



**GASTRONOMI KULINER PERANAKAN DI KAWASAN NAGOYA, BATAM**

Oleh  
**Mohamed Mahonny**  
Batam Tourism Polytechnic  
E-mail: [honymohd@hotmail.com](mailto:honymohd@hotmail.com)

**Abstract**

Wisata kuliner menawarkan daya tarik wisata yang menarik tersendiri dimana wisata kuliner merupakan strategi yang baik dalam pengembangan pariwisata yang ada di Nagoya, Batam. Wisata kuliner di Nagoya, Batam antara lain nasi lemak, laksa, asam pedas, luti gendang, mie tarempa dan makanan lainnya. Gastronomi pada dasarnya berkaitan erat dengan wisata kuliner karena dapat menjadikan penunjang atraksi wisata yang baik di Nagoya, Batam. Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif kualitatif, yang tujuannya untuk mendeskripsikan asal-usul makanan khas yang ada di daerah Nagoya, Batam dan cara pengolahannya sebagai atraksi wisata kuliner. Data penelitian ini adalah 5 makanan (nasi lemak, laksa, asam pedas, luti gendang dan mie tarempa). Metode dalam penelitian ini akan dilakukan dengan cara melakukan wawancara mendalam dengan praktisi kuliner, ahli gastronomi dan sejarawan serta studi pustaka untuk mengetahui asal-usul makanan khas Kota Batam yang berada di daerah Nagoya. Sedangkan analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Dari hasil penelitian ini akan diperoleh bahwa asal-usul nama makanan khas Nagoya, Batam dapat menjadi atraksi wisata kuliner, karena makanan-makanan tersebut dapat menjadikan pengetahuan atau ilmu tambahan bagi konsumen atau wisatawan yang sedang menyantap hidangan yang mereka makan. Selain itu, asal-usul nama makanan tersebut dapat dijadikan storytelling baik dalam menjual makanan khas Nagoya, Batam untuk dijadikan atraksi wisata kuliner.

**Keywords:** *Kuliner, Makanan, Batam, Gastronomi*

**PENDAHULUAN**

Dalam dunia kuliner, gastronomi kuliner Indonesia telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat dan berperan penting dalam perkembangan industri makanan dan minuman (Suroto & Hermawati, 2023). Wisata kuliner bersinggungan dengan banyak hal misalnya adanya kegiatan memasak dan mengonsumsi makanan, adanya story telling dibalik sebuah makanan dan ada budaya yang berbeda disetiap jenis makanan serta ada pengalaman bersantap makanan yang tidak akan mungkin terlupakan oleh para wisatawan (Andini & Nugraha, 2023). Berbagai upaya terus dilakukan untuk mencapai target tersebut termasuk dalam layanan pada aspek aksesibilitas, akomodasi, maupun atraksi di suatu daerah tujuan wisata (Kartika &

Harahap, 2019). Deputi Pengembangan Wisata Budaya Bidang Wisata Kuliner dan Belanja dalam bukunya yang berjudul “Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner” menyatakan bahwa produk wisata kuliner harus berbasis pada keunggulan lokal pada masing – masing destinasi (Artha Wijaya et al., 2021). Wisata gastronomi merupakan perjalanan untuk mencari makanan dan minuman yang sudah disiapkan dengan tujuan mendapatkan pengalaman unik dan mengesankan (Ikhsanto, 2020). Berdasarkan Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata pasal 1 ayat 5 menyatakan bahwa objek wisata adalah segala hal yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai keragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil karya manusia yang dapat menjadi sasaran serta tujuan wisatawan untuk



berkunjung. Gastronomi lebih lanjut mempelajari berbagai komponen budaya dengan sentra kuliner sebagai pusat analisisnya. Ruang lingkup gastronomi tidak hanya memaparkan makanan dan minuman dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi lebih mendalam mengkaji sudut pandang kuliner daerah sebagai aspek budaya serta aset bagi daerah dalam mengembangkan industri pariwisata guna meningkatkan ekonomi rakyat dan pendapatan daerah (Sufa et al., 2020). Gastronomi merupakan alasan bagi mereka untuk mempersiapkan dan menggerakkan kebutuhan akan bahan makanan dan minuman, yang diantaranya adalah para pembudidaya, petani, nelayan, pemburu hewan, juru masak dan lain-lain (Hardyanti & Faidatun, 2022).

