

DEVELOPMENT OF CULINARY TOURISM POTENTIAL AT KEDAI NASI LEMAK MAK NGAH IN KAMPUNG TUA TANJUNG RIAU

Novelia Abareles¹, Lerina Yulisia², Gabriela Blanca Crista Angeli³, Gieska Nafissa⁴,
Nathasya Claudia Ganita Duha⁵, Franky Silitonga⁶
Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam¹²³⁴⁵⁶

ABSTRAK

Warung nasi lemak salah satu hidangan khas melayu dengan bahan-bahan alami indonesia seperti santan segar, ikan bilis, kacang goreng, sambal pedas manis dan telur rebus untuk cita rasa yang autentik. kedai ini bukan hanya berfungsi menjadi tempat makan, namun juga sebagai simbol pelestarian tradisi budaya dan kuliner secara turun menurun. kedai yang terlentang di lanskap pendesaan yang tenang dan alam yang menarik perhatian tidak hanya dengan penduduk setempat tetap juga wisatawan yang ingin mencoba masakan tradisional. penelitian ini berfokus pada peran kedai nasi lemak dalam mempertahankan identitas kuliner tradisional ditengah modernisasi dan dampaknya terhadap perekonomian lokal dan pariwisata kampung tanjung riau melalui penelitian ini mengeksplorasi bagaimana pengelola kedai yang biasanya merupakan warga desa setempat mempertahankan resep-resep tradisional yang diwariskan secara turun-menurun, serta bagaimana kedai tersebut dan apakah menjadi pusat interaksi sosial bagi para pedagang masyarakat sekitar. Dengan demikian, kedai nasi lemak mak ngah ini tidak hanya menjadi tempat menikmati makanan saja. namu juga menjadi salah satu elemen penting dalam melestarikan identitas dan sejarah kampung tanjung riau.

Keywords : *Nasi Lemak , Kuliner Tradisional Melayu , Perekonomian Lokal*

ABSTRACT

The nasi lemak stall is one of the traditional melayu dishes, featuring natural indonesia ingredients such as fresh coconut milk, anchovies, fried peanuts, sweet and spicy sambal, and a boiled eggs for authentic taste. this staaal not only serves as a dining place but also as symbol of preserving cultural and culinary traditional passed down through generations. located in the peaceful rural landscape, it attracts not only locals but also tourists eager to experience traditional cuisien. his research focuses on the role of the nasi lemak stalll maintaining traditional culinary identity amidst modernization, and its impact ob the local economy and tourism is tanjung riau village. through this tudy,we explore how stall owners,usually local villagers,preserve traditional recepies passed down thruugh generations, and how the stall may serve as a center for sosial interaction among local traders. thus, the mak ngah nasi lemak stall is not just a place to enjoy food, but also an essential element is preserving the identy and history of tanjung riau village.

Keywords : *Nasi Lemak , Traditional Malay Cuisine , Local Economy*

PENDAHULUAN

Wisata Kuliner kini menjadi salah satu aspek paling menonjol dalam industri pariwisata dunia. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai santapan, tetapi juga menjadi cerminan budaya yang mampu menarik wisatawan untuk menikmati pengalaman lokal yang autentik. Kampung Tua Tanjung Riau merupakan salah satu kampung tua di Batam, Kepulauan Riau tepatnya di Kecamatan Sekupang yang memiliki peninggalan budaya dan sejarah arsitektur melayu dan potensinya sebagai kawasan wisata budaya dan kampung cyber karena letaknya yang berbatasan langsung dengan laut dan memiliki akses yang dekat dengan negara Singapura dan Malaysia sehingga Kampung Tua Tanjung Riau secara tidak langsung menjadi wajah dari Kota Batam (Silitonga, 2023). Kondisi Kampung Tua Tanjung Riau saat ini cukup sepi pengunjung, infrastruktur yang kurang memadai dan kebersihan yang kurang terjaga sehingga merusak nilai estetika dan mematikan potensi kawasan. Kampung Tua Tanjung Riau, yang berada di Kota Batam, memiliki peluang besar untuk mengembangkan wisata kuliner (Nur et al., 2022). Salah satu makanan khas yang sudah terkenal adalah Nasi Lemak, hidangan tradisional yang sarat akan nilai sejarah dan kelezatan.

