

PEMETAAN MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI POTENSI WISATA KULINER DI KABUPATEN TUBAN, JAWA TIMUR

¹Annisa Rahayu, ²Ita Fatkhur Romadhoni, ³Dwi Kristiastuti Suwardiah, ⁴Lucy Tri Pangesthi.

^{1, 2, 3, 4}Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan memetakan dan menyajikan ragam produk makanan tradisional yang khas di Kabupaten Tuban. Makanan tradisional dinilai berpotensi menjadi tempat wisata kuliner. Hasil informasi yang didapat diharapkan dapat dimanfaatkan oleh stakeholders seperti pemerintah, pelaku bisnis kuliner, industri travel, termasuk oleh wisatawan untuk pengembangan potensi wisata dan promosi produk jenis kuliner. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu teknik observasi, wawancara dan studi pustaka. Penelitian ini menggunakan deskriptif dengan pendekatan kualitatif dalam menggali informasi wisata kuliner khas Kabupaten Tuban. Pengumpulan informasi pada penelitian ini terdapat beberapa sampel yaitu: pengusaha makanan tradisional, serta pembuat sekaligus penjual makanan tradisional. Temuan yang diperoleh dari penelitian ini berupa peta lokasi dan jumlah sebaran potensi wisata kuliner disetiap Kecamatan yang berada di Kabupaten Tuban. Berdasarkan hasil penelitian Kabupaten Tuban memiliki potensi wisata kuliner berupa produk masyarakat yang berkualitas untuk dijadikan produk wisata kuliner, meliputi: rica-rica belut, kare rajungan, sate dan *becak menthok*, garang asem *ndas* manyung dan legen. Masing-masing kuliner khas memiliki keberagaman, keunikan dan otentisitas sehingga perlu adanya pengembangan dengan membangun sistem untuk promosi dan publikasi diberbagai media. Sistem yang dibangun ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik dan jumlah wisatawan sekaligus ekonomi masyarakat di Kabupaten Tuban.

Keyword:

makanan tradisional, wisata kuliner, kuliner, Tuban

Corresponding author:

annisa.17050394072@mhs.unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki ragam potensi perekonomian yang diakselerasi oleh produk hasil alam yang masih belum dikembangkan. Meningkatnya jumlah wisatawan secara optimal dalam sektor pariwisata sangatlah signifikan [1]. Oleh sebab itu, inovasi sangatlah diharapkan

terhadap salah satu sektornya yaitu wisata kuliner. Selain sektor kuliner, yang juga menjanjikan jika dilakukan pengembangan adalah sektor pariwisata. Pariwisata global saat ini mengalami ekspansi dan mendukung diversifikasi yang terus-menerus pada sektor pariwisata yang bersamaan dengan sektor kuliner. Saat ini, sektor kuliner memberikan

kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Dari 16 subsektor dalam pengembangan ekonomi kreatif, 3 subsektor memiliki tingkat kontribusi yang dominan terhadap PDB, yaitu memasak menempati urutan pertama dengan 41,69%, diikuti fashion dengan 18,15% dan kerajinan dengan 15,70% di peringkat kedua dan ketiga [2].

Wisata kuliner sendiri memiliki keuntungan kompetitif yang mungkin bisa menjadi pusat pengembangan tujuan yang selanjutnya dapat berkontribusi pada kinerja ekonomi secara keseluruhan [3]. Kabupaten Tuban memiliki potensi dalam bidang pariwisata dan kuliner yang cukup beragam. Terbukti dengan meningkatnya jumlah wisatawan setiap tahunnya. Berdasarkan data dari Dinas Perekonomian dan Pariwisata Kabupaten Tuban (2015 – 2017), jumlah kunjungan wisatawan mengalami kenaikan yang signifikan selama tahun 2015 hingga 2017 menunjukkan jumlah wisatawan mencapai 3.290.503 orang. Jumlah ini meningkat dengan cukup besar pada tahun 2016 dengan peningkatan sebanyak 353.683 wisatawan. Pada tahun 2017 jumlah peningkatan yang sangat pesat yaitu mencapai 1.128.668 sehingga mencapai 4.772.854 orang. Jumlah wisatawan tersebut didominasi oleh wisatawan domestik [4].

Kabupaten Tuban termasuk salah satu dari 38 Kabupaten dan Kota yang ada di wilayah administratif Provinsi Jawa Timur. Kabupaten Tuban berada di jalur utama atau pantai utara (Pantura) Pulau Jawa [5]. Kabupaten Tuban merupakan lokasi yang strategis, dimana banyak wisatawan yang melakukan perjalanan antar kota maupun provinsi. Hal ini dapat menjadi peluang untuk meningkatkan sejumlah wisatawan dari luar Kabupaten Tuban untuk berkunjung. Supaya mendatangkan wisatawan maka Kabupaten Tuban harus memiliki daya tarik untuk dikenal banyak orang. Kabupaten Tuban memiliki potensi pariwisata yang melimpah yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan daerah. Akan tetapi, terdapat beberapa kendala salah satunya yaitu kurangnya sarana informasi mengenai destinasi wisata kuliner. Informasi yang didapat hanya melalui komunikasi lisan dan platform digital. Pemerintah masih kurang dalam memberikan informasi yang lengkap dan keterkaitan antar destinasi wisata kuliner. Destinasi wisata kuliner lokasinya cukup jauh dari pusat kota Tuban akan sulit untuk diakses, sebab transportasi umum untuk menjangkau ke daerah

perkampungan belum tersedia dan akses menuju destinasi wisata kuliner masih kurang. Untuk memudahkan para wisatawan dalam menjangkau destinasi wisata kuliner maka pemerintah dan pengelola destinasi wisata perlu memperhatikan infrastruktur penunjang destinasi wisata dengan memberikan papan informasi atau petunjuk arah menuju lokasi pada tiap destinasi.

Kabupaten Tuban juga terkenal dengan tersedianya potensi hasil produksi pertanian, peternakan dan perikanan. Namun, pengembangan wisata kuliner dari pemanfaatan hasil pertanian, peternakan dan perikanan oleh masyarakat sekitar kurang maksimal. Tersedianya hasil produksi bahan pangan ini seharusnya perlu dilakukan beberapa upaya/tindakan dalam memanfaatkan potensi yang dimiliki daerah untuk dapat meningkatkan pendapatan daerah dan lapangan pekerjaan. Terlebih, generasi muda saat ini cenderung enggan untuk bekerja di bidang tersebut dengan alasan kerja yang berat namun penghasilan yang tidak menentu. Akan tetapi, jika hasil produksi ini dapat diolah untuk memenuhi kebutuhan pariwisata, maka hal ini akan memberi pemikiran baru bagi generasi muda untuk bekerja lebih baik pada sektor tersebut [6]. Kendala yang dialami berupa belum dimanfaatkannya hasil alam dengan baik hasil sehingga perlu adanya pengelolaan agar menjadi produk kuliner unggulan yang memiliki daya tarik guna mendatangkan para wisatawan untuk mengeksplorasi makanan tradisional khas Kabupaten Tuban.

Kabupaten Tuban memiliki 20 kecamatan. Setiap wilayah memiliki potensinya masing-masing. Di Kabupaten Tuban bagian Tengah merupakan lahan hutan jati dan pertanian lahan kering sangat bergantung irigasi hujan/hujan seperti di Kecamatan Jatirogo, Singgahan, Semanding, Merakurak, Jenu. Bagian Selatan meliputi Kecamatan Bangilan, Singgahan, Senori, Soko, Rengel, Plumpang dan Widang juga merupakan daerah pertanian potensial namun terancam banjir. Pola-pola yang terjadi dikawasan pertanian tersebar di seluruh wilayah. Kawasan perikanan di Kabupaten Tuban meliputi kawasan perikanan tangkap, kawasan budidaya perikanan dan kawasan pengolahan ikan. Untuk pengembangan kawasan minapolitan diarahkan pada Kecamatan Bancar, Tambakboyo dan Palang. Potensi pariwisata Kabupaten Tuban sangat besar, dengan banyaknya obyek wisata seperti

wisata alam, wisata buatan dan wisata budaya yang tersebar di beberapa kecamatan [7].

Upaya optimalisasi potensi pariwisata Kabupaten Tuban dipimpin oleh Kepala Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD). Tempat rekreasi yang dalam kegiatannya bertanggung jawab kepada Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga (Disparbudpora) Daerah Tuban untuk koordinasi kegiatan promosi, pengembangan pariwisata, dan pembinaan pariwisata. Dalam pengelolaan pariwisata, Disparbudpora Kabupaten Tuban berupaya menjadikan potensi wisata yang dimiliki sebagai wisata andalan dengan tujuan untuk meningkatkan taraf hidup khususnya masyarakat sekitar tempat wisata dan masyarakat Tuban pada umumnya [8].

Kementerian Pariwisata mengkategorikan produk wisata budaya menjadi tiga kelompok yaitu wisata warisan budaya dan sejarah, wisata kuliner dan belanja, serta wisata desa dan kota. Keterkaitan makanan dan pariwisata saat ini telah berkembang, tidak hanya sebagai produk kebutuhan utama oleh wisatawan, tetapi juga digunakan sebagai pembeda destinasi dengan menciptakan suasana yang mengesankan [9]. Hal ini dianggap positif karena menjadikan wisata kuliner sebagai faktor yang mempengaruhi pengalaman dari tujuan wisatawan dan wisatawan dapat memperoleh kepuasan perjalanan [10]. UNWTO, Global Report on Food Tourism 2017, memaparkan bahwa banyak hal yang menarik wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata budaya berbasis kuliner [11]. Wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata biasanya tertarik terhadap kuliner khas daerah yang dituju, mereka mencari kuliner tersebut untuk dicoba dan dinikmati. Mereka merasa belum lengkap rasanya pengalaman berwisata yang mereka alami bila tidak mencoba kuliner khas daerah yang dikunjungi [12]. Karena keistimewaannya, konsumsi makanan lokal wisatawan diakui sebagai komponen penting yang membentuk pengalaman wisata secara keseluruhan [13]. Saat ini eksplorasi kuliner sudah menjadi tujuan utama dalam perjalanan pariwisata, dimana wisatawan sengaja memilih suatu destinasi karena daya tariknya

Banyak dari wisatawan yang mengunjungi Kabupaten Tuban dengan alasan wisata religi dan wisata bahari. Tujuan lain wisatawan mengunjungi Kabupaten Tuban yaitu karena penasaran untuk mencoba makanan tradisionalnya. Mengingat Kuliner sendiri dapat

menjadi salah satu potensi suatu daerah untuk dikembangkan dikarenakan wisata kuliner tersebut mengalami perkembangan sangat pesat. Saat ini di Kabupaten Tuban banyak dikembangkan rumah makan dan resto yang menyajikan berbagai jenis olahan makanan dan minuman khas Tuban. Dengan penelitian ini diharapkan dapat mengidentifikasi potensi apa saja yang terdapat di Kabupaten Tuban baik berupa hasil produksi dari pertanian, peternakan maupun perikanan. Potensi tersebut akan dipetakan dalam beberapa kecamatan untuk dikembangkan menjadi suatu produk unggulan wisata kuliner yang memiliki cita rasa, penyajian dan ciri khas yang otentik. Hal ini diharapkan menjadi suatu pengalaman mengesankan bagi para wisatawan setelah mengunjungi ke Kabupaten Tuban.