Kuliner khas Batam cukup beragam seperti mie sagu, yaitu mie yang terbuat dari tepung sagu ; nasi lemak, yaitu terdiri dari nasi yang dikukus dengan santan kelapa ; asam pedas, yaitu kuah yang terdiri dari bumbu pedas dan asam yang dilengkapidengan sayur – sayuran, biasanya ikan juga sering dimasak asam pedas ; mie tarempa, yaitu mie yang dimasak dengan bumbu dan rempah ; luti gendang, yitu berupa adonan roti dengan ikan dan berbagai bumbu isian roti lalu digoreng ; laksa, yaitu mi berkuah pedas dan makanan hidangan lainnya.

## LANDASAN TEORI

### 1. Gastronomi

Definisi gastronomi dalam buku *European Gastronomy Into The 21<sup>st</sup> Century*, Gillespie mengungkapkan bahwa gastronomi adalah sebuah seni dan ilmu tentang bagaimana cara makan yang baik. Walauun pada saat ini telah merambah pada konteks yang lebih luas, yaitu mencakup semua studi atau ilmu tentang asal-usul dan tradisi dari makanan dan minuman dari segi ekonomi, sosial, dan geografi. Selanjutnya Gillespie juga mneyatakan bahwa gastronomi merupakan ilmu tentang makanan yang dilatar

belakangi dengan asal-usul dari makanan tersebut (Gillespie, 2001)

Menurut Ayu Nuritasari dalam (Hasnah & Nugroho, 2021) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman.

Gastronomi adalah ilmu pengetahuan yang menggali makna, kisah, cerita, sejarah, budaya, dan nutrisi dari sebuah makanan. Gastronomi mengangkat makanan dan minuman lokal (*indeginous culinary*) sebagai wajah, identitas, dan daya tarik dari suatu daerah bahkan negara (Sari Nirmala et al., 2023).

### 2. Wisata kuliner

Dunia pariwisata saat ini memiliki tren yang relatif baru yaitu wisata kuliner (*culinary tourism*). Istilah wisata kuliner pertama kali dikemukakan oleh seorang asisten Profesor Food and Culture dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurutnya, *culinary toursim* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu (Muliani, 2019). Menurut (Prayogi, 2017) wisata adalah bepergian bersama- sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan sertasuasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata.

Berdasarkan motivasinya, Hall, C.M, Sharples, L., et al dalam (Muliani, 2019) membagi *food tourism* atas tingkat ketertarikan wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata menjadi 3 tingkatan, yaitu:

#### 1. *Gastronomic Tourism*

Wisata jenis ini dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi terhadap



makanan atau minuman tertentu di wilayah tertentu. Keinginan berkunjung tersebut biasanya dihubungkan dengan harga makanan yang tinggi, kategori restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival.

### 2. *Culinary Tourism*

Keinginan untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan karena merupakan bagian dari destinasi wisata yang diikutinya.

### 3. *Rural/Urban Tourism*

Jenis wisata yang memandang makanan sebagai bagian dari kebutuhan hidup. Ketertarikan wisatawan bukan pada makanannya, tetapi jika mereka merasakan cita rasa yang tidak enak, mereka masih tertarik untuk mencoba.

Di Indonesia, tren wisata kuliner mulai berkembang pesat sejak acara televisi mulai menayangkan jalan jalan kuliner seperti makan besar, detektive rasa, bikin laper, dan lain lain yang menampilkan kuliner dari berbagai daerah. Sejak saat itu, makanan sering sekali dijadikan objek yang sengaja dicari dan dikejar wisatawan saat berkunjung ke sebuah daerah.

Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, perisitwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi mencicipi produk makanan berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Jordan, 2012).

Wisata kuliner adalah perjalanan yang tujuannya adalah untuk membeli atau mengkonsumsi makanan lokal atau mempelajari proses produksi makanan (Ikhsanto, 2020).

### 3. **Makanan tradisional**

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan

baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya (Hasnah & Nugroho, 2021).

Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat, menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (Widyartini et al., 2021).

### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian ini adalah survey. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan responden dibatasi pada supplier (pemilik restoran) dan pendapat pakar. Wawancara mendalam dilakukan kepada para pedagang dan pakar. Pakar yang dipilih sebanyak 1 (satu) orang yaitu ahli wisata halal dari Kementerian Pariwisata RI. Penelitian ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- (1) Menentukan mana saja restoran yang menjadi favorit dan diasumsikan menyediakan makanan halal,
- (2) Mempelajari karakteristik pemilik restoran yang terpilih dengan menggunakan kuesioner; dan
- (3) Permohonan kesediaan menjadi responden dan izin untuk melakukan penelitian, baik pada pedagang maupun pakar; dan
- (4) Pengolahan data



penelitian dan penulisan laporan akhir. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu :

1. Data restoran terpilih dilakukan dengan cara mempelajari blogger bila orang makan di Nagoya restoran apa saja yang menjadi pilihan (favorit).
2. Restoran yang didapat dari poin 1, didiskusikan dengan pengelola wilayah mana saja restoran yang diasumsikan halal, pengambilan sampel dilakukan secara purposif.
3. Data karakteristik pemilik restoran yang terpilih, disajikan secara deskriptif meliputi data usia, jenis kelamin, omset per bulan dan agama. Data usia yang diperoleh akan dikelompokkan menjadi tiga menurut BPS, 2016, yaitu 0-14 belum produktif, kelompok penduduk produktif 15-49 tahun, usia produktif 50-64 tahun, kelompok tidak produktif lebih dari 65 tahun. Jenis kelamin dikategorikan menjadi laki-laki dan perempuan; data omset per bulan diberikan secara bebas; sedangkan agama dikategorikan berdasarkan Keputusan Presiden Nomor : 6/2000 yang diperkuat dengan Surat Keputusan Menteri Agama RI Nomor: MA/12/2006 yaitu (1) Agama Islam; (2) Agama Kristen Protestan; (3) Agama Katolik; (4) Agama Hindu; (5) Agama Budha; (6) Agama Kong Hu Cu
4. Data perilaku halal pemilik restoran diukur dengan pertanyaan positif yang menggunakan dua tingkatan skala jawaban, yaitu “ya” dan “tidak”. Apabila jawaban “ya” maka diberi skor 1, dan apabila jawaban “tidak” diberi skor 0. Jumlah pertanyaan yang diberikan untuk mengukur pengetahuan sebanyak 8 (delapan) pertanyaan, sikap 4 (empat) pertanyaan dan perilaku pangan halal pada pedagang sebanyak 6 (enam)

pertanyaan, sehingga skor maksimal masing-masing adalah 8, 4 dan 6. Pertanyaan dikembangkan oleh auditor halal MUI Kepulauan Riau. Untuk menentukan persentase, maka kemudian total skor dibagi dengan skor maksimal tentang pengetahuan, sikap dan praktek pada perilaku pangan halal pedagang dan kemudian dikali 100%. Perilaku pangan halal pada pedagang dikelompokkan ke dalam 3 (tiga) kategori yaitu baik (>80%), sedang (60%-80%) dan kurang (<60%). 3 kategori ini dilakukan oleh Rachmadewi dan Khomsan (2009) serta Murti (2016).

5. Data pemilik restoran yang akan bersedia untuk mengikuti pedampingan sertifikasi halal dibuat dalam persentasi
6. Data tentang perkembangan gastronomi halal dilakukan kepada pakar wisata halal, yaitu tenaga ahli dari Departemen Pariwisata RI. Seluruh pertanyaan yang diajukan terdiri dari pertanyaan positif dan negatif dalam kuesioner. Analisis data yang dilakukan secara deskriptif sesuai dengan variabel-variabel yang diamati yaitu 1) Karakteristik responden (usia, jenis kelamin, agama dan jumlah pelayan); 2) Katagori perilaku pangan halal pedagang restoran dan persentase pedagang restoran yang bersedia mengikuti pedampingan sertifikasi halal; 3) Perkembangan wisata gastronomi halal di Nagoya, Batam, Kepulauan Riau.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Kuliner Khas Nagoya, Batam

Batam memiliki banyak tempat wisata yang sering dikunjungi oleh para wisatawan. Wisata kuliner menjadikan Kota Batam salah satu destinasi yang banyak dikunjungi wisatawan untuk sekedar menikmati sajian makanan khas ataupun sebagai oleh-oleh.



