

Efektifitas Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Magetan

Diterima:
2 Januari 2024
Revisi:
6 Januari 2024
Terbit:
10 Januari 2024

Yoedi Wicaksono
Universitas Doktor Nugroho
Magetan, Indonesia
Email : yoediwicaksono@udn.ac.id

Abstract— *This research aims to explore the potential of Magetan's local culinary specialties which can be appointed as an icon of tourist attraction in Magetan. In this research, the author highlighted 5 (five) types of typical Magetan food and 7 (seven) types of snacks/souvenirs typical of Magetan which can be used as tourist icons. This research was carried out by applying the correlation test method to the level of liking for local culinary delights and the attractiveness of tourists at tourist locations spread across Magetan.*

The conclusion from this method is that there is a significant relationship between local culinary products and tourist attractions in Magetan, however, continuous promotion, unique packaging, processing that is suitable for consumption and assistance from the local government is needed to continuously provide encouragement to the community to continue to preserve local culinary delights as regional assets.

Keywords: *Local Culinary, Typical Culinary, Typical Souvenirs from Magetan*

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari beragam budaya. Hal tersebut pula yang membuat makanan tradisional khas Indonesia beraneka ragam. Indonesia juga memiliki aneka rempah yang lengkap sehingga membuat makanan tradisionalnya lezat. Makanan di setiap daerahnya memiliki ciri khas dan cita rasanya masing-masing yang unik. Daftar makanan khas Indonesia dan asalnya yang dilansir dari buku Jelajah 34 Makanan Khas Provinsi di Indonesia yang diterbitkan Badan Bahasa Kemdikbud. Pertumbuhan dunia pariwisata semakin hari semakin bertumbuh pesat. Hal ini didukung juga wisata kuliner yang semakin beragam. Kuliner adalah dunia yang tidak berhenti. Karena setiap orang pasti butuh makan dan butuh minum.

Magetan terkenal dengan wisatanya baik Sarangan, Mojosemi, Geni Langit, Air Terjun Tirtosari Sarangan, Magetan memiliki Produk Unggulan seperti halnya Lempeng, Kerajinan Kulit, Kerajinan Bambu, Batik, Gerabah, Gethuk, Kopi Lawu dan lainnya. Magetan dikenal karena kerajinan kulit (untuk alas kaki dan tas), anyaman bambu, rengginan, dan produksi jeruk pamelu (jeruk bali), serta kerupuk lempengnya yang terbuat dari nasi. Mengutip dari laman budaya-indonesia.org, jerangking

merupakan sejenis kerupuk berbentuk segi empat yang terbuat dari beras ketan yang dipanggang. Kabupaten Magetan memiliki 5 makanan yang enak, unik dan populer.

1. Tepo

Tepo ini merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari bahan dasar beras yang dibentuk menjadi lontong. Tepo disajikan dengan campuran sayur yang terdiri dari tauge, bayam, kubis, kangkung, dan juga irisan tahu serta irisan tempe.

Sekilas, Tepo tampak mirip dengan makanan kupat tahu yang biasa dijual di daerah lainnya yang ada di Indonesia. Pembedanya adalah kupat tahu berkuah santan, sedangkan tepo berkuah yang terbuat dari gula merah serta kacang yang telah dihaluskan terlebih dahulu.

2. Sate Jamur Tiram

Magetan juga terkenal dengan sate jamur tiram yang disajikan dengan lontong dan bumbu pecel. Rasa sate jamur tiram sangat nikmat, mirip dengan sate ayam dengan dikombinasikannya bumbu pecel dan kecap. Cocok untuk semua pecinta kuliner berbasis sayuran atau vegetarian.

3. Ayam Panggang Gandu

Salah satu ciri khas dari olahan ayam satu ini ada pada cara pemanggangannya yang masih dilakukan secara tradisional. Ayam akan diletakkan di atas tungku tanah liat dengan menggunakan pembakar berupa kayu. Proses ini membuat bumbu akan meresap hingga ke dalam sehingga rasa ayam panggang ini terasa gurih dan sangat enak.

4. Jerangking

Jerangking adalah makanan camilan yang terbuat dari beras ketan sejenis kerupuk lempeng khas Magetan. Diantara jenis kerupuk lempeng yang ada di Magetan, jerangking berukuran lebih kecil dengan rasa yang berbeda. Biasanya, Jerangking jadi pilihan wisatawan untuk dibawa sebagai oleh-oleh.