METODE

Lokasi Penelitian

Kabupaten Tuban terdapat di wilayah paling barat Provinsi Jawa Timur. Wilayah Kabupaten Tuban berbatasan dengan Laut Jawa di sebelah Utara, Kabupaten Rembang dan Kabupaten Blora di sebelah Barat, Kabupaten Bojonegoro di sebelah Selatan dan Kabupaten Lamongan di sebelah Timur. Setiap kecamatan tentu memiliki potensi yang berbeda-beda. Kabupaten Tuban sendiri memiliki berbagai potensi yang terbagi menjadi beberapa kawasan yaitu kawasan pelabuhan, industri, perdagangan, minapolotan, dan agropolitan.

Penelitian ini berlokasi di Kabupaten Tuban, dengan mengambil 3 Kecamatan sebagai daerah penelitian yakni Kecamatan Palang, Kecamatan Semanding, dan Kecamatan Merakurak. Ketiga kecamatan tersebut dipilih dengan metode *purposive sampling* berdasarkan beberapa kriteria yang ditentukan peneliti. Kriteria tersebut yaitu wilayah kecamatan yang berlokasi dekat dengan kawasan Kota Tuban dan terdapat banyak penjual kuliner khas sehingga dianggap berpotensi untuk mendukung Kota Tuban sebagai kota yang mempunyai daya tarik bagi wisatawan lokal dan nasional untuk dijadikan destinasi wisata kuliner dengan pemetaan dari berbagai sajian kuliner khas daerah.

Metode penelitian yang digunakan merupakan metode kualitatif dengan *human instrument*. Peneliti menetapkan fokus penelitian dan menggunakan informan sebagai

sumber data. Lalu peneliti menilai kualitas data, menganalisis data, menafsirkan data dan membuat kesimpulan atas temuannya [14]. Adapun dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang bersifat deskriptif, yaitu data yang terkumpul berupa penjelasan kata-kata dan gambar bukan angka-angka, jika ada data berupa angka itu hanya untuk memperkuat data, bukan menjadi focus utama Analisa data. Objek dari penelitian adalah beberapa wisata kuliner di kabupaten Tuban yang merupakan makanan khas Tuban.

Teknik pengumpulan data

a. Observasi Partisipasi

Penelitian dilaksanakan selama 2 minggu pada tanggal 11-23 November 2021. Observasi partisipasi pada penelitian ini dilakukan oleh peneliti langsung di lapangan secara informal dengan mengunjungi beberapa tempat kuliner khas Kabupaten Tuban yang tersebar di 3 kecamatan yang telah peneliti tentukan. Peneliti melakukan kegiatan peninjauan lokasi wisata kuliner untuk mengobservasi keautentikan rasa serta penyajian makanan dan minuman yang disuguhkan secara langsung di lokasi. Selain itu peneliti melakukan observasi ini juga dengan tujuan untuk memperdalam dan memperkuat analisis data dalam mendeskripsikan berbagai macam potensi wisata kuliner khas Kabupaten Tuban.

Peneliti melakukan observasi di beberapa tempat secara bertahap dengan rute yang telah disusun agar mudah untuk dipetakan hasilnya. Peneliti mengumpulkan data untuk pemetaan dengan beberapa tahapan yaitu, mengakuisisi data dengan pengambilan data secara langsung di lapangan, survey GPS, untuk kemudian dilakukan analisis dan klasifikasi data untuk menghasilkan presentasian data.

b. Wawancara

Peneliti melakukan wawancara secara langsung terhadap informan sesaat setelah maupun ketika observasi lapangan. Informan yang peneliti wawancara adalah pemilik usaha dengan tujuan untuk mendapatkan informasi sesuai fakta yang ada mengenai usaha yang sedang dijalankan. Wawancara mendalam peneliti lakukan dengan pedoman format instrumen wawancara terbuka/tidak terstruktur yang telah peneliti siapkan. Hal yang peneliti tanyakan terkait keberlangsungan usaha kuliner

yang telah dijalani, proses dan produk kuliner yang ditawarkan, pengelolaan karyawan, serta pengunjung yang menikmati kuliner di tempat tersebut.

c. Studi pustaka

Studi Pustaka digunakan mengumpulkan referensi-referensi terkait yang bersumber dari jurnal, buku maupun karya tulis guna mematangkan dan menempatkan sumber teori atau data-data lain yang relevan tentang potensi wisata kuliner di Kabupaten Tuban.

Analisis data

Analisis data dalam penelitian ini adalah analisis data non-statistika atau analitis data kualitatif. Analisis data menurut Patton adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam suatu pola, kategori, dan satuan uraian dasar [15]. Analisis data kualitatif bersifat induktif, yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh yang selanjutnya dikembangkan menjadi hipotesis. Berdasarkan hipotesis yang dirumuskan, selanjutnya dilakukan pencarian data lagi secara berulang sehingga selanjutnya dapat disimpulkan apakah hipotesis tersebut diterima atau ditolak berdasarkan data yang terkumpul [14].

KEABSAHAN DATA PENELITIAN

Peneliti menggunakan beberapa instrumen sebagai alat pedoman dalam mengambil data sehingga pada saat pelaksanaannya lebih terarah dan terdapat instrumen penilaian untuk mengetahui kualitas wisata kuliner dan sebagai alat perbandingan antara data satu dengan yang lainnya. Instrumen yang peneliti gunakan telah terlebih dahulu divalidasi oleh ahli.

