar, Bandung: Remaja Rosda Karya Offset, hal. 169.
- [8] Dewi, Ni Kadek Jhiestany Nirmala, 2022, Nasi Goreng: Food and Wine Pairing. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, Vol. 1, No. 05, Pag: 1189-1204.
- [9] Setiawan, Agus. 022. Sop Buntut, Mengupas Sejarah Unik dan Resep yang Mudah Ditiru. Diakses pada 17 Februari 2022. URL: <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1506784-sop-buntut#:~:text=Makanan%20ini%20ternyata%20merupakan%20kuliner,Huguenot%20Perancis%20dan%20Imigran%20Belgia.>