

**DAYA TARIK AGROWISATA KULINER DI RUMAH MAKAN
PALANTA LUBUAK SURIAN KECAMATAN GUGUAK KABUPATEN
LIMA PULUH KOTA PROVINSI SUMATERA BARAT**

Danil Novril ¹⁾, Kusai ²⁾, Hamdi Hamid ²⁾

Email: novrildanil@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian mengenai Daya Tarik Agrowisata Kuliner ini dilaksanakan pada tanggal 27 Februari sampai dengan 13 Maret 2017 di Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran umum agrowisata kuliner spesifik komoditas perikanan dan daya tarik agrowisata kuliner serta variasi kuliner spesifik komoditas perikanan. Metode yang digunakan adalah metode survei dengan cara observasi, dokumentasi dan wawancara.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya tarik agrowisata kuliner di rumah makan Palanta Lubuak Surian adalah kerabu belut khas masakan minang. Rumah makan Palanta Lubuak Surian merupakan salah satu rumah makan yang populer di Kabupaten Lima Puluh Kota. Rumah makan Palanta Lubuak Surian memiliki panorama alam yang indah sehingga banyak pengunjung yang datang ke rumah makan tersebut. Selain panorama alam yang indah di rumah makan Palanta Lubuak Surian pelayanannya baik, bentuk bangunan unik dan menarik serta akses jalan lancar/tidak sulit untuk dikunjungi. Rumah makan Palanta Lubuak Surian juga memiliki variasi menu seperti goreng ikan, gulai ikan, lalapan, goreng rubik, goreng terung, gulai jengkol dan sambal lado tanak.

Kata kunci : Daya Tarik Agrowisata, Kuliner, Palanta Lubuak Surian

1) Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

2) Dosen Fakultas Perikanan Dan Kelautan, Universitas Riau

**CULINARY AGROWISATA ATTRACTIVENESS AT RESTOURANT
PALANTA LUBUAK SURIAN GUGUAK SUB DISTRICT LIMA PULUH
KOTA DISTRICT WEST SUMATERA PROVINCE**

Danil Novril ¹⁾, Kusai ²⁾, Hamdi Hamid ²⁾

Email: novrildanil@gmail.com

ABSTRACT

This research on culinary attractive is held on 27 February until 13 March 2017 in Lima Puluh Kota Regency West Sumatera. This study aims to determine the general description of culinary-specific agro-tourism and the attractiveness of culinary agro tourism as well as culinary-specific variations of fishery commodities. The method used is survey method by observation, documentation and interview.

The results of this study indicate that the attractiveness of culinary agrowisata at the restourant Palanta Lubuak Surian is a typical eel minang cooking. Palanta Lubuak Surian restourant is one of the popular restourants in Lima Puluh Kota District. Restourant Palanta Lubuak Surian has beautiful natural panorama so many visitors who come to the restourant. In addition to beautiful natural panorama at the restourant Palanta Lubuak Surian good service, unique and interesting building form and access road smoothly / not difficult to visit. Restourant Palata Lubuak Surian also has a variety of menu such as fried fish, fish curry, vegetables, fried rubik, fried eggplant, jengkol curry and sambal lado tanak.

Keywords: Attractiveness of Agro Tourism, Culinary, Palanta Lubuak Surian

1) Student Faculty in Fisheries And Marine, University of Riau

2) Lecturer Faculty in Fisheries And Marine, University of Riau

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan salah satu daerah destinasi wisatanya. Adapun wisata yang saat ini populer di daerah tersebut meliputi Lembah Harau, Ngalau Indah, Padang Mangateh, Batang Tabik dan masih banyak lagi wisata-wisata lainnya yang mampu mendatangkan pengunjung dari dalam daerah maupun luar daerah Sumatera Barat untuk berekreasi.

Hal lain yang menjadi daya tarik wisatawan untuk datang ke Sumatera Barat ialah kulinernya yang sudah dikenal se-Nusantara bahkan sampai keluar negeri. Hal tersebut di karenakan peminatnya yang banyak serta rumah-rumah makan yang banyak ditemukan hingga di pelosok negeri.