Formulasi pemeriksaan keabsahan data menyangkut kriteria derajat kepercayaan (*credibility*), keteralihan (*transferability*), kebergantungan (*dependability*), dan kepastian (*confirmability*). Dari empat kriteria tersebut, pendekatan kualitatif memiliki delapan teknik pemeriksaan data, yaitu perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pengecekan sejawat kecukupan referensi, kajian kasus negatif, pengecekan anggota, dan uraian rinci [15]. Selain memvalidasi instrumen, peneliti juga melakukan diskusi dengan rekan sejawat serta kecukupan referensi

terkait observasi, wawancara, hasil data, kajian-kajian teori dan hal lain yang mendukung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Kota Tuban

Kota Tuban termasuk salah satu kabupaten dari 38 kabupaten dan kota yang ada diwilayah administratif Provinsi Jawa Timur. Kota Tuban terletak di jalur pantai utara (pantura) Pulau Jawa. Kota Tuban mempunyai letak yang strategis, yakni di antara perbatasan Jawa Timur dan Jawa Tengah. Kota Tuban dikenal sebagai Tuban Bumi Wali karena merupakan salah satu kota di Jawa yang menjadi pusat penyebaran ajaran agama Islam oleh Walisongo. Terdapat makam Sunan Bonang yang dijadikan sebagai wisata religi dan tidak luput juga dari peninggalan sejarahnya. Wisata religi Tuban juga memiliki kekayaan alam, budaya dan wisata kuliner yang cukup beragam yang dapat dijadikan sebagai sumber kepariwisataan dan dapat dikembangkan secara maksimal. Masing-masing memiliki potensi pariwisata yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan lokal maupun asing untuk berkunjung ke Kabupaten Tuban. Selain itu juga kekayaan alam, budaya dan terutama wisata kuliner mampu mengangkat citra kota khususnya pada bidang pariwisata yang mampu menjadi sektor andalan Tuban yang menguntungkan yaitu untuk meningkatkan PAD (Pendapatan Asli Daerah), meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar, dan dapat memperluas lapangan kerja [16]. Secara umum, tanggapan wisatawan yang berkunjung ke Tuban terbagi dua. Sentimen positif pengunjung tampak pada aspek keberadaan atraksi wisata religi, wisata pantai, serta juga pada keunikan kuliner Tuban, yaitu minuman legen, hidangan lokal dari menu ikan laut, dan nasi jagung. Di sisi lain, sentimen negatif pengunjung tampak pada aspek kebersihan dan tata kelola pariwisata. Kurangnya kebersihan pada DTW, pantai yang kotor, bau amis ikan, kurangnya fasilitas wisata, pengelolaan DTW yang kurang profesional, serta ketiadaan pemandu wisata di DTW merupakan sentimen negatif yang dominan [17].

Geografi pariwisata adalah cabang dari pada bidang ilmu geografi yang mengkaji berbagai hal yang terkait dengan aktivitas perjalanan wisata, meliputi karakteristik destinasi (objek) wisata, aktivitas dan berbagai fasilitas

wisata serta aspek lain yang mendukung kegiatan pariwisata disuatu daerah (wilayah). Kabupaten Tuban terdapat berbagai hasil produksi seperti hasil perikanan, pertanian dan peternakan yang beragam untuk diolah menjadi produk khas Tuban. Berdasarkan letak geografis yang dapat diolah menjadi beragam jenis makanan dan minuman untuk dijadikan olahan kuliner yang harus terus digali, dikembangkan dan dipertahankan, selain dapat melestarikan wisata kuliner juga dapat menambah pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja.

2. Pemetaan Potensi Wisata Kuliner per Kecamatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, peneliti mendapatkan 23 resto atau tempat makan yang menyajikan menu khas Kabupaten Tuban. Berikut data jumlah persebarannya tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Sebaran Potensi Obyek Wisata Kuliner Kabupaten Tuban

No	Nama Kuliner	Kecamatan		
		Palang	Semanding	Merakurak
1	Kare Rajungan	2	1	-
2	Rica-Rica Belut	1	3	1
3	Becek Menthok	1	4	2
4	Sate Menthok	-	1	1
5	Garang Asem Ndas Manyung	2	-	1
6	Legen	1	2	-

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang telah dilakukan, didapatkan digambarkan bahwa Kecamatan Palang memiliki dua destinasi wisata kuliner yaitu meliputi: di RM. Manunggal Jaya terdapat makanan khas Tuban yaitu kare rajungan dan garang asem ndas manyung. Di Warung mbak Narti terdapat makanan khas Tuban yaitu garang asem ndas manyung, kare rajungan, becek menthok, rica-rica belut, dan legen.

Selanjutnya Kecamatan Semanding memiliki lima destinasi wisata kuliner yaitu: di Warung Sriwati terdapat makanan khas Tuban yaitu Legen, Becek Menthok, Kare Rajungan Dan Rica-Rica belut. Di Warung Sor Sawo terdapat makanan khas Tuban yaitu Sate Dan Becek

Menthok. Di Warung Mbah Bagong terdapat makanan khas Tuban yaitu Rica-Rica Belut Dan Becek Menthok, rica-rica belut, di Warung Jangkar terdapat makanan khas Tuban yaitu Rica-Rica belut dan becek menthok, di Legenda Tuban terdapat minuman khas Tuban yaitu legen. Kecamatan Semanding memiliki lebih banyak potensi wisata kuliner dikarenakan terdapat hasil pertanian, peternakan dan budidaya belut.