Sebagai hasil penelitian gastronomi makanan khas daerah Nagoya di Batam untuk atraksi wisata kuliner, peneliti memilih data berupa nasi lemak, laksa, asam pedas, luti gendang, dan mie tarempa untuk dideskripsikan mengenai asal muasal/filosofi dan sejarah makanan tersebut tercipta. Dari hasil wawancara bersama narasumber didapatkan hasil berikut ini;

### Nasi Lemak

Menurut narasumber nasi lemak ternyata berasal dari Malaysia. Sejarahnya berasal dari sepasang ibu dan anak bernama Mak Kuntum dan Seri. Suatu hari, Mak Kuntum terpaksa pergi dan menyerahkan putrinya untuk urusan memasak. Namun, putrinya tidak sengaja menumpahkan santan ke dalam panci nasi saat memasak. Setelah nasinya matang, ibunya mencicipi dan bertanya ke Seri, “Apa yang kamu masak, Seri?”. Seri pun menjawab, “Nasi le, Mak! (Nasi, Ibu)”. Hingga sekarang, masakan nasi dengan santan dinamakan nasi lemak. Nasi lemak merupakan salah satu makanan khas melayu yang mudah ditemukan di Malaysia dan Indonesia, khususnya di Riau dan Kepulauan Riau.

**Tabel 1 Makanan Khas Nagoya, Batam “Nasi Lemak”**

| Bahan       | Alat                    | Cara Mengolah  |
|-------------|-------------------------|--|
| Beras putih | <i>Ricecooker</i>       | Cuci beras 3 kali atau sampai bersih dalam panci <i>ricecooker</i>   |
| Santan      | Panci <i>ricecooker</i> | Siapkan santan dan daun pandan lalu tuang ke beras yang sudah dicuci |
| Air putih   | Talenan                 | Iris jahe menjadi tiga dan masukkan ke beras                         |
| Jahe        | Pisau                   | Tuang air secukupnya lalu masak hingga selesai                       |

|             |  |                           |
|-------------|--|---------------------------|
| Daun pandan |  | Nasi lemak siap disajikan |
|-------------|--|---------------------------|

Sumber: Observasi lapangan, 2023.



**Figure 1** Gambar 1 Nasi lemak, sumber: <https://www.kuali.com/recipe/malaysian-favourite/nasi-lemak/>

### Laksa

Menurut beberapa narasumber seperti klaim dari Menteri Pariwisata Malaysia memicu berbagai kontroversi. Ucapan Ng Yen Yen yang menjabat sebagai Menteri Pariwisata Malaysia pada tahun 2009 menimbulkan kebingungan dan tanda tanya karena selama ini dikenal sebagai makanan khas Singapura. Malaysia bahkan menuduh Singapura membajak makanan khas mereka. Ada juga pedagang dari Cina membentuk Jalur Sutra pada awal abad ke-15 di Kepulauan Melayu. Ketika para pedagang Cina ini melabuhkan perahunya di Malaka, Singapura dan Penang untuk beristirahat sejenak dari aktivitas jual beli, mereka jatuh hati pada gadis Melayu. Terjadilah pernikahan antara orang Cina dengan penduduk lokal yang dikenal dengan Peranakan. Di Indonesia, kaum Peranakan disebut dengan Kiau-Seng. Para istri dari pedagang-pedagang Cina ini kemudian dikenalkan dengan salah satu makanan kesukaan suaminya yaitu mie dengan kuah khas yang disebut dengan laksa. Para istri ini pun sering melakukan improvisasi dan menambahkan variasinya sendiri dalam membuat bumbu untuk kuah sup. Ada orang Melayu yang menambahkan rempah, santan



dan lainnya sehingga laksa menjadi makanan dengan citrarasa yang lebih sempurna.