Walaupun Nasi Lemak sudah menjadi bagian penting dari kehidupan sehari-hari masyarakat setempat, usaha untuk mempromosikannya sebagai ikon wisata kuliner masih terbatas. Banyak wisatawan yang datang ke Batam lebih tertarik pada belanja dan hiburan, tanpa menyadari kekayaan kuliner lokal (Silitonga et al., 2024). Nasi Lemak memiliki potensi untuk menjadi daya tarik tersendiri yang dapat memperkuat identitas Kampung Tua Tanjung Riau sebagai destinasi wisata kuliner yang kompetitif. Penelitian ini memiliki signifikansi dalam mengidentifikasi potensi Nasi Lemak sebagai daya tarik wisata kuliner dan merumuskan strategi pengembangannya. Kajian ini juga akan mengeksplorasi dampak kuliner tersebut terhadap pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan jumlah wisatawan. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi kepada pemangku kebijakan dan pelaku usaha di sektor pariwisata, terutama dalam mengoptimalkan potensi kuliner tradisional sebagai bagian dari strategi promosi pariwisata Kampung Tua Tanjung Riau.

BAHAN DAN METODE

Penelitian yang di lakukan penulis yaitu bertempat di kecamatan sekupang, Kota Batam yaitu Warung Nasi

Lemak Mak Ngah. Peneliti mengambil tempat penelitian di Kedai Nasi Lemak Mak Ngah walaupun hanya sebuah kedai kecil yang ditempatkan dirumah tetapi banyak pengunjung yang penasaran dan ingin mencoba nasi lemak Mak Ngah. Penelitian yang sudah di laksanakan pada bulan Oktober tahun 2024, dan data yang diteliti selama penelitian yaitu “Variasi Menu, Harga Menu dan Keputusan pembelian Konsumen pada Kedai Nasi Lemak Mak Ngah Kampung Tua Tanjung Riau”. Metode Penelitian yang di gunakan oleh penulis adalah kualitatif. Metode Kualitatif adalah pendekatan yang menitikberatkan pada penggunaan data seperti wawancara, observasi dan analisis teks untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang suatu fenomena, pengalaman, dan perilaku (Nasution et al., 2024).

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan beberapa Teknik pengumpulan data sebagai berikut.

Observasi

Observasi biasa dilakukan untuk mendapatkan gambaran umum mengenai wisata kuliner di wilayah penelitian. Penelitian ini mencakup data tentang sarana dan prasarana, pengunjung pembeli dan kehidupan masyarakat (Silitonga et al., 2024). Panduan observasi berupa buku catatan, gadget, dan beberapa alat tulis untuk mengumpulkan data. Penelitian dilaksanakan pada September – Oktober 2024. Dalam melakukan observasi, peneliti datang ke tempat penelitian untuk melihat dan mengidentifikasi secara langsung data yang diperlukan. Bahwasannya observasi merupakan upaya mengamati dan meneliti suatu objek. Pengamatan setiap orang berbeda sehingga setiap pengamatan harus dilakukan dua hal, seperti informasi, yaitu apa yang terjadi dan konteks, yaitu hal-hal yang berkesinambungan di daerah sekitarnya.

Wawancara Mendalam

Dalam melakukan wawancara, pewawancara tidak menggunakan pertanyaan yang berurutan yang akan ditanyakan kepada narasumber, serta tidak menggunakan pedoman wawancara yang tersusun, tetapi hanya menggunakan pedoman berupa garis-garis besar topik yang akan diteliti. Tujuan dari sesi wawancara yaitu untuk mengangkat beberapa isu pendahuluan ke permukaan sehingga pewawancara dapat menentukan variabel yang akan digunakan dalam penelitian secara mendalam. Wawancara dilakukan terhadap narasumber yang terlibat dalam pengembangan wisata kuliner “Nasi Lemak Mak Ngah” di Kampung Tua Tanjung Riau.

- a). Pemilik kedai makanan dan pengelola “Nasi Lemak Mak Ngah” untuk mengumpulkan informasi tentang pengelolaan kedai wisata kuliner dan perannya dalam pengelolaan wisata kuliner, menyangkut upaya dana, perencanaan, dan keterlibatan masyarakat sekitar.
- b). Penikmat kuliner di setiap tempat yang terletak di titik pusat kuliner.
- c). Pengelola/Pemilik usaha kuliner untuk mengetahui variasi menu yang akan dijual, tempat, serta cara pengolahannya.

- d). Informasi tentang keterlibatan konsumen dalam pengembangan wisata kuliner seperti jarak tamu yang berkunjung, dan ketertarikan pengunjung melalui social media.

Studi Dokumentasi

Melalui studi dokumentasi, data merupakan data sekunder dan primer. Studi dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif. Dalam penelitian ini studi dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan informasi tentang peningkatan dan pengembangan wisata kuliner yang sudah dilaksanakan serta data-data yang berkaitan dengan wilayah penelitian. Selain itu, juga digunakan laporan hasil penelitian dari penelitian terdahulu.

Teknik Analisa Data

Dalam penelitian ini pendekatan yang digunakan menganalisis data adalah kualitatif, dengan tujuan untuk menganalisa permasalahan sehingga tujuan dan manfaat penelitian ini dapat dilakukan. Metode kualitatif adalah dengan melakukan interpretasi terhadap hasil Analisa data untuk mendapatkan gambaran yang ada dibalik data tersebut (Joko et al., 2023). Analisis data kualitatif dilakukan selama penelitian berlangsung. Data-data yang sudah terkumpul, baik dari data pengamatan, wawancara, maupun dokumentasi. Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran tentang hasil pengamatan untuk mempermudah penelitian. Setelah itu, dilakukan penafsiran dan dibuat penyajian data. Tahap akhir adalah menyampaikan hasil dari wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di wilayah Tanjung Riau, Kepulauan Riau, nasi lemak adalah salah satu makanan Melayu yang sangat disukai. Nasi yang dimasak menggunakan santan kelapa dikenal memiliki rasa gurih yang menjadi ciri khasnya. Di Kepulauan Riau, nasi lemak biasanya disajikan dengan berbagai lauk pendamping, seperti ikan bilis (ikan teri), telur, ayam goreng serundeng, sarden, udang balado, tempek orek dan sambal pedas manis khas melayu. Keistimewaan kedai ini tidak hanya terletak pada rasa lezat nasi lemaknya, namun juga lokasinya yang tersembunyi di dalam kampung tua Tanjung Riau dengan kuliner malamnya serta menikmati pemandangan indah, suasana asri, udara segar dan daya Tarik kedai ini bisa menikmati cita rasa nasi lemak khas melayu serta makanan lain seperti lontong sayur, kue tradisional melayu dan prata di malam hari. Wisata kuliner Kepulauan Riau sangat tertarik pada nasi lemak. Nasi ini lebih enak dengan penggunaan rempah-rempah lokal seperti pandan dan santan, membuatnya populer di kalangan masyarakat setempat dan wisatawan. Nasi lemak yang dibungkus daun pisang juga menambah keunikannya. Selain menjadi favorit untuk sarapan, ada inovasi dalam penyajiannya, seperti menambahkan lauk modern seperti ayam goreng, yang membuat nasi lemak tetap relevan di era milenial. Nasi lemak mak ngah mempunyai harga yang sangat cukup terjangkau untuk pelajar sampai masyarakat

sekitar untuk porsi yang cukup banyak. Proses pembuatan Nasi lemak ini sendiri masih cukup sederhana dapurinya. Pembuatan Nasi lemak juga di lakukan di dapur rumah narasumber sendiri. Walaupun demikian, standar hygiene dalam proses pembuatan Nasi lemak ini sangat

mementingkan kebersihan serta keamanan dalam proses pembuatannya. Uniknya Nasi lemak ini sudah berdiri sejak lama sekitar 30 tahun. Awal mula tercipta nama Nasi lemak Mak Ngah ini karena pemilik awalnya yaitu anak Tengah dan terbiasa di panggil Mak Ngah hingga saat ini. Sekarang, Nasi Lemak Mak Ngah di urus oleh anaknya yang Bernama Pak Yus.