Kecamatan Merakurak memiliki tiga destinasi yaitu meliputi: rica-rica belut dan becek menthok di warung cemplon, ndas manyung pak joko, dan sate dan becek menthok bu yati. Kecamatan Merakurak merupakan daerah yang tidak banyak dikunjungi oleh wisatawan karena lokasinya berada jauh dari pusat kota dan destinasi pariwisata. Akan tetapi Merakurak memiliki tanah yang subur dan banyak yang budidaya menthok sehingga masyarakat memanfaatkan potensi tersebut untuk membuat usaha kuliner.

Pemetaan merupakan suatu usaha untuk menyampaikan, menganalisis dan mengklasifikasi data yang bersangkutan, serta menyampaikan dalam bentuk peta dengan mudah, memberi gambaran yang jelas, rapih, dan bersih [18]. Pemetaan dalam penelitian ini digunakan untuk menyajikan data sebaran daerah yang berpotensi wisata kuliner ke dalam bentuk peta yang disertai simbol sederhana, jelas dan mudah dipahami. Sebagai penyampaian isi peta, data yang dihasilkan sebelumnya melalui proses kegiatan akuisisi data dengan pengambilan data secara langsung dilapangan, survey GPS, untuk kemudian dilakukan analisis dan klasifikasi data untuk menghasilkan presentasian data.

Berdasarkan data hasil sebaran wisata kuliner pada setiap kecamatan di Kabupaten Tuban, maka dibuat peta wisata kuliner di Kabupaten Tuban sebagaimana terlampir



Gambar 1. Peta Wisata Kuliner Kabupaten Tuban

3. Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Kabupaten Tuban



Gambar 2. Grafik Identifikasi Potensi Wisata Kuliner

Kabupaten Tuban memiliki bermacam-macam potensi wisata kuliner yang memiliki ciri khas yang dapat memanjakan lidah dan cita rasa yang identik dengan rasa pedas, gurih dan asin. Dengan adanya potensi yang dimiliki Kabupaten Tuban tersebut apabila dimanfaatkan dan dikembangkan secara maksimal akan menjadi daya tarik bagi para wisatawan lokal maupun nasional untuk mengunjungi Kabupaten Tuban.

Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan [19]. Dengan kata lain wisata kuliner tidak hanya ingin mencoba dan menikmati makanannya, tetapi lebih kepada keunikan dan ciri khasnya sehingga memberikan kesan tersendiri bagi yang menikmatinya.

a. Kecamatan Palang

Kecamatan Palang berada di sebelah timur dari Kota Tuban. Kecamatan Palang ini

memiliki potensi hasil pertanian, budidaya rajungan dan perikanan dikarenakan lokasinya merupakan daerah yang terletak dibibir pantai dan memiliki tanah yang subur dan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani. Adanya potensi wilayah yang sangat mendukung ini, palang memiliki beberapa jenis kuliner yang diwarikan dalam satu lokasi kecamatan yang berdekatan. Berbagai jenis kuliner ini juga menggambarkan distribusi sumber bahan pangan yang baik di daerah tersebut [20].

Tempat wisata kuliner yang masih eksis hingga saat ini di Kecamatan Palang salah satunya adalah RM. Rajungan Manunggal Jaya yang berdiri sejak tahun 1985 yang dikelola oleh ibu Suartih dengan alamat jalan manunggal No.100, Keduran, Panyuran, Kec. Palang. Tepatnya disamping kantor Dinas Pertambangan dan Energi dan berada persis didepan SMA Negeri 3 Tuban. Warung ini buka setiap hari dan biasanya melayani pembeli pada pukul 09.00-19.00. Makanan yang menjadi khas di tempat ini adalah Kare Rajungan. Kare rajungan ini adalah sejenis sup yang memiliki kuah encer berwarna kuning dengan rasanya yang pedas dengan ditaburi bawang goreng diatasnya lalu terdapat aneka rempah sebagai bumbu dasar sehingga kare rajungan ini memiliki rasa yang kuat dan menonjol. Kare rajungan ini dapat dinikmati dengan harga Rp. 140.000 per porsi, setiap porsinya berisi empat ekor rajungan. Selain diwarung ibu suartih dapat ditemukan juga di Warung Mbak Narti yang terletak di Jalan Manunggal RT. 6/RW. 4, Keduran, Panyuran, Kec. Palang. Buka pukul 09.00-16.00. Untuk harga kare rajungan di Warung Mba Narti cukup terjangkau yaitu Rp. 100.000 berisi tiga ekor rajungan. Tersedia juga di warung Sriwati terletak di Ds.Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding.

Kare Rajungan merupakan makanan khas Tuban yang banyak disukai wisatawan setiap berkunjung karena tidak banyak ditemukan dikota lain. Tuban merupakan kota pesisir di Pantai Utara, Jawa Timur yang pada umumnya daerah pesisir terkenal dengan olahan hasil lautnya yang khas yaitu aneka sajian makanan dari seafood yang memiliki cita rasa identik dengan pedas, gurih dan asin. Rajungan ini merupakan salah satu jenis seafood yang bentuknya seperti kepiting tetapi antar keduanya memiliki perbedaan yaitu jika kepiting dapat hidup di air tawar sedangkan rajungan hanya dapat bertahan hidup di air laut selain

itu, rajungan memiliki cangkang lebih lunak dan terdapat corak bintikbintik pada cangkangnya. Daging rajungan jauh lebih empuk, manis, dan gurih dibandingkan kepiting.