**Tabel 2** Makanan Khas Nagoya, Batam “Laksa”

| Bahan                   | Alat    | Cara Mengolah                                      |
|-------------------------|---------|--|
| Bihun (seduh air panas) | Kompor  | Panaskan minyak                                    |
| Otak ikan               | Panci   | Tumis bumbu halus                                  |
| Udang (buang kulitnya)  | Blender | Tambahkan lengkuas, daun jeruk dan serai           |
| Ayam fillet (rebus)     | Pisau   | Masak sampai wangi                                 |
| Telur (rebus)           | Talenan | Tambahkan santan dan aduk                          |
| Tauge (rebus)           | Sudip   | Masukkan garam dan gula secukupnya                 |
| Tahu (goreng)           |         | Masukkan udang dan ayam                            |
| Lengkuas                |         | Tata bihun, tauge, tahu, otak ikan dan telur rebus |
| Daun jeruk              |         | Tata di mangkok dengan baik                        |
| Serai                   |         | Siram dengan kuah laksa                            |
| Santan                  |         | Tambahkan ayam dan udang                           |
| Garam                   |         | Laksa siap disajikan                               |
| Gula                    |         |  |
| Bawang merah            |         |  |
| Bawang putih            |         |  |
| Cabe merah              |         |  |
| Jahe                    |         |  |
| Kunyit                  |         |  |
| Ketumbar                |         |  |
| Ebi                     |         |  |

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| Minyak goreng |  |  |
| Terasi udang  |  |  |

Sumber: Observasi lapangan, 2023.



**Figure 2** Gambar 2 Laksa, sumber: <https://id.theasianparent.com/laksa>

**Asam Pedas**

Menurut beberapa narasumber asam pedas atau asam padeh adalah salah satu masakan tradisional Minangkabau dan kemudian menyebar ke kawasan Melayu lainnya yang memiliki cita rasa asam dan pedas. Masakan ini menggunakan berbagai jenis ikan dan hidangan laut seperti ikan tongkol, kakap, tuna dan ikan lainnya. Hidangan ikan asam pedas dikenal secara meluas di Sumatra dan di Semenanjung Melayu. Hidangan ini dikenal baik dalam khazanah seni memasak Minangkabau ataupun Melayu, sehingga tidaklah jelas dari manakah asal mula hidangan ini. Asam pedas dapat ditemukan di seluruh Rumah Makan Padang yang ada di Indonesia dan Malaysia, namun bumbu-bumbu yang digunakan berbeda menurut daerah masing-masing.

**Tabel 3** Makanan Khas Nagoya, Batam Asam Laksa”

| Bahan        | Alat  | Cara Mengolah                   |
|--------------|-------|---------------------------------|
| Ikan kakap   | Panci | Panaskan minyak goreng          |
| Bawang merah | Sudip | Potong bawang merah secara iris |



|               |          |  |
|---------------|----------|--|
| Bawang putih  | Blender  | Tumis bawang merah tadi hingga kekuningan                                |
| Minyak goreng | Pisau    | Blender bumbu halus (cabe, bawang merah, putih, terasi, kunyit dan jahe) |
| Serai         | Talenan  | Tambahkan bumbu halus ke tumisan bawang merah tadi                       |
| Daun kunyit   | Sendok   | Tambahkan serai, aduk hingga harum                                       |
| Air           | Saringan | Campur asam jawa dengan air, saring bijinya                              |
| Asam jawa     |          | Tuang ke dalam panci   |
| Merica bubuk  |          | Masak hingga kental sedikit  |
| Cabe kering   |          | Tambahkan ikan   |
| Terasi        |          | Masukkan garam dan merica, daun kunyit, masak hingga matang              |
| Kunyit        |          | Sajikan dengan nasi hangat   |
| Jahe          |          | Asam Laksa siap disaji   |

Sumber: Observasi lapangan, 2023.



**Figure 3** Gambar 3 Asam Pedas, sumber: <https://cookpad.com/id/resep/4013429-asam-pedas-melayu>

### Luti Gendang

Menurut narasumber, Luti Gendang banyak dijual di kedai kopi yang ada di Provinsi Kepulauan Riau, seperti Batam, Tanjungpinang dan Karimun. Tetapi, Luti Gendang asalnya dari Anambas, Kepulauan Riau. Penamaan Luti Gendang sendiri berasal dari dialek masyarakat Tionghoa yang menyebut kata ‘roti’ menjadi ‘luti. Sementara kata ‘gendang’ diketahui merupakan kata ‘rendang’ yang dalam bahasa Tarempa bermaksa digoreng. Makanan inibiasa diasajikan seperti pada pagi hari ditemani dengan kopi maupun the panas saat sarapan. Termasuk sejumlah makanan lainnya seperti nasi dagang dan aneka kue tradisional lainnya.