Gambar 1 Kedai Nasi Lemak Mak Ngah

Nasi Lemak Pak Ngah adalah salah satu warung makan legendaris di Malaysia yang terkenal dengan hidangan nasi lemaknya yang autentik dan lezat. Warung ini terletak di Jalan Ampang, Kuala Lumpur, dan telah menjadi destinasi favorit bagi warga lokal maupun turis yang ingin menikmati nasi lemak tradisional. Ciri Khas Nasi Lemak Pak Ngah dapat ditemukan sebagai berikut:

1. Nasi Lemak yang Gurih dan Wangi: Nasi lemak di sini dimasak dengan santan yang kental, memberikan rasa gurih dan aroma yang menggugah selera. Nasinya pulen dan berpadu sempurna dengan bahan-bahan pelengkapya.
2. Lauk yang Beragam: Nasi lemak Pak Ngah disajikan dengan berbagai pilihan lauk, seperti ayam rendang, sambal sotong (cumi), telur rebus, kacang goreng, timun, dan sambal pedas. Ayam rendangnya sangat populer karena lembut dan kaya rempah.

3. Sambal yang Istimewa: Sambal di sini memiliki cita rasa yang seimbang antara pedas, manis, dan asam, membuatnya cocok dipadukan dengan nasi dan lauk lainnya.
4. Suasana Tradisional: Warung ini memiliki suasana yang sederhana dan tradisional, mencerminkan keaslian hidangan Malaysia. Pengunjung bisa menikmati makanan di meja panjang dengan suasana santai.

Meskipun terkenal, harga nasi lemak di Pak Ngah tetap terjangkau, membuatnya populer di kalangan berbagai lapisan masyarakat. Pengunjung biasanya antre untuk mendapatkan hidangan ini, terutama pada jam-jam sibuk seperti sarapan atau makan siang. Porsinya cukup besar, sehingga cocok untuk dinikmati bersama keluarga atau teman. Nasi Lemak Pak Ngah tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga menjadi bagian dari budaya kuliner yang kaya akan cita rasa dan kehangatan.



Gambar 2 Hidangan Kedai Nasi Lemak Mak Ngah

Penelitian eksperimen dalam kuliner perlu dilakukan karena beberapa alasan penting sehingga dijadikan sebagai pertimbangan yang kuat untuk penelitian ini terus berkesinambungan, anantara lain adalah kebutuhan dalam

1. Inovasi dan Kreativitas: Eksperimen memungkinkan koki, ilmuwan pangan, dan

peneliti untuk menciptakan hidangan baru, teknik memasak inovatif, atau kombinasi bahan yang unik. Hal ini mendorong perkembangan dunia kuliner dan memenuhi selera konsumen yang terus berubah.

2. Peningkatan Kualitas Rasa dan Tekstur: Dengan eksperimen, peneliti dapat menemukan cara terbaik untuk mengoptimalkan rasa, aroma, dan tekstur makanan. Misalnya, mencari suhu atau waktu memasak yang ideal untuk menghasilkan hidangan yang sempurna.
3. Efisiensi dan Konsistensi: Eksperimen membantu dalam mengembangkan metode yang lebih efisien dalam proses memasak, seperti mengurangi waktu persiapan atau memastikan konsistensi kualitas hidangan setiap kali dibuat.
4. Penggunaan Bahan Alternatif: Penelitian eksperimen dapat menemukan bahan alternatif yang lebih sehat, ramah lingkungan, atau lebih terjangkau tanpa mengorbankan kualitas hidangan. Contohnya, penggunaan pengganti gula atau protein nabati.
5. Keamanan Pangan: Eksperimen membantu memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi dengan menguji metode pengawetan, pemasakan, atau penyimpanan yang efektif untuk mencegah kontaminasi bakteri atau kerusakan.
6. Adaptasi terhadap Tren dan Kebutuhan Konsumen: Dengan eksperimen, industri kuliner

dapat menyesuaikan diri dengan tren seperti makanan sehat, plant-based, atau bebas alergen, serta memenuhi kebutuhan diet khusus (misalnya, gluten-free atau vegan).