Selain kare rajungan, Kecamatan Palang juga memiliki jenis makanan yang menjadi destinasi wisata kuliner, yaitu Garang Asem Ndas Manyung. Garang Asem Ndas Manyung adalah makanan khas Kabupaten Tuban yang juga memiliki banyak peminat, terutama bagi wisatawan yang menyukai kepala ikan untuk dinikmati sebagai lauk makan. Garang asem ndas manyung merupakan kepala ikan manyung yang dibuat berkuah gurih dan pedas. Garang asem ndas manyung memiliki cita rasa gurih dari bumbu dan rempah, pedas berasal dari bumbu serta cabai utuh dan asam yang berasal dari potongan tomat hijau, ditambah dengan aroma ikan dan daun jeruk membuat makanan khas yang satu ini menjadi lebih sedap untuk segera dinikmati. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tiap kecamatan terdapat 3 tempat yang menjual Garang Asem Ndas Manyung yang masih eksis hingga saat ini. Garang asem ndas manyung ini dapat ditemukan di Jl. Soekarno Hatta, Mulung, Bogorejo, Kec. Merak Urak, Tuban yaitu Warung Ndas Manyung Pak Joko.

b. Kecamatan Semanding

Kecamatan Semanding berada di sebelah selatan dari Kota Tuban. Kecamatan semanding letaknya lebih dekat dengan pusat Kota Tuban. Dimana banyak wisatawan yang berkunjung ke destinasi wisata dan tempat belanja. Hal ini menjadi suatu keuntungan bagi masyarakat Daerah Semanding untuk usaha dibidang kuliner dan menarik wisatawan untuk menikmati makanan khas. Letaknya strategis ini menjadikan Kecamatan Semanding salah satu Kawasan agropolitan . Dengan akses pada bahan pangan yang mudah ini, membuat Kecamatan Semanding memiliki tempat kuliner yang lebih banyak dari kecamatan lainnya termasuk juga jenis kulinernya.

Salah satu kuliner yang banyak terdapat di Kecamatan Semanding adalah Becek Menthok. Becek Menthok termasuk makanan khas Kabupaten Tuban yang banyak digandrungi baik oleh wisatawan daerah maupun luar kota karena menu ini sulit ditemukan bahkan tidak dapat ditemukan dikota lainnya. menu Becek biasanya berisi tulang atau potongan daging kambing/ daging sapi yang

dipotong kecil, tetapi di Kabupaten Tuban menyediakan menu becek yang berbeda yaitu becek dengan isian daging dengan tulang menthok sehingga menjadikan menu ini memiliki keunikan dan ciri khas tersendiri. Becek Menthok memiliki tekstur yang empuk dan kulitnya kenyal dengan rasanya yang sedap dan gurih dari kuah bumbu rempah bercampur dengan santan yang membuat orang tidak sabar untuk menikmatinya. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tiap kecamatan terdapat 7 tempat yang menjual becek menthok yang masih eksis hingga saat ini Menu satu ini dapat ditemukan di Jl. Soekarno Hatta, Mulung, Bogorejo, Kec. Merak Urak tepatnya diwarung sate dan becek menthok bu yati. Lalu tersedia juga di Sate Dan Becek Menthok Sor Sawo yang berlokasi Jl. Mojopahit Gg. Buyung, Krajan, Karang, Kec. Semanding. Terdapat juga di Warung Mbak Narti berlokasi Jl. Manunggal, Keduran, Panyuran, Kec. Palang. Dan Warung Sriwati di Ds. Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding. Warung Cemplon yang berlokasi di Jl. Raya Merakurak-Montong No. 125, Kedungsari, Paloan, Kec. Merakurak. Warung Jangkar berlokasi di Dsn. Sawahan, Tegalagung, Kec. Semanding.

Selain Becek Menthek, Legen juga merupakan kuliner yang ramai diminati wisatawan. Legen merupakan minuman yang dikenal banyak orang sebagai minuman khas Kabupaten Tuban dikarenakan minuman satu ini memiliki rasa dan bau khas. Legen ini terbuat dari air nira hasil penyadapan bunga pohon siwalan yang memiliki rasa asam, manis dan dilidah seperti ada yang menusuk sama halnya seperti saat minum soda. Jika legen ini melalui proses perebusan maka rasa manis dan asamnya akan berkurang. Legen ini tidak dapat bertahan lama, jika legen murni tanpa proses pengolahan dan penambahan bahan pengawet akan bertahan 1-2 hari jika di suhu ruang dan bertahan 2-3 hari jika didalam lemari pendingin. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tiap kecamatan terdapat 3 tempat yang menjual Legen yang masih eksis hingga saat ini Legen biasanya dipatok dengan harga 10.000-15.000 per liter nya dan dapat ditemukan di legen-nda Tuban berlokasi di Ds. Taragen, Perunggahan, Kec. Semanding, di Warung Mbak Narti berlokasi Jl. Manunggal, Keduran, Panyuran, Kec. Palang. Dan Warung Sriwati di Ds. Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding.

c. Kecamatan Merakurak

Kecamatan Merakurak berada di sebelah barat dari Kota Tuban. Kecamatan ini merupakan salah satu kecamatan dengan kawasan industri. Kecamatan Merakurak juga merupakan daerah yang tidak banyak dikunjungi oleh wisatawan karena lokasinya berada jauh dari pusat kota dan destinasi pariwisata. Jenis dan tempat kuliner di kecamatan ini tidak sebanyak di kecamatan lainnya. Salah satu kuliner yang terdapat di Kecamatan Merakurak adalah Rica-rica Belut.

Tuban tidak hanya terkenal dengan makanan yang identik dengan hasil laut atau seafood sebagai makanan khas, ada juga kuliner khas Tuban selain seafood juga cukup terkenal yaitu Rica-rica belut yang merupakan salah satu makanan khas yang juga tidak kalah populernya dengan kare rajungan. Rica-rica belut ini merupakan hidangan yang terbuat dari ikan belut yang ditumis dengan bumbu halus kaya akan rempah sehingga memberikan aroma khas dan memiliki cita rasa asin, pedas yang membuat ketagihan bagi yang menikmatinya kemudian pada penyajiannya diberi taburan bawang goreng untuk menambah aroma. Untuk menikmati hidangan satu ini biasanya disajikan bersama dengan nasi jagung sebagai pengganti nasi putih yang dibungkus daun pisang atau daun jati, fungsinya agar menjaga kehangatan nasi, agar nasi lebih tahan lama dan menambah aroma khas pada nasi. Di Kabupaten Tuban Rica-rica belut dulu hanya sedikit masyarakat yang menjualnya. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tiap kecamatan terdapat 5 tempat yang menjual Rica-Rica belut yang masih eksis hingga saat ini kini rica-rica belut lebih mudah ditemukan terutama didaerah kecamatan Semanding, Kecamatan Palang dan Kecamatan Merakurak.

Rica-rica Belut ini dijual harga yang terjangkau yaitu kisaran harga Rp. 10.000 hingga Rp. 15.000; Rica-rica Belut ini tersedia di Warung Jangkar yang telah dikelola sejak tahun 1993 sehingga sudah cukup melegenda sekaligus memiliki rasa sedap dan pedas. Warung Jangkar ini buka pukul 09.00-16.00 berlokasi di Dsn. Sawahan, Tegalagung, Kec. Semanding. Untuk menuju ke Warung Jangkar perlu masuk ke gang kecil jika pertama kali mungkin akan cukup sulit menemukan lokasinya akan tetapi terdapat papan petunjuk lokasi untuk memudahkan wisatawan. Dapat juga ditemukan di Warung Mbah Bagong berlokasi Jalan Majapahit, Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding. Warung Mbah Bagong yang sudah

melegendaris karena telah berdiri sejak tahun 1982 sampai saat ini. Usaha ini dikelola secara turun temurun yang saat ini diteruskan oleh anaknya bernama bapak Sukarno. Tersedia juga di Warung Cemplon yang berlokasi di Jl. Raya Merakurak-Montong No. 125, Kedungsari, Paloan, Kec. Merakurak. Dikelola oleh Bu Narmi sejak tahun 1984 hingga sampai saat ini cukup ramai pengunjung menu rica-rica belut ditempat ini cukup berbeda karena ditempat lainnya dihidangkan dalam kondisi kering sedikit dibalut bumbu merah akan tetapi di Warung Cemplon ini disajikan dengan kuah coklat pekat. Lalu dapat ditemukan juga di Warung Mbak Narti berlokasi Jl. Manunggal, Keduran, Panyuran, Kec. Palang. Dan Warung Sriwati di Ds. Dukoh, Tegalagung, Kec. Semanding.

Selain rica-rica belut, kuliner yang terdapat di Kecamatan Meraurak lainnya adalah Sate Menthok. Sate menthok ini termasuk makanan khas Tuban yang tidak kalah populer dikalangan wisatawan. Makanan khas satu ini jangan sampai terlewatkan saat melakukan wisata kuliner karena tidak dijumpai di kota lain selain Kota Tuban. Sate menthok adalah sate dengan menggunakan daging menthok yaitu jenis unggas seperti bebek tetapi lebih kecil, Sate Menthok ini memiliki daging yang besar seukuran ibu jari, empuk, gurih dan memiliki cita rasa tersendiri. Untuk bumbunya sendiri seperti bumbu sate kambing pada umumnya yaitu terdiri dari kecap manis, irisan cabai, irisan tomat, irisan dan irisan bawang merah. Untuk harga sate menthok cukup terjangkau yaitu satu porsi seharga Rp. 25.000 hingga Rp. 35.000.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada tiap kecamatan terdapat 2 tempat yang menjual Sate Menthok yang masih eksis hingga saat ini. Makanan ini biasanya dijual pada pukul 09.00-15.00 dan dapat ditemukan di Menthok Sor Sawo dikelola oleh pak Supri sejak 2010 yang hingga saat ini masih eksis dan diminati banyak orang. Tempat makan ini berlokasi Jl. Majapahit Gg. Buyung, Krajan, Karang, Kec. Semanding. Tempatnya cukup sederhana, rindang dibawah pohon mangga dengan lahan parkir luas. Terdapat juga gazebo untuk tempat pengunjung menikmati hidangan. Sate menthok juga tersedia Warung Sate Dan Becek Menthok Bu Yati di Jl. Soekarno Hatta, Mulung, Bogorejo, Kec. Merakurak, Tuban.