Salah satu rumah makan yang ramai dikunjungi oleh para penikmat kuliner ialah rumah makan Palanta Lubuak Surian yang terletak di Nagari Guguak, berjarak \pm 14 Km dari Kota Payakumbuh dengan waktu tempuh sekitar 30 menit. Selain itu lokasi rumah makan ini berada diantara bukit-bukit dan hamparan sawah yang memiliki pemandangan alam yang bagus dan menu makanan masakan khas minang.

Adapun Menu makanan di rumah makan Palanta Lubuak Surian ini terbuat dari berbagai jenis ikan seperti Gurami, Nila, dan Belut. Dari ke 3 menu di atas ada satu menu yang khas yaitu kerabu belut dengan nama yang unik membuat pengunjung penasaran untuk mencobanya

dan masih banyak menu lainnya. Selain itu, harga makanan dan minuman di rumah makan Palanta Lubuak Surian relatif murah dapat terjangkau oleh semua kalangan, serta tersedianya berbagai fasilitas lainnya seperti kolam renang, kolam pemancingan, dan kolam ikan tempat permainan anak-anak.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Daya Tarik Agrowisata Kuliner Di Rumah Makan Palanta Lubuak Surian Kecamatan Guguak Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat” untuk mengetahui gambaran tentang usaha kuliner tersebut, daya tarik pengunjung untuk datang kesana dan variasi makanan yang ada disana.

Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui gambaran umum agrowisata kuliner spesifik komoditas perikanan di Palanta Lubuak Surian.
2. Ingin mengetahui daya tarik agrowisata kuliner Palanta Lubuak Surian terhadap pengunjung.
3. Mengidentifikasi variasi kuliner komoditas perikanan yang terdapat pada usaha kuliner spesifik komoditas perikanan di Palanta Lubuak Surian.

METODOLOGI PENELITIAN

Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan di Jorong Kubang Tungkek Kenagarian Guguak VIII Koto Kabupaten Lima Puluh Kota pada bulan Februari 2017.

Metode Penelitian

Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah metode survey, yaitu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara peninjauan langsung pada objek penelitian untuk mendapatkan informasi dengan panduan kuesioner.

Penentuan Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik atau pengelola rumah makan Palanta Lubuak Surian, karyawan, pengunjung dan tokoh masyarakat. Pengunjung terdiri dari pengunjung lokal dan pengunjung luar kota. Sedangkan tokoh masyarakat seperti Wali Nagari dan Jorong Kubang Tungkek.

Teknik pengambilan sampel (*sampling*) yang digunakan dalam penelitian ini adalah *accidental purposive sampling* yaitu kebebasan untuk memilih siapa saja yang ditemui, dalam hal ini adalah wisatawan yang berkunjung ke rumah makan Palanta Lubuak Surian. Dengan jumlah responden yang diteliti sebanyak 80 orang.

Pengumpulan Data

Rentetan pengumpulan data adalah sebagai berikut :

Observasi

Observasi dengan melakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap aktivitas atau keadaan yang ada pada objek penelitian. Teknik observasi yang dilakukan adalah observasi secara langsung, yaitu dengan mendatangi lokasi usaha kuliner, kemudian mengidentifikasi lokasi usaha kuliner tersebut. Selanjutnya melakukan pengamatan terhadap keadaan umum dan aktivitas usaha kuliner untuk selanjutnya dicatat dalam catatan lapangan penelitian.

Wawancara

Melakukan wawancara dengan responden untuk mendapatkan informasi/pendapat seputar kuliner di rumah makan Palanta Lubuak Surian. Kegiatan wawancara dilakukan secara informal dipandu dengan kuesioner. Proses wawancara didokumentasi dengan aplikasi pe-rekam suara pada perangkat *handphone*, untuk mempermudah pengolahan data hasil wawancara.

Dokumentasi

Dokumentasi yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah foto bangunan rumah makan atau restoran, foto produk kuliner, dan dokumentