



Potensi Produk Kuliner Sebagai Pendukung Pariwisata Kota Solok

Febbyria Andany

Universitas Negeri Padang

Yuliana Yuliana

Universitas Negeri Padang

Alamat: Jalan Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang, Sumatera Barat.

Korespondensi penulis: yuliana@fpp.unp.ac.id

Abstract. *This research was motivated by the public's lack of exposure to the potential of culinary products to support tourism in Solok City. The aim of this research is to formulate the potential of culinary tourism as a supporter of tourism in Solok City using SWOT analysis originating from internal factors (strengths and weaknesses) and external factors (opportunities and threats). This research is descriptive in nature with qualitative data obtained through observation techniques, interviews, and documentation, with research informants selected using purposive sampling techniques. The research informants were: Tourism Office, Bundo Kanduang, community and traders. Data was analyzed through data reduction, data presentation, drawing conclusions, and strategic analysis. Overall, the research results show that the potential for culinary products to support tourism in Solok City has strengths, weaknesses, opportunities and threats that can be identified for development. The potential for culinary products to support tourism in Solok City that can be proposed involves: 1) Many types of typical Solok City food are still not exposed to visitors as well as the meaning and traditional traditions contained in each type of typical Solok City food. 2) The potential of culinary products to support tourism in Solok City, consisting of karuik baluik, banana stem curry, banana pinyaram, limpiang pinyaram and bagalintin banana compote need to be maintained so that they can become selling points with a taste that is maintained and become a legacy for future generations 3) The internal factors of typical Solok City foods such as karuik baluik, banana stem curry, banana pinyaram, limpiang pinyaram and bagalintin banana compote have a delicious and savory taste. The drawback of Solok City culinary tourism food is that its presentation does not last long at room temperature. The younger generation is not skilled in making it. The external factor of delicious food can increase business opportunities for local MSMEs and can open up new job vacancies if developed. The potential of Solok City's culinary products is threatened and is rarely made by the community, so the current generation does not know the traditional processes and events used to make them.*

Keywords: *Potential, Culinary Products, Tourism*

Abstrak. Penelitian ini dilatarbelakangi karena kurang di ekspos oleh masyarakat potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok. Tujuan penelitian ini adalah untuk merumuskan potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok dengan menggunakan analisis SWOT yang berasal dari faktor internal (kekuatan dan kelemahan) serta faktor eksternal (peluang dan ancaman) Penelitian ini bersifat deskriptif dengan data kualitatif yang diperoleh melalui teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi, dengan informan penelitian dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*. Informan penelitiannya yaitu: Dinas Pariwisata, Bundo kanduang, masyarakat dan pedagang. Data dianalisis melalui reduksi data, penyajian data, pengambilan kesimpulan, dan analisis strategi. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok yang memiliki kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dapat diidentifikasi untuk pengembangan. Potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok yang dapat diusulkan melibatkan: 1) Banyak jenis makanan khas Kota Solok masih belum terekspos oleh pengunjung serta makna dan tradisi adat yang terkandung dari setiap jenis makanan khas Kota Solok. 2) Potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok yang terdiri dari karuik baluik, gulai batang pisang, pinyaram pisang, limpiang pinyaram dan kolak pisang bagalintin perlu dipertahankan sehingga bisa menjadi nilai jual dengan rasa yang tetap terjaga dan menjadi warisan untuk generasi penerus 3) Faktor intenal makanan khas Kota Solok seperti karuik baluik, gulai batang pisang, pinyaram pisang, limpiang pinyaram dan kolak pisang bagalintin memiliki rasa yang enak, dan gurih. Kekurangan dari makanan wisata kuliner Kota Solok dalam penajiannya tidak tahan lama dalam suhu ruangan. Generasi muda tidak menguasai dalam pembuatannya. Faktor eksternal masakan yang enak dapat menambah peluang usaha UMKM lokal dan dapat membuka lowongan kerja baru jika di kembangkan. Potensi produk kuliner Kota Solok terancam dan sudah jarang di buat oleh masyarakat, sehingga generasi sekarang tidak mengetahui proses dan acara adat yang digunakan dalam membuatnya

Kata kunci: Potensi, Produk Kuliner, Pariwisata

LATAR BELAKANG

Sektor pariwisata dapat dijadikan sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Keberhasilan pengembangan pariwisata menghasilkan peningkatan aliran devisa ke dalam negeri dan memperkuat mata uang rupiah serta menciptakan kegiatan ekonomi lanjutan seperti pengembangan hotel, restoran dan lain-lain yang mampu menciptakan lapangan kerja, peningkatan daya beli baru, pemakaian jasa transportasi.

Perkembangan pariwisata di Kota Solok tercermin di dalam jumlah kunjungan wisatawan selama 2000-2004. Pada tahun 2000 jumlah wisatawan yang datang ke Kota Solok adalah sebanyak 334.821 orang yang terdiri dari 313.917 wisatawan nusantara dan 20.904 wisatawan mancanegara. Pada tahun 2004 meningkat menjadi 1.120.164 orang yang terdiri atas 1.065.746 orang wisatawan nusantara dan 54.418 orang wisatawan mancanegara (RPJM, Solok).

Pada tahun 2008 wisatawan yang berkunjung ke Kota Solok sebesar 6 juta (Dinas Pariwisata Sumbar, 2009) dan pada tahun 2009 ini akan menargetkan kunjungan wisata sebesar 6,5 juta. Untuk meningkatkan kunjungan wisatawan, pemerintah dan pelaku pariwisata perlu menggali potensi wisata yang ada di daerah, baik potensi wisata alam, wisata budaya dan sejarah serta memanfaatkan potensi makanan khas daerah menjadi potensi produk kuliner.

Pada umumnya para wisatawan datang ke Kota Solok untuk melihat daerah-daerah objek wisata, dimana Kota Solok memiliki banyak objek wisata yang terkenal keindahan pemandangannya. Selain itu para wisatawan juga tertarik mengunjungi kawasan wisata belanja, terutama untuk barang-barang produk pertanian, kerajinan rakyat, bordir dan sulaman, konveksi, dan makanan tradisional. Berikut objek Wisata Solok di bawah ini:

Tabel 1. Data Rekapitulasi Tingkat Kunjungan Wisatawan Nusantara ke Destinasi Kota Solok

No	Destinasi	Kunjungan		
		2020	2021	2022
1	Pulau Belibis	14.146	16.809	21.041
2	Puncak Classic	215	361	757
3	Laing Park	446	1.062	4.188
4	Solok Water Park	13.408	29.373	32.523
5	Pohon Jomblo	165	214	490
6	Sawah Solok	3.139	14.231	15.019
7	Pinang Balirik	1.941	2.320	2.856
8	Taman Kitiran	230	1.743	4.782
9	Batu Patah Payo	806	5.777	16.981
Total		34496	71890	98.637

Pada Tabel 1 Data kunjungan destinasi pariwisata di Kota Solok tercatat mengalami peningkatan pada tahun 2023 yang meliputi Wisatawan Nusantara (Winus) dan tidak terdapat Wisatawan Mancanegara (Wiman). Terlihat bahwa wisata yang paling banyak dikunjungi oleh empat objek wisata diantaranya Solok Waterpark, Sawah Solok dan Pulau Belibis lalu kunjungan terbanyak di dominasi oleh Solok Waterpark dengan jumlah kunjungan 32.523 pada tahun 2023 di susul.

Disamping potensi daerah objek wisata yang dimiliki oleh Kota Solok potensi kuliner bisa menjadi alternatif dalam mengembangkan industri pariwisata Kota Solok. Berdasarkan data di atas bahwa banyaknya pengunjung destinasi wisata ke Kota Solok, tidak didukung dengan kunjungan kulinernya. Banyak wisatawan tidak mengetahui makanan khas dari Kota Solok. Padahal makanan khas Kota Solok sangat enak dan beragam, seperti karucuk baluik, gulai batang pisang, pinyaram pisang, limpiang pinyaram dan kolak pisang bagalintin dan banyak lainnya. Selain itu ada makanan ringan atau cemilan seperti kripik pisang, kripik bayam, kripik ubi, karak kaliang, kue bawang, dan kue-kue basah lainnya. Pada umumnya orang hanya mengenal kuliner khas Minang seperti makanan khas Bukittinggi seperti keripik balado, seperti rendang, dendeng balado, sate Padang, gulai kapau. Hal ini disebabkan terbatasnya informasi membuat wisatawan yang datang kesulitan dalam mencari kuliner khas Kota Solok, baik mengenai nama, rasa dan lokasinya.

Produk adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, hewani, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Kuliner diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan aktivitas masak-memasak. karena masakan merupakan hasil olahan dari kegiatan masak-memasak maka

masakan juga dapat dianggap sebagai kuliner. Sedangkan seseorang yang bekerja atau berprofesi di bidang kuliner dalam hal memasak disebut koki atau *chef* (Saparinto & Hidayati, 2010).

Potensi produk kuliner adalah hasil karya kuliner dan aktivitas yang dikenal masih terbatas di lingkungan yang relatif sempit (desa/kecamatan), memiliki kualitas (rasa/model) yang diminati oleh lingkungan sekitarnya, dikenal hanya dengan informasi *word of mounth*, dan berkembang dengan sendirinya. Produk yang dihasilkan biasanya belum secara optimal diketahui oleh khayak kecuali oleh *back packer* yang memang menyukai informasi yang unik dan belum diekspos oleh media, dan biasanya masih dilakukan pada skala rumah tangga, dikelola mandiri dan tidak secara profesional (Pradipta, 2021).

Menurut Sammeng (2016) indikator yang mempengaruhi pengembangan pariwisata dirumuskan menjadi faktor eksternal dan internal yang berpengaruh pada penelitian ini yaitu faktor internal yang terdiri dari daya tarik, fasilitas, keramahmataman, modal, promosi dan faktor eksternal terdiri dari aksetabilitas, akomodasi, dukungan pemerintah, daya saing. Berdasarkan hal tersebut diperlukan faktor-faktor di atas untuk mendukung potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan lima orang pengunjung di Kota Solok pada bulan Februari 2023, diperoleh hasil bahwa mereka tidak mengetahui makanan khas Kota Solok. Pengunjung hanya membeli buah yang ada disepanjang jalan sebagai oleh-oleh dibawa pulang seperti buah sawo, markisa, pokat dan ikan bili. Sedangkan berdasarkan hasil penelitian Yuliana dkk, 2022 diperoleh data bahwa lebih dari 30 macam jenis kuliner Kota Solok, baik berupa makanan pokok atau makanan cemilan yang memiliki potensi untuk mendukung pariwisata di Kota Solok. Potensi produk kuliner Kota Solok memiliki kekuatan dan peluang, disamping itu juga memiliki kelemahan dan ancaman.

Peneliti juga mengamati bahwa produk kuliner di Kota Solok masih banyak permasalahan seperti dikemas secara konvensional sehingga berdampak pada penjualannya. Maka, peneliti ingin mengkaji lebih lanjut dengan judul **“Potensi Produk Kuliner Sebagai Pendukung Pariwisata Kota Solok”**

KAJIAN TEORITIS

1. Potensi

Potensi adalah kemampuan yang mempunyai kekuatan untuk dikembangkan melalui usaha-usaha terencana dan terprogram melalui strategi-strategi perencanaan yang tepat agar memperoleh hasil yang maksimal yang sesuai ditargetkan (Youwe et al., 2019). Potensi adalah

kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan, kekuatan dan kesanggupan daya. Wisata kuliner juga mengandung potensi untuk sebuah daerah untuk dikembangkan menjadi salah satu daya tarik wisata. Maka untuk menemukan potensi produk kuliner di suatu daerah harus berpedoman kepada apa yang dicari oleh wisatawan tersebut

2. Produk Kuliner

Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, hewani, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Kuliner diartikan sebagai sesuatu yang berhubungan dengan aktivitas masak-memasak. karena masakan merupakan hasil olahan dari kegiatan masak-memasak maka masakan juga dapat dianggap sebagai kuliner. Sedangkan seseorang yang bekerja atau berprofesi di bidang kuliner dalam hal memasak disebut koki atau chef (Saparinto & Hidayati, 2010).

3. Pariwisata

Pariwisata merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan wisatawan, yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas dan infrastruktur pendukung yang disediakan oleh *stakeholders* pariwisata. Adapun unsur yang paling penting dalam suatu pengembangan pariwisata adalah daya tarik wisata (Khusnul Khotimah & Hakim, 2017).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini masuk pada jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Metode yang dipakai ialah metode survey. Penelitian ini berlokasi di kota Solok pada bulan Januari-Februari 2024. Banyaknya informan dalam penelitian ini adalah lima orang. Jenis data yang akan di pergunakan dalam penelitian berupa data primer. Perolehan data primer ialah dari observasi, wawancara dan dokumentasi dengan informan yang sudah dilakukan saat proses pengambilan data. Dalam penelitian ini teknik dalam mengumpulkan data lebih terfokus pada observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen atau alat penelitian adalah peneliti itu sendiri. Adapun teknik analisis data dalam penelitian ini terdiri dari, Reduksi Data, Penyajian Data, Penarikan Kesimpulan, Analisis Strategi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Temuan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua jenis, yaitu : 1) Temuan umum yang bersifat menyeluruh, dan 2) Temuan yang bersifat khusus, yaitu mengenai potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok, yang dilihat dari Indikator: bahan dan

kemasan yang ditinjau menggunakan analisis SWOT berupa kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Temuan khusus dalam penelitian ini, peneliti dapatkan dilapangan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Peneliti melakukan wawancara dengan beberapa informan, yang terdiri dari: 1) Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kota Solok yang terdiri dari 1 orang, ditandai dengan kode A01, 2) Bundo Kandung yang berjumlah 1 orang, ditandai dengan kode B01, 3) Masyarakat yang berjumlah 1 orang, ditandai dengan kode C01, 4) Pedagang yang berjumlah 2 orang, ditandai dengan kode D01, D02

