

KAJIAN MAKANAN TRADISIONAL DALAM MENUNJANG INDUSTRI PARIWISATA DAN PERHOTELAN DI BATAM, PROVINSI KEPULAUAN RIAU

AGUS RIYADI & TONI ARIWIBOWO

ABSTRACT

As the tourism business in Indonesia grows, it also causes the growth of the elements in tourism business, such as hotels, restaurants, travel agents, art shop, and others. According to the World Travel and Tourism Council (WTTC) based in London, by the year 2000, tourism would have created more than 380 million job vacancies worldwide which means a new job vacancy is created in every 2.4 second. Tourism can help Indonesian's government in increasing government's income or devisa, expand and equalize the work opportunities for the society, increase the society's welfare, and enrich the national culture. One of the growth of tourism industry in Indonesia is the growth of restaurants or places to dine which provide many kinds of international and Indonesian traditional food and beverages. One of the areas which has excellent tourism industry is Batam city located in Riau Archipelago. The result of this research shows that the fish "Segantang Lada" is highly-nutritious of protein, carbohydrate and low cholesterol. Due to the respondents' answers, it shows that they have high preference for "Segantang Lada" fish, moreover because of its delicious taste.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pariwisata di Indonesia salah satunya ditunjukkan oleh perkembangan restoran atau tempat makan yang banyak menyediakan makanan dan minuman internasional atau tradisional daerah Indonesia. Salah satu perkembangan pariwisata yang mempunyai perkembangan sangat baik adalah Kota Batam di Propinsi Kepri.

Pemerintah Kota Batam terdiri dari 8 Kecamatan dengan 51 Kelurahan, dimana setiap wilayah memiliki kesamaan makanan dan minuman tradisional yang terkenal dan layak dijual kepada wisatawan serta kedepannya menjadi maskot kota Batam. Kota Batam dilihat dari letak geografis dan budaya sangat menguntungkan karena posisinya dekat dan satu rumpun melayu dengan negara Singapura dan Malaysia. Hal ini mendorong jumlah perkembangan wisatawan yang mengunjungi Pemerintah Kota Batam baik domestik maupun asing. Data peningkatan jumlah kunjungan wisatawan menurut Nurminsyah (2004) pada triwulan pertama 2004 mengalami peningkatan dari 293.382 jumlah wisatawan pada tahun 2003 lalu menjadi 383.551 wisatawan pada tahun 2004 dengan pendapatan retribusi sebesar Rp. 67.928.00.- (Batam Pos, 2004).

Seiring peningkatan jumlah wisatawan yang terjadi maka secara tidak langsung akan menimbulkan perkembangan usaha jasa di bidang makanan dan minuman baik itu bersifat restoran, *café*, bar, *food court* ataupun kedai baik yang berada di dalam hotel atau pun di luar hotel. Atas dasar itulah maka Pemerintah Kota Batam harus segera menentukan kebijakannya terutama dalam hal makanan tradisional yang nantinya akan menjadi maskot makanan kota Batam. Hal ini merupakan daya tarik wisata yang perlu dikaji dan dilestarikan sebagai wisata kuliner atau wisata makan bagi wisatawan Singapura maupun Malaysia. Faktor makanan dan minuman yang ada di Kota Batam memiliki kesamaan atau kemiripan bentuk dan nama dengan negara Singapura atau Malaysia. Padahal di negara tersebut makanan dan minuman yang menjadi maskot daerah wajib ditawarkan di setiap

restoran atau hotel bagi wisatawan yang berkunjung. Di samping itu makanan dan minuman tersebut memiliki kandungan gizi dan kesehatan makanan. Ditunjang dengan faktor lingkungan tempat makan dan minum harus dijaga kebersihan dan sanitasinya sehingga para wisatawan dapat menikmati makanan dan minuman tradisional dengan nyaman.

Masakan Khas Batam

Hasil survei menunjukkan bahwa beberapa persamaan menu masakan khas Melayu yang terdapat di Restoran terkemuka di Batam, seperti Restoran Spices di Panorama Regency, Restoran Belangga di Novotel Batam, Restoran Taming Sari di Turi Beach, Nusantara Coffe House di Goodway Hotel, Café The Venus di Planet Holiday Hotel dan Wangi Melati Coffe House di Batam View Beach Resort. Adapun nama-nama masakan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Otak-otak Tanjung Pinang
2. Gulai Cumi-Cumi Pekanbaru
3. Kepala Ikan Asam Pedas Pulau Bulu
4. Paria Isi Tanjung Uban
5. Cumi-cumi Pesisir Nongsa
6. Sambal Udang Petai Bareleng
7. Perkedel Ikan Tenggiri Belakang Padang
8. Ikan Kakap Segantang Lada
9. Ikan Kakap Penyengat Singgang Serani

Berdasarkan observasi penulis, maka dapat dilakukan pemilahan masakan berdasarkan asal masakan khas yang berasal dari Batam. Hasil pemilahan tersebut maka terdapat 3 jenis masakan yaitu Cumi-Cumi Pesisir Nongsa, Perkedel Ikan Belakang Padang dan Ikan Kakap Segantang Lada.

Gizi Recipe Cumi-cumi Pesisir Nongsa. Masakan cumi-cumi pesisir merupakan perpaduan warna yang menarik dengan mayoritas kuning. Teknik memasak menggunakan api dengan suhu 68 C dibagikan dalam dan dimasak selama 10 menit. Analisa kandungan gizi yang berdasarkan cumi-cumi sebesar 100 gram untuk 1 (satu) porsi adalah sebagai berikut:

- a. Kandungan kalori sebesar 573 kalori atau 29%.
- b. Kandungan protein sebesar 26.8 gram atau 52%.
- c. Kandungan Lemak sebesar 26 gram atau 40%.
- d. Kandungan Karbohidrat sebesar 71.1 gram atau 23%.
- e. Kandungan Kalsium sebesar 304.9 mg atau 30%.
- f. Kandungan Fosfor sebesar 497.6 mg atau 30%.
- g. Kandungan Besi sebesar 10 mg atau 57%.
- h. Kandungan nilai Vitamin A sebesar 2493.5 S.L atau 51%.
- i. Kandungan Kolesterol sebesar 233 mg atau 78%.
- j. Kandungan Vitamin C sebesar 396.3 mg atau 661%.
- k. Kandungan air sebesar 485.5 mg.

Berdasarkan komposisi zat gizi yang tepat untuk makanan sehat dengan standar gastronomi dunia dapat disimpulkan bahwa dilihat nilai kadar karbohidratnya ternyata kurang dari 60% atau hanya 23%, lalu kandungan lemak di atas normal yaitu 40% dari batas normal 20-25%, dan kandungan protein memiliki 52% atau di atas kadar toleransi makanan sehat yaitu sebesar 10-15%. Kandungan kolesterol dalam masakan Cumi-Cumi Pesisir Nongsa adalah 233 mg atau kurang dari 300 mg yang berarti aman.