

## Potensi Wisata Kuliner Makanan Sehat *Seafood* di Pantai Malang Selatan

Widyarti Kusumowardhani<sup>1</sup>

Universitas Muhammadiyah Malang<sup>1</sup>  
[ciwulan@rocketmail.com](mailto:ciwulan@rocketmail.com)

### ABSTRACT

When visiting the beach, besides being treated to views and breathing fresh sea air, you also want to have the opportunity to taste the seafood. Unfortunately not many choices of fish menus are found as they should be near the sea. At least a wide variety of menu choices from seafood, while in contradiction with should be the place close to the ocean. The research method used was descriptive qualitative from field study observations and from the literature. Many spices such as bay leaves are widely available in Indonesia to remove fishy smell and make dishes delicious. In addition could be add turmeric, lemon, ginger, cloves, cumin leaves, basil leaves and pandan leaves. To taste the delicious seafood without being fishy smell, marine fisheries manufacturing business needs to be developed to produce a lot of fish cakes such as meatballs, sausages, sozies, fried foods, fish ramen, canned sardines, produced in mass quantities. Many processed foods from Indonesia and around the world we could saw on u tub. According to the list of fish menus around the world conclusion menus from Korean dishes that approach Indonesia. Includes appearance and cooking methods as well as taste. Expanding seafood streetfood favorites such as fried fish, fish sausage, fish sozies, fish balls, fried fish meatballs, fish crackers, fish hotdogs, fish burgers, fish satay, fishsteak, grilled fish, fish martabak, fish soup, fish ramen mie, fish cilok , the availability of fresh marine fish products and a place to burn them. Also fresh drinks from marine products such as jelly salad and seaweed mixed with young coconut ice and juice at coastal tourist attractions. Government support is very important to overcome the fishy smell problem, so that culinary tourism of healthy seafood can increase the number of tourists who come and prosper the coastal community.

**Keywords:** *Seafood Culinary, Fishy Smell, Street Drink and Food Favorite Menu.*

Article Information: Submission: 10 April 2022, Accepted: 13 Mei 2021, Published: 30 Juni 2022  
DOI: 10.53691/jpi.v18i1.272



Copyright © 2022 by the author(s). This article is published by Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial

## PENDAHULUAN

Kuliner menjadi daya tarik wisata bersifat rekreatif yang penting. Kesukaan akan petualangan mencoba hal unik dan baru menjadi ketertarikan tersendiri dan menyenangkan. Rasa makanan juga akan menjadi kenangan tersendiri saat ingin kembali berlibur.

Ketertarikan pada kuliner makanan sehat *seafood* terinspirasi saat menyaksikan masih kurangnya *streetfood* dan minuman favorit berbahan dasar ikan laut. Sebagaimana kita ketahui Indonesia menyimpan potensi hasil laut yang sangat besar. Begitu juga dengan kuliner lautnya. Dengan luas wilayah sebagian besar lautan seharusnya produk olahan ikan menjadi kemakmuran dan kesejahteraan bangsa Indonesia terutama masyarakat di pesisir pantainya.

Eksplorasi kuliner sangat potensial untuk dikembangkan bahkan rencana perjalanan dapat dilakukan karena daya tarik kulinernya. Pengembangan potensi kuliner makanan sehat bergizi *seafood* dapat dimulai dari pemerintah setempat guna meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Pengembangan masyarakat kreatif dan inovatif sudah sepatutnya dioptimalkan.

Peneliti dalam hal ini akan memberi masukan dari sudut pandang pribadi. Beberapa hal Permasalahan yang ditemui di lapangan:

1. Didapati banyaknya orang enggan mengkonsumsi ikan dan produk lautan karena amis.
2. Produk laut *seafood* yang ditawarkan dalam kuliner favorit *streetfood* belum banyak variasinya.

Hasil penelitian ini bertujuan memahami aspek daya tarik kuliner *streetfood Seafood* pesisir pantai agar semakin beragam menarik minat penikmat kuliner *streetfood seafood* Indonesia.

## TINJAUAN PUSTAKA

Potensi adalah kemampuan dan kualitas yang dimiliki namun belum dipergunakan secara maksimal. Wisata kuliner adalah rangkaian kegiatan untuk mengunjungi tempat-tempat kuliner yang antara lain restoran, kafe, festival makanan serta produsen-produsen makanan di suatu daerah yang ingin dikunjungi sebagai bagian dari pengalaman berwisata. Dalam hal ini masih belum maksimalnya kualitas dan kemampuan yang dimiliki Indonesia untuk memaksimalkan kuliner *seafood*.