KESIMPULAN

Kabupaten Tuban memiliki potensi wisata kuliner yang tersebar diberbagai Kecamatan. Masing-masing kuliner khas memiliki keberagaman, keunikan, originalitas dan otentisitas yang menjadikan daya tarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Dalam meningkatkan citra Kabupaten Tuban sebagai Kota kuliner yang berdaya tarik wisata maka diperlukannya pengembangan usaha kuliner. namun karena rendahnya pemahaman masyarakat akan nilai kearifan lokal pada bisnis kuliner, maka masyarakat lokal dapat memulai kegiatan usaha pada jenis usaha kuliner khas Tuban dengan tujuan meningkatkan ekonomi masyarakat serta mengangkat citra Kabupaten Tuban. Potensi kuliner khas Kabupaten Tuban tersebar disekitar kota misalnya di kecamatan Palang mempunyai dua destinasi wisata kuliner yaitu meliputi: di RM. Manunggal Jaya terdapat makanan khas Tuban yaitu kare rajungan dan garang asem ndas manyung. Di Warung mbak Narti terdapat makanan khas Tuban yaitu garang asem ndas manyung, kare rajungan, becek menthok, rica-rica belut, dan legen. Selanjutnya Kecamatan Semanding Memiliki lima destinasi wisata kuliner yaitu meliputi: di Warung Sriwati terdapat makanan khas Tuban yaitu Legen, Becek Menthok, Kare Rajungan Dan Rica-Rica belut. Di Warung Sor Sawo terdapat makanan khas Tuban yaitu Sate Dan Becek Menthok. Di Warung Mbah Bagong terdapat makanan khas Tuban yaitu Rica-Rica Belut Dan Becek Menthok, rica-rica belut, di Warung Jangkar terdapat makanan khas Tuban yaitu Rica-Rica belut dan becek menthok, di Legen-Nda Tuban terdapat minuman khas Tuban yaitu legen kemudian kecamatan merakurak memiliki tiga destinasi yaitu meliputi: rica-rica belut dan becek menthok di warung cemplon, ndas manyung pak joko, dan sate dan becek menthok bu yati. Berdasarkan data hasil penelitian diatas dapat diketahui bahwa Kabupaten Tuban memiliki potensi wisata kuliner yang beragam sehingga mampu menjadikan Kabupaten Tuban ini berpeluang besar untuk dikembangkan sebagai daerah destinasi wisata kuliner yang bisa menarik perhatian maupun minat wisatawan untuk datang ke Kabupaten Tuban.

SARAN

Saran yang dapat peneliti berikan adalah diharapkan Dinas pemuda, olahraga, kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Tuban hendaknya mencari strategi yang baik dan tepat

untuk mempromosikan sentra kuliner dan meningkatkan ketertarikan masyarakat luas untuk mengunjungi sentra kuliner di Kabupaten Tuban. Perlu dikembangkan aksesibilitas menuju setra kuliner agar diperbaiki yaitu dengan memasang petunjuk menuju lokasi agar mudah ditemukan dan dapat meningkatkan jumlah pengunjung, baik wisata lokal maupun nasional. Serta pengembangan system publikasi dan promosi tempat wisata hingga produk kuliner khas Kabupaten Tuban.

REFERENSI

- [1] UNWTO, *Global Report on Shopping Tourism*. Madrid: World Tourism Organization, 2016.
- [2] BPS, *Data Statistik dan Hasil Survei Ekonomi Kreatif*. 2017.
- [3] J. C. Henderson, "Food Tourism Reviewed," *Br Food J*, vol. 111, no. 4, pp. 317–36, 2009, doi: 10.1108/00070700910951470.
- [4] Disparbudpora.tubankab.go.id, "Jumlah Kunjungan Wisatawan Pariwisata Kabupaten Tuban 2015-2017," *Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Tuban*, 2017. <https://disparbudpora.tubankab.go.id/home> (accessed Jan. 18, 2022).
- [5] Pemerintah Kabupaten Tuban, "Profil Daerah Kota Tuban," 2021. <https://tubankab.go.id/page/profil-tuban> (accessed Sep. 21, 2022).
- [6] I. K. Margi, R. P. Ariani, N. M. A. Widiastini, and N. M. Suriani, "Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali," *J. Ilmu Sos. dan Hum.*, vol. 2, no. 2, pp. 257–264, 2013, doi: 10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182.
- [7] Pemerintah Kabupaten Tuban, "Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kabupaten Tuban Tahun 2016-2021," 2021. .
- [8] S. T. Rahayu, M. L. Hakim, and R. K. Rahayu, "Tata Kelola Pengembangan Pariwisata Kabupaten Tuban Tahun 2018," *J. Mhs. Ilmu Pemerintah.*, vol. 3, no. 1, pp. 52–63, 2017.
- [9] A. Deputi and P. Wisata, *Wisata Kuliner*. 2019.
- [10] R. Robinson and D. Getz, "Food Enthusiasts and Tourism: Exploring Food Involvement Dimensions," *J. Hosp. Tour. Res.*, vol. 40, no. 4, pp. 432–455, 2016, doi: 10.1177/1096348013503994.
- [11] UNWTO, *Global Report on Food Tourism*. Madrid: World Tourism Organization, 2017.
- [12] N. A. Sunaryo, "Potensi Wisata Kuliner di Indonesia: Tinjauan Literatur," *Semin. Nas. INOBALI*, pp. 235–242, 2019.
- [13] A. Mak, M. Lumbers, and A. Eves, "The Effects of Food-Related Personality Traits on Tourist Food Consumption Motivations," *Asia Pacific J. Tour. Res.*, vol. 22, no. 1, pp. 1–20, 2017, doi: 10.1080/10941665.2016.1175488.
- [14] Sugiyono, "Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D," Bandung: Alfabeta, 2017.
- [15] L. J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*, Edisi Rev. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012.
- [16] M. A. Kautsar, "Food Tourism Rises as New Trend In Travel," *The Jakarta Post*, 2018. .
- [17] Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Jawa Timur, *Infografis Pergerakan Wisatawan Nusantara di Jawa Timur 2018 - Kabupaten Tuban*. 2019.
- [18] W. Sutrisno, "Pemetaan dan Implikasi Kebutuhan Ruang Kelas Fasilitas Pendidikan Menyongsong Bonus Demografi di Purwokerto Barat," Universitas Muhammadiyah Purwokerto, 2018.
- [19] A. H. Putra, A. Ratya, and S. Suhartini, "The Evaluation of Indonesia Import Policies of Garlic," *Greener J. Bus. Manag. Stud.*, vol. 5, no. 1, pp. 016–030, 2015, doi: 10.15580/gjbms.2015.1.081414329.
- [20] M. K. Pangan, "Upaya Peningkatan Akses Pangan Masyarakat Mendukung Ketahanan Pangan," pp. 225–244, 2019.