1. Temuan Umum

Keanekaragaman rempah dan olahan makanan juga menjadi salah satu ciri dari masakan Kota Solok. Masakan Kota Solok diwariskan turun menurun dari nenek moyang hingga sekarang. Keunikan rasa dari masakan Kota Solok banyak orang yang menyukai rasa tersebut. Tidak hanya penduduk lokal yang menyukai makanan Kota Solok tetapi juga masyarakat dari daerah yang berbeda hingga turis dari mancanegara dapat menerimanya. budaya kuliner masakan Kota Solok dikenal dengan makanan mereka yang memiliki rasa gurih dari santan dan pedas di setiap hidangannya, baik nasi, lauk, sayur, hingga kudapan yang ada di daerah Kota Solok. Komoditas yang sering di pakai dalam masakan Kota Solok yakni ikan, ayam hitam, belut.

Adapun makanan yang akan disajikan pada saat acara-acara penting ataupun pada saat acara pernikahan yaitu seperti pinyaram pisang yang terbuat dari tepung sagu, gula merah serta pisang. Tradisi masyarakat Kota Solok pada saat adanya acara pernikahan pihak perempuan harus menyediakan 4 macam sambal seperti kalio daging, perkedel kentang, gulai toco, gulai campur yang dimana 4 macam sambal ini harus ada, tambahan lainnya boleh juga dengan ayam ataupun ikan sebagai pelengkap pada saatacara meminang atau minak mamak.

2. Temuan Khusus

Masakan kota Solok pada dasarnya menggunakan berbagai macam rempah-rempah sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan makanannya, selain itu masyarakat kota Solok sangat bergantung kepada Kelapa secara keseluruhan dalam pengolahan bahan-bahan makanan seperti santan, air kelapa, minyak kelapa dan batok kelapa dalam setiap pembuatan masakan tersebut. Makanan khas kota Solok disajikan saat upacara adat dan menjamu tamu, jadi belum ada dikemas khusus untuk dijual, makanan yang di jual seperti karak kaliang, rendang dan pinyaram pisang yang di olah dan bisa menjadi bisnis sektor kuliner, makanan lainnya seperti kolak pisang bagalintin untuk menaikkan rumah gadang di bawa oleh sumandan saat acara adat. Karucuik baluik di buat dan di hidangkan saat acara pernikahan dan tidak diwajibkan didalam acara tersebut.

PEMBAHASAN

Pengembangan produk kuliner ditunjang oleh kecenderungan wisatawan mencari makanan rumahan untuk bernostalgia. Selain itu, tidak dapat dimungkiri bahwa menu yang disiapkan di desa wisata juga menjadi salah satu pendorong berkembangnya makanan tradisional sebagai daya tarik wisata. Makanan tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi manusia, namun juga berguna secara sosial budaya, yaitu untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat, serta mengandung nilai tertentu bagi sebagian kelompok manusia, suku bangsa, atau perorangan. Makanan juga sering dikaitkan dengan faktor-faktor emosi atau perasaan, tingkat sosial, kepercayaan, agama (Triwidayati & Minta, 2020).

Karucuk baluk memiliki rasa yang enak, gurih dan memiliki rempah-rempah yang diciptakan dalam karucuk baluk makanan ini yang di buat di sajikan dalam daun, di kukus atau di bakar menjadi kekuatan karucuk baluk kekurangannya ada pada ketahanan jika telah di sajikan. Adanya peluang usaha karucuk baluk dapat meningkatkan sumber penghasilan bagi masyarakat yang tertarik dalam pengolahannya. Masakan yang enak dapat menambah peluang usaha UMKM lokal dan dapat membuka lowongan kerja baru jika di kembangkan. Bahan kuliner Kota Solok yang disajikan dapat menarik minat wisatawan untuk membeli Kuliner karucuk baluk dikreasikan agar makanan bisa tahan lama sehingga menjadi peluang usaha lebih maju. Bundo kanduang dapat mengajarkan cara memasak khas Kota Solok kepada generasi penerusnya.