5. Sempolan

Sempolan ini dibuat dari tepung terigu dan tepung kanji dengan tambahan dengan bumbu-bumbu rempah, seperti garam dan cabai. Dalam adonan tepung Sempolan ini, bisa juga ditambahkan daging ayam giling. Sempolan yang sudah digoreng setengah matang, dicelupkan ke dalam kocokan telur untuk kemudian digoreng kembali. Biasanya, sempolan disajikan seperti sate karena ditusuk pada tusuk bambu. Rasanya kenyal dan enak, lebih nikmat ditambah kecap dan saus.

Selain makanan khas diatas, terdapat juga Adapun beberapa jajanan khas yang cocok jadikan oleh-oleh dari Magetan untuk dibawa pulang pada ulasan berikut ini. Berikut cemilan asli Magetan:

1. Jenang Candi

Di Magetan, terdapat sebuah desa bernama Candi. Desa ini merupakan tempat asal diproduksi jajanan jenang dodol yang lezat dari Magetan. Pertama kali jenang dodol ini dipasarkan adalah pada tahun 1993. Dari waktu itu hingga saat ini, jenang dodol khas Candi ini tak pernah habis masanya.

Pengunjung yang datang ke Magetan sudah pasti akan mencari dan menjadikannya teman perjalanan hingga oleh-oleh untuk dibawa pulang. Meski banyak dijajakan di warung-warung di setiap jalan di Magetan, alangkah baiknya jika langsung di Desa Candi. Untuk bahan-bahan yang digunakan saat membuat jenang dodol ini tentunya sama dengan jenang dodol pada umumnya. Yaitu tepung ketan, santan, dan gula. Meski begitu, untuk cita rasanya jelas berbeda. Hanya bisa Anda temukan di Magetan, khususnya Desa Candi ini. Membeli jenang dodol khas Candi tidaklah mahal, Anda hanya perlu menyiapkan uang sejumlah Rp35.000 hingga Rp50.000. Dengan harga yang terjangkau itu, Anda sudah bisa menikmati kelezatan jenang khas dari Magetan.

2 Wajik Ketan

Sesuai dengan namanya, wajik ketan terbuat dari ketan sebagai bahan dasarnya. Biasanya akan ditambahkan dengan aroma pandan atau vanili.

Meski tampilannya tampak begitu manis, Anda tak perlu khawatir. Komposisi manis dari wajik ketan ini sudah dibuat dengan sempurna. Sehingga bisa menikmatinya dengan nyaman bahkan bisa menghabiskannya dalam jumlah yang banyak.

Biasanya harga yang dibanderol untuk satu wajik ketan sebesar Rp2.000 hingga Rp5.000 saja. Harga yang sangat terjangkau dan bisa beli dalam jumlah banyak tanpa perlu mengeluarkan banyak uang. Jangan heran jika banyak orang mencari jajanan ini ketika pergi ke Magetan.

3. Bolu Magetan

Bolu panggang khas Magetan yang berbentuk bulat panjang sudah pasti tak asing bukan? Jajanan dengan tekstur lembut dan berasa manis ini menjadi salah satu oleh-oleh yang banyak dicari oleh pengunjung. Jajanan yang seringkali menjadi suguhan utama dalam acara-acara penting di Magetan ini bisa jadikan oleh-oleh untuk dibawa pulang. Menemukannya tidaklah sulit, karena kios-kios pinggir jalan sudah banyak yang

menjualnya. Proses pembuatannya yang dipanggang membuat bolu ini cukup tahan lama untuk disimpan. Setiap pengunjung bisa membelinya dengan harga yang sangat murah, yaitu Rp5.000 untuk 10 kue bolu panggang ini. Dengan uang yang tak seberapa membawakan oleh-oleh khas Magetan yang cukup banyak untuk dibagikan pada keluarga, teman-teman, serta tetangga di kampung halaman.

4. Madu Mongso

Madu mongso adalah jajanan yang wujudnya mirip dengan tapai ketan. Hanya saja madu mongso ditambahkan dengan gula putih, gula merah, dan santan sebagai pelengkap. Setelahnya barulah madu mongso ini difermentasikan dalam beberapa waktu untuk memberikan cita rasa khas. Rasanya manis dan cenderung sedikit kecut di akhir kunyahan. Biasanya jajanan ini dibungkus dengan plastik kecil dan dibalut lagi dengan kertas warna warni untuk mempercantik. Anda perlu mengocek uang sejumlah Rp145.000 untuk satu kilo madu mongso.

5. Jadah

Masih dengan jajanan yang terbuat dari bahan dasar ketan. Kali ini namanya jadah. Jajanan manis yang berwarna putih percampuran antara ketan dan kelapa. Teksturnya yang lembut, empuk, dan berasa manis gurih adalah ciri khas dari jadah. Jadah dalam dua macam, yaitu jadah goreng atau jadah panggang. Keduanya memiliki rasa yang lezat dan cocok untuk dijadikan oleh-oleh. Anda hanya perlu menyiapkan uang minimal Rp1.500 untuk membeli satu jadah.

6. Kerupuk Jerangking

Jerangking adalah jajanan yang menyerupai kerupuk lempeng. Hanya saja dibuatnya dari beras ketan. Jajanan ini dimasak dengan cara dipanggang hingga sedikit merah dan gosong. Rasanya gurih alami dari ketan tanpa adanya penyedap tambahan. Harganya sangatlah murah. Sehingga banyak sekali orang yang mencari jerangking untuk dijadikan oleh-oleh. Hanya perlu mengocek uang sejumlah Rp15.000 hingga Rp20.000 untuk 40 biji jerangking.

7. Rengginang

Rengginang, jajanan lokal yang berbahan utama ketan. Jajanan dengan cita rasa gurih dan renyah ini sangat cocok dijadikan buah tangan untuk orang-orang di kampung halaman. Memang rengginang bisa ditemukan di banyak daerah di Jawa, tidak hanya di Magetan. Tapi, apa salahnya jika Anda mencoba untuk membeli dan membawanya pulang sebagai oleh-oleh dari Magetan? Jajanan ini sudah pasti digemari oleh semua

kalangan. Cita rasanya yang gurih bukan main berasal dari cita rasa alami. Dan pastinya aman dari bahan pengawet dan bahan berbahaya.

8. Kerupuk Lempeng

Kerupuk lempeng, jajanan asin gurih yang terbuat dari beras. Pada proses pembuatannya, akan ditambahkan bleng atau semacam magnesium sulfat yang aman dan berfungsi mengenyalkan kerupuk. Jauh lebih murah daripada jerangking, kerupuk lempeng dapat dibeli dengan harga Rp1.000 saja per kilonya. Tak heran jika banyak sekali orang yang datang ke Magetan dan membawanya pulang untuk oleh-oleh.

Kuliner khas Indonesia yang beraneka ragam ini tentu saja menjadi keunikan tersendiri bagi setiap daerah masing-masing. Dengan keragaman wisata kuliner ini tentu saja memperkaya khasanah panganan bagi setiap orang yang menyukai makanan tradisional.

Sehubungan dengan judul penelitian ini “Efektifitas Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Di Magetan “, menulis ingin melakukan kajian terkait kuliner khas magetan tersebut terhadap daya tarik wisata di Magetan.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini sebagai ajang untuk memperluas wawasan bagi masyarakat umum di Kabupaten Magetan terkait dengan aneka ragam hasil pertanian yang dapat diolah untuk sebagai bahan baku makanan khas di Kabupaten Magetan. selain itu, tentu sangat bermanfaat bagi para akademisi, pelajar dan mahasiswa untuk senantiasa meningkatkan pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah aneka pangan berasal dari hasil pertanian yang ada di daerah Magetan.

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan untuk menganalisis data adalah penelitian kuantitatif deskriptif biasanya juga dicirikan dengan terminologi “efektivitas”. Penelitian kuantitatif kopratif berusaha untuk menarik kesimpulan tentang persamaan sebab-akibat antara dua variabel atau lebih, di mana satu variabel bergantung pada variabel independen lainnya. Data-data yang sudah terkumpul, baik dari data pengamatan, wawancara, maupun dokumentasi segera direduksi atau dipilah-pilah untuk memilih hal-hal pokok yang sesuai dengan fokus penelitian. Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih tajam tentang hasil pengamatan dan mempermudah pencarian. Pada tahap analisa data ini, penulis akan melakukan studi

terkait ada atau tidak hubungan yang signifikan antara makanan dan atau cemilan khas Magetan terhadap daya tarik wisata di Kabupaten Magetan.