7. Pemahaman Ilmiah: Penelitian eksperimen dalam kuliner juga berkontribusi pada pemahaman ilmiah tentang reaksi kimia dan fisika yang terjadi selama proses memasak, seperti reaksi Maillard, gelatinisasi pati, atau emulsifikasi.
8. Pengembangan Produk Baru: Bagi industri makanan, eksperimen penting untuk mengembangkan produk baru yang dapat dipasarkan, seperti makanan siap saji, minuman fungsional, atau makanan dengan masa simpan panjang.
9. Pelestarian Budaya Kuliner: Eksperimen dapat membantu dalam merekonstruksi atau memodernisasi hidangan tradisional agar tetap relevan dengan selera modern tanpa kehilangan esensi budaya aslinya.
10. Edukasi dan Pelatihan: Penelitian eksperimen juga berperan dalam pendidikan kuliner, membantu siswa dan profesional memahami prinsip-prinsip dasar memasak dan mengembangkan keterampilan mereka.

Dengan demikian, penelitian eksperimen dalam kuliner tidak hanya memperkaya pengalaman makan, tetapi juga mendorong kemajuan ilmu pangan dan industri makanan secara keseluruhan.



Gambar 3 Jajanan Masyarakat Sekitar Yang di Jual

Jenis dan Waktu Penyajian Makanan Nasi Lemak khas Melayu

Makanan Tradisional khas Melayu ini biasanya di santap pagi-pagi saat sarapan. Namun berbeda dengan Nasi Lemak Mak Ngah, dimana nasi lemak ini buka saat sore hingga malam hari. Nasi Lemak sendiri terdiri dari berbagai jenis lauk pauk seperti telur balado, udang, sarde, tempe orek, sambal cumi, serta ayam goreng yang melengkapi hidangan nasi lemak ini .

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa Nasi Lemak Mak Ngah di Kampung Tua Tanjung Riau memiliki potensi yang signifikan sebagai daya Tarik wisata kuliner di Kota Batam.

Nasi lemak, sebagai hidangan khas Melayu, tidak hanya menawarkan cita rasa yang gurih dan autentik tetapi juga menjadi simbol dari budaya lokal yang dapat menarik perhatian wisatawan. Meskipun kedai ini terletak di lokasi yang cukup terpencil, keberadaannya selama lebih dari 30 tahun dan reputasinya dalam menyajikan nasi lemak berkualitas tinggi memberikan nilai tambah bagi pengembangan pariwisata kuliner di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Joko, D., Tegor, & Silitonga, F. (2023). *Metode Penelitian Terapan*. Deepublish.
- Mulyadi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *Mutu brownies menjadi peluang usaha*

- rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 3(2), 51-68.
- Nasution, M. N., Silitonga, F., Cahayani, K., & Yuliarti, N. (2024). *Pariwisata dan Kewirausahaan* (Referensi). Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam.
<http://repository.btp.ac.id/36/>
- Nur, M. N., Syaiful, H., Wiboyo, A. E., & Silitonga, F. (2022). Peranan Motivasi Sebagai Faktor Pendorong Minat Kunjungan Wisatawan Mancanegara. *Jurnal Menata*, 1(2), 59–79.
- Silitonga, F. (2023). Pengembangan Objek Wisata Sebagai Investasi Masyarakat di Pulau lance Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(1), 1–11.
- Silitonga, F., Cahayani, K., Supriyono, T., & Andesta, I. (2024). Metode Penelitian Pariwisata. In A. E. Wiboyo (Ed.), *Puslitabmas BTP*. Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam.
<https://bukupuslib.btp.ac.id/index.php/penerbit-btp/catalog/book/5>