Selain itu dengan menggerakkan budidaya pisang karuk oleh masyarakat dan pokdarwis sehingga saat diperlukan acara adat tetap terjaga ketersediaannya. Gulai batang pisang dapat memperkuat silaturahmi dengan adanya budidaya pisang karuk dan mempertahankan ciri khas pembuatan tradisional masakan khas Kota Solok dan bisa menjadi nilai jual dengan rasa yang tetap. Medorong anak muda untuk mengerti dan paham cara pengolahan piyaram pisang dan bisa di jual melalui online ataupun offline. Mengurangi minyak dalam pembuatan limpiang piyaram sehingga menarik pembeli. Selain itu kekuatan tradisi dalam pengemasannya yang di masukan ke talam dibawa ke rumah mertua dan juga di isi dalam kampil (tas khas Minang membawa beras) yang datang pada piyaram di sajikan pada saat baralek menjadi keunikannya. Dengan mudah bahan yang tersedia PKK dapat menarik perhatian generasi muda untuk membuat limpiang piyaram. Kuliner pisang bagalintin yang menarik dapat dikembangkan menjadi peluang usaha. Menjadi tradisi adat Kota Solok batagak rumah gadang walau sudah jarang dilakukan melalui pendidikan non formal..

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian bisa diraih tiga kesimpulan sebagai berikut. Pertama, 1) Banyak jenis makanan khas Kota Solok masih belum terekspos oleh pengunjung serta makna dan tradisi adat yang terkandung dari setiap jenis makanan khas Kota Solok, seperti karucuk baluk, pinyaram pisang dan limpiang pinyaram di hidangkan saat pernikahan, kolak pisang bagalintin yang di hidangkan saat batagak rumah gadang, gulai batang pisang di hidangkan saat acara kemalangan 2) Potensi produk kuliner sebagai pendukung pariwisata di Kota Solok yang terdiri dari karucuk baluk, gulai batang pisang, pinyaram pisang, limpiang pinyaram dan kolak pisang bagalintin perlu dipertahankan sehingga bisa menjadi nilai jual dengan rasa yang tetap terjaga dan menjadi warisan untuk generasi penerus 3) Faktor intenal yaitu makanan khas Kota Solok seperti karucuk baluk, gulai batang pisang, pinyaram pisang, limpiang pinyaram dan kolak pisang bagalintin memiliki rasa yang enak, dan gurih. Dalam proses pembuatannya memiliki makna seperti kolak pisang bagalintin disajikan saat batagak rumah gadang sementara pinyaram pisang, gulai batang pisang di sajikan saat upacara pernikahan. Kekurangan dari makanan wisata kuliner Kota Solok dalam penyajiannya tidak tahan lama dalam suhu ruangan. Generasi muda tidak menguasai dalam pembuatan makanan khas Kota Solok dan tidak tahu sejarah di buatnya makanan tersebut. Faktor eksternal yaitu masakan yang enak dapat menambah peluang usaha UMKM lokal dan dapat membuka lowongan kerja baru jika di kembangkan. Bahan kuliner Kota Solok yang disajikan dapat menarik minat wisatawan untuk membeli Kuliner karucuk baluk dikreasikan agar makanan bisa tahan lama sehingga menjadi peluang usaha lebih maju. Bundo kanduang dapat mengajarkan cara memasak khas Kota Solok kepada generasi penerusnya. Potensi produk kuliner Kota Solok terancam dan sudah jarang di buat oleh masyarakat, sehingga generasi sekarang tidak mengetahui proses dan acara adat yang digunakan dalam membuatnya

DAFTAR PUSTAKA

- Khusnul, K. W., & Hakim, L. (2017). Strategi Pengembangan Destinasi Pariwisata Budaya (Studi Kasus Pada Kawasan Situs Trowulan Sebagai Pariwisata Budaya Unggulan Di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi dan Bisnis*, 1–10.
- Pradipta, M. P. Y. (2021). Potensi Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1). <http://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/>
- Sammeng. (2016). *Cakrawala Pariwisata*. Balai Pustaka.

Saparinto, & Hidayati. (2010). *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius.

Triwidayati, & Minta, M. H. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.

Youwe, D. M., Ick, M., & Sanggrangbano, A. (2019). Analisis Potensi Retribusi Objek Wisata Pantai Base-G Di Kota Jayapura. *Jurnal Kajian Ekonomi dan Studi Pembangunan*, 1(2), 14–28. <https://doi.org/10.56076/jkesp.v1i2.2041>