**Tabel 4** Makanan Khas Nagoya, Batam “Luti Gendang”

| ahan                | Alat                        | Cara Mengolah                                       |
|---------------------|-----------------------------|---|
| Minyak goreng       | Wajan                       | Untuk isi, panaskan minyak goreng                   |
| Ikan tongkol asap   | Sudip                       | Tumis bumbu halus dan daun jeruk                    |
| Daun jeruk          | Cangkir air                 | Tambahkan ikan tongkol asap                         |
| Bawang merah        | <i>Stainless steel bowl</i> | Tambahkan air asam jawa, aduk hingga kering         |
| Bawang putih        | <i>Plastic wrap</i>         | Untuk roti, aduk tepung terigu, ragi dan gula       |
| Cabe merah keriting | Oven                        | Tuang susu dan telur, ulen sampai kalis             |
| Cabe rawit merah    | <i>Steel tray</i>           | Tambahkan margarin dan garam, aduk sampai kalis     |
| Garam               |                             | Bentuk jadi bulat, tutup dengan <i>plastic wrap</i> |

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| Gula merah              |  | Diamkan 40 menit  |
| Air asam jawa           |  | Kempiskan adonan, ulen lagi dan timbang 25 gr masing masing |
| Tepung terigu serbaguna |  | Diamkan lagi 15 menit                                       |
| Gula pasir              |  | Ambil adonan roti, isi dengan 1 sdm isian ikan              |
| Ragi instant            |  | Tutup dan bentuk adonan lonjong                             |
| Telur                   |  | Lakukan sampai adonan habis                                 |
| Susu cair               |  | Diamkan kembali 15 menit                                    |
| Margarin (cairkan)      |  | Panaskan minyak dan goreng hingga coklat                    |
| Garam                   |  | Luti Gendang siap disajikan                                 |

Sumber: Observasi lapangan, 2023.



**Figure 4** Gambar 4 Luti Gendang, sumber: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbkepr/i/luti-gendang-kuliner-khas-anambas/>

### Mie Tarempa

Menurut narasumber makanan Mie Tarempa di Kota Batam tidak terdengar asing. Makanan berbahan tepung terigu ini menjadi populer sejak 2 bersaudara Heri dan Veri mengembangkannya menjadi usaha kuliner di Kota Batam. Tarempa juga merupakan sebuah kelurahan yang ada di Kecamatan Siantan tepatnya di Pantai Utara Siantan, Kabupaten Anambas, Kepulauan Riau. Awal mula Mie Tarempa yang didirikan oleh kakak sepupu bernama Heri berawal saat orang tua Heri harus berobat jalan dari Tarempa ke Kota Batam untuk menjalani pengobatan kanker usus yang dialaminya pada tahun 2006. Setelah berada di Kota Batam, Heri mengusulkan membuka usaha untuk mengisi kegiatan sambil mengobati orang tuanya. Heri akhirnya menandatangani pilihan untuk membuka usaha kuliner Mie Tarempa yang terinspirasi dari paman Veri yang berjualan mie kering di kawasan Nagoya, Batam.

**Tabel 5** Makanan Khas Nagoya, Batam “Mie Tarempa”

| Bahan        | Alat    | Cara Mengolah  |
|--------------|---------|--|
| Mie gepeng   | Blender | Masukkan bawang merah, putih dan kedua cabe ke blender |
| Ikan tongkol | Panci   | Blender sampai halus lalu panaskan minyak pada panci   |
| Telur        | Sudip   | Masukkan bumbu halus tadi ke dalam panci dan tumis     |
| Tauge        | Mangkok | Tumis sampai matang lalu sisihkan                      |
| Saus tiram   | Garpu   | Panaskan minyak lagi, masukkan telur                   |
| Saus tomat   | Kompor  | Masak telur orak arik lalu masukkan ikan dan bumbu     |
| Kecap asin   | Gunting | Tambahkan kecap manis, asin, saus tiram                |