Pariwisata menurut Guyer merupakan fenomena dari jaman sekarang yang didasarkan atas kebutuhan akan kesehatan dan pergantian hawa, penilaian sadar dan menumbuhkan cinta terhadap keindahan alam pada khususnya disebabkan bertambahnya pergaulan berbagai bangsa dan kelas masyarakat manusia sebagai hasil daripada perkembangan perniagaan, industri dan perdagangan serta penyempurna alat pengangkutan. Pariwisata menurut daya tarik minat khusus seperti kuliner merupakan pariwisata yang dilakukan dengan mengunjungi obyek wisata yang sesuai minat akan eksplorasi cita rasa makanan lezat paa suatu tempat (Fandeli).

Kuliner bergizi dan sehat adalah makanan dengan bervariasi, bebas penyakit, bersih, mengandung karbohidrat, protein, lemak dan vitamin. Menu berisi daftar makanan dan minuman yang tersedia. *Seafood* adalah makanan hasil laut yang kaya

protein dan omega 3 terdiri dari ikan dan hewan laut lainnya seperti udang, gurita, cumi, kerang, kepiting, sebangsa tiram, sebangsa lobster dan rumput laut.

Amis disebabkan pada ikan terbentuk reaksi enzimatis dan oksidasi asam amino bersifat menguap dan melekat pada dirinya. Karena itu ikan harus diolah dahulu dihilangkan bau amisnya sebelum disajikan menjadi hidangan favorit.

Street food favorit

## METODE PENELITIAN

Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subyek penelitian secara holistik, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode ilmiah. Penelitian kualitatif diskriptif dimaksudkan untuk mengumpulkan informasi gejala keadaan apa adanya menurut keadaan yang sebenarnya. (Sugiyono, 2012).

Penelitian deskriptif kualitatif ini dimaksudkan untuk memahami tentang apa yang dialami subyek penelitian pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. Penelitian yang dilakukan oleh peneliti adalah penelitian dengan pendekatan kualitatif pada potensi kuliner makanan sehat *seafood*.

Pendekatan kualitatif deskriptif ini menekankan pada:

1. Latar belakang data alami sebagai data langsung peneliti dan merupakan instrumen kunci.
2. Bersifat memberika situasi tertentu dalam analisa data.

3. Lebih memperhatikan proses daripada produk semata.
4. Analisa data cenderung pada analisa induktif.
5. Makna merupakan soal yang esensial.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Industri pengolahan ikan adalah kegiatan yang mentransformasikan bahan-bahan hasil perikanan sebagai input menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomis lebih besar. Dalam mentransformasikan bahan hasil perikanan menggunakan bioteknologi menghasilkan produk berkualitas dan mempunyai ekonomi multiplier efek yang besar.

Fungsi industri pengolahan ikan melindungi ikan dari proses pembusukan dan perusakan akibat perubahan yang ditimbulkan mikroorganisme dan perubahan lain yang bersifat merugikan menjadi produk yang awet, tahan lama dan aplikatif digunakan dalam variasi produk makanan.

Bau amis pada ikan ini harus dihilangkan agar konsumsi ikan masyarakat meningkat. Cara menghilangkan Amis pada ikan laut dengan menambahkan bumbu penghilang bau amis. Bahan tambahan sebagai bumbu penghilang amis tersedia sangat melimpah dan mudah tumbuh dimana saja. Bumbu yang dapat digunakan sebagai berikut:

**Tabel 1. Bumbu Penghilang Amis**

No	Nama Bahan Penghilang Amis	Persentase
1	Daun Jintan	90%
2	Cengkeh	80%
3	Daun Salam	70%
3	Kunyit	60%
4	Perasan jeruk nipis	50%

5	Daun Pandan	30%
6	Daun Kemangi	20%
7	Jahe	10%

Proses menghilangkan amis pengolahan ikan laut yang dapat mudah di aplikasikan pada skala usaha kecil maupun besar sebagai berikut:

Pertama ikan laut dalam keadaan segar ditambahkan jintan (bumbu penghilang amis). Yang mana hal ini sebenarnya tidak menambah biaya produksi karena berbagai tanaman bumbu ini tersedia di Indonesia mudah didapat ditanam di rumah-rumah tahan kekeringan dan kelembaban. Marinasi selama 30 menit agar ekstrak daun jintan menyerap ke dalam ikan. Kemudian dilakukan pembuatan produk olahan seperti bahan dasar tepung ikan, abon, krupuk dan lain-lain. Mudah dan sudah tidak amis lagi.