Penelitian di dilaksanakan Desa Candi, Kecamatan Magetan, kabupaten Magetan, rovinisi Jawa Timur. Penelitian dilakukan di tempat wisata yang ada di Desa Candirejo yang terdefinisi dengan baik di Kabupaten Magetan. Populasi data yang diambil sebagai sample dalam penelitian ini yaitu para pengunjung dan pelaku usaha kuliner yang ada di sekitar tempat wisata. Oleh karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya, tidak seluruh populasi dijadikan objek penelitian sehingga perlu dilakukan sampling.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Uji rata-rata

T-test: Two-sample Assuming Equal Variances, yaitu uji t-test yang digunakan didapatkan perbedaan rata-rata (mean) 2 variabel dari sampel yang berbeda dengan mengasumsikan kedua sampel tersebut memiliki varians yang sama.

B. Hasil Uji korelasi

Pada uji korelasi dalam penelitian ini, penulis cukup melakukan pengamatan langsung pada 25 unit UMKM yang di sekitar tempat wisata yang ada di desa wisata Candirejo. Sebelum melakukan pengamatan, penulis membuat form pendataan penjualan makanan dan cemilan khas magetan yang diberikan kepada 15 pengelola UMKM, yang dilakukan pada minggu pertama dan minggu ke tiga. Minggu pertama dilakukan untuk pendataan awal tentang penjualan kuliner khas Magetan sebelum dilakukan pendampingan dan pengamatan pada minggu ketiga yaitu pengamatan dilakukan setelah dilakukan pendampingan. Pada kegiatan pendampingan sendiri, penulis melakukan kegiatan bimbingan pemasaran produk-produk kuliner khas Magetan dengan menerapkan asas pelayanan prima kepada setiap pelaku/pengelola UMKM yang ada disekitar desa wisata Candirejo.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di lapangan, penulis dapat menyimpulkan beberapa hal:

- a. Mengapa kuliner khas daerah tidak cepat diminati oleh pengunjung, karena ada sisi karena kurangnya promosi yang dilakukan oleh para pelaku UMKM. Banyak pengunjung itu bahkan tidak tahu nama dan jenis kuliner yang mereka akan nikamti,

bahkan ada yang menikmati asal makanan itu bisa dinikmati, tetapi mereka tidak peduli itu namanya apa dan terbuat dari apa.

- b. Kurangnya kesadaran masyarakat kita untuk melestarikan makanan / cemilan khas lokal sebagai ikon wisata kuliner yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Justru kebanyakan masyarakat kita lebih bangga dengan kuliner dari luar daerah
- c. Rata-rata pengemasan dan pengolahan masih konvensional, sehingga kurang daya tarik dari pengunjung. Apalagi belum memenuhi standar layak konsumsi publik, atau belum padat gizi, sehingga masyarakat hanya menikmati untuk sekedar mencicipi.
- d. Tidak ada edukasi secara berkelanjutan bagi generasi penerus, sehingga wisata kuliner mungkin saja tidak banyak diminati, karena tidak ada pemahaman tentang cara pengolahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz Abdul, *Etika Bisnis Perspektif Islam*, Bandung: Alfabeta, 2013.
- Bungin Burhan, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta : Rajawali Pers, 2015.
Narkubo Cholid dan Abu Achmadi, *Metode Penelitian* (Jakarta: Bumi Aksara, 2015.
- Ni Made Suyastiri Y.P, “Diversifikasi Konsumsi Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan Di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul”. *jurnal Ekonomi Pembangunan* vol.13 no.1,
- Rivai veitzal, *Islamic Economics. Ekonomi Syariah Bukan Opsi Tetapi Solusi*, Jakarta, PT Bumi Aksara, 2013.
- Suryana, *Kewirausahaan Kiat Dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salemba Empat, 2013.
- Minta, Harsana¹, Triwidayati (skripsi) *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta*, Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta; 2020..