|                     |       |  |
|---------------------|-------|--|
| Kecap manis         | Pisau | Tambahkan saus tomat dan kaldu, aduk sampai rata |
| Air kaldu ikan      |       | Masukkan sayuran dan mie yang sudah di rebus     |
| Garam               |       | Aduk sampai mie meresap bumbu                    |
| Minyak goreng       |       | Angkat dan pindahkan ke piring atau mangkok      |
| Bawang putih        |       | Taburi bawang goreng dan acar cabe               |
| Bawang merah        |       | Mie Tarempa siap disajikan                       |
| Cabe rawit merah    |       |  |
| Cabe rawit keriting |       |  |

Sumber: Observasi lapangan, 2023.



**Figure 5** Gambar 5 Mie Tarempa, sumber: <https://www.happyfresh.id/blog/resep/cara-membuat-mie-tarempa-masak-tv/>

## PENUTUP

### Kesimpulan

Sebagai gastronomi makanan khas Batam, lebih tepatnya daerah Nagoya, Batam, kuliner-kuliner ini menjadi pilihan favorit pengunjung atau wisatawan dapat dikembangkan dengan memasarkan kuliner-kuliner tersebut secara berkelanjutan dan memperkenalkan kuliner tersebut dengan

memberikan pengetahuan mengenai asal-usul dan cara pengolahan yang dijadikan *storytelling* untuk menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pengunjung dan wisatawan. Selain itu, dengan diberikannya kesempatan untuk melihat proses dan mencari sejarah kuliner-kuliner dapat menambahkan keunikan makanan khas Nagoya, Batam sebagai rangkaian wisata gastronomi. Dengan adanya interaksi ini maka secara tidak langsung ada aktivitas dan ilmu tambahan bagi para wisatawan atau pengunjung yang sedang menikmati kuliner tersebut. Pengalaman-pengalaman wisatawan inilah yang akan merekomendasikan kunjungan berikutnya bagi keluarga, kolega ataupun relasi untuk datang dan menikmati kuliner khas Nagoya, Batam. Dengan demikian kuliner khas Nagoya, Batam akan selalu lestari dan motivasi kuliner wisatawan dalam berkunjung ke Nagoya, Batam akan lebih meningkat.

Click or tap here to enter text.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Andini, D. A., & Nugraha, R. N. (2023). Kawasan Pecinan Glodok sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. 6(2), 565–578.
- [2] Artha Wijaya, K. R., Liesteandre, H. K., & Saputra, I. G. G. (2021). Preferensi Wisatawan Domestik Dalam Memilih Produk Wisata Gastronomi Di Kuta Bali. Jurnal Gastronomi Indonesia, 9(2), 79–85. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i2.658>
- [3] Gillespie, C. (2001). European Gastronomy Into The 21st Century. Angewandte Chemie International Edition, 6(11), 951–952., Mi, 5–24.
- [4] Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- [5] Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021).



- Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner. Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture (UNCLLE), 1(1), 141–154.
- [6] Ikhsanto, jurusan teknik mesin L. N. (2020). Identifikasi Wisata Kuliner Di Pulau Bangka (Identification Of Culinary Tourism In Bangka Island). 21(1), 1–9.
- [7] Jordan, P. (2012). Affiliate Members Global Report, Volume 4 - Global Report on Food Tourism. Affiliate Members Global Report, Volume 4 - Global Report on Food Tourism. <https://doi.org/10.18111/9789284414819>
- [8] Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- [9] Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- [10] Prayogi, D. (2017). Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1), 1–13. <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i1.1260>
- [11] Sari Nirmala, W., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram*, 2075(ISSN No. 1978-3787), 1–22.
- [12] Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- [13] Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). PERAN KULINER LOKAL DALAM MENGEMBANGKAN GASTRONOMI KULINER BERKELANJUTAN (THE ROLE OF LOCAL CUISINE IN DEVELOPING SUSTAINABLE CULINARY GASTRONOMY). <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- [14] Widyartini, N. P., Sudita Puryana, I. G. P., & Nanak Antarini, A. A. (2021). Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 8(2), 76–84. <https://doi.org/10.33992/m.v8i2.1136>