**Tabel 2. Produk Olahan Ikan Tradisional**

No	Jenis
1	Pengasapan Ikan
2	Sambel Ikan
3	Abon Ikan
4	Nuget Ikan
5	Bakso Ikan
6	Trasi Ikan/Keju dari udang laut
7	Krupuk Ikan
8	Pindang/Gerih/Ikan Asin

**Tabel 3. Variasi Street Seafood**

No	Nama Street Food Manca Negara
1	Gorengan Bakso ikan
2	Gorengan sozsis ikan
3	Saus Ikan
4	Gorengan seafood cumi, udang, gurita
5	Steak Ikan
6	Cilok Ikan

7	Ikan Bakar
8	Burger/hotdog ikan
9	Sate Ikan
10	Martabak Ikan
11	Sup ikan ada bakso, sozsis ikan
12	Mi ramen ikan
13	Cake ikan <i>eomuk</i> semacam otak-otak ikan
14	Lemper dibungkus Nori
15	Sushi, Shasimi landak laut kerang dengan saos, kecap khusus.
16	Tersedia cukup saos, kecap seafood khas Indonesia: saos padang, saos bali, kecap ikan dll.
17	Acar Rumput Laut
18	Rumput laut Crispy
19	Soup rumput laut.

**Tabel 4. Tambahan Menu Favorit Tambahan Street Food and Drink Seafood**

No	Minuman Makanan Segar Bahan Laut
1	Agar-agar
2	Campuran Salad
3	Kelapa Muda
4	Campuran Juice
5	Campuran Ice Cream

Pengembangan Wisata Kuliner Pantai *seafood* dapat dilakukan dengan cara:

1. Meningkatkan wisata makanan halal di sekitar sepanjang jalan pantai.
2. Ketersediaan fasilitas MCK seperti toilet darurat.
3. Kawasan kuliner yang memadai hotel, restoran, cafe, tempat belanja, kaki lima.
4. *Seafood* halal dengan harga terjangkau.
5. Akses jalan mudah.

6. Tempat duduk, santap makan atau sekedar nongkrong yang nyaman,
7. Parkir yang dekat dan tertib.
8. Suasana mendukung untuk makan.
9. Makanan memenuhi standar gizi, kebersihan dan kesehatan.
10. Memiliki menu kuliner khas yang menarik, wisatawan terkesan sampai di rumah.

Wisatawan pasti senang dengan suasana wisata dan terpenuhinya rasa kenyang selama perjalanan hilang lelah, lapar, haus dan dahaga, perjalanan wisata menjadi berenergi cukup tenaga untuk menggali banyak kawasan wisata selanjutnya.

## KESIMPULAN

Diharapkan produk seafood yang ditawarkan oleh pelaku usaha kuliner bertambah beragam sehingga pengunjung mempunyai banyak pilihan sesuai kebutuhan.

Menumbuhkan minat dan motivasi masyarakat tempat wisata menggali menu makanan tradisional yang menguatkan cita rasa, menambah keragaman dan bahan dasar seafood sehingga menjadi kuliner streetfood yang memberikan daya tarik wisata kuliner menjadi ciri khas street food atraktif masyarakat pesisir pantai tersebut.

Pemerintah daerah kawasan wisatanya diharapkan sangat mendukung pengembangan dan peningkatan ekonomi masyarakat dengan mengkursuskan kuliner secara gratis masyarakat sepanjang pesisir pantai cara mengelola ikan segar tanpa amis. Agar masyarakat tidak perlu ragu-ragu berwirausaha seafood kuliner streetfood.

Keberhasilan dalam menghilangkan bau amis pada makanan ikan sangat besar manfaatnya bagi pemenuhan gizi masyarakat

Indonesia, pengembangan perikanan laut untuk ekspor makanan laut dan terpenuhinya kebutuhan mancanegara.

## DAFTAR PUSTAKA

Arivianto, Gatot. 2017. Studi Analisis Tentang Penerapan Variasi menu Dinner Terhadap Tingkat Kualitas Operasional Kerja Bagi Kitchen di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. Vol.13 No.1, 2017.

<https://doi.org/10.53691/jpi.v13i1>

Cristian.2019. Studi Analisis Peranan Butcher terhadap kualitas Bahan makanan di Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach Thailand. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. Vol.13 No.1, 2017.

<https://doi.org/10.53691/jpi.v13i1>

Gayer, Cafid. 2020. *Perencanaan Pariwisata Alam Bulaksumur, Yogyakarta: Fakultas Kehutanan Universitas Gajah Mada.*

Fandeli. 2002. *Manajemen Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Kurniawati, Diah Suci. 2017. Strategi Pengembangan Produk Wisata Untuk Meningkatkan Jumlah Kunjungan Wisatawan Kampoenng air Desa Kragilan Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pariwisata Indonesia*. Vol.13 No.1, 2017.

<https://doi.org/10.53691/jpi.v13i1>

Sugiyono. 2012. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

Tsaniyah. Dhisnin. 2022. Sekolah Tinggi Surakarta, Indonesia. Pengaruh Program CSR (Corporate Social Responsibility) Dalam Mempertahankan Citra positif di Lorin Solo Hotel. Vol.13 No.1, 2017. <https://doi.org/10.53691/jpi.v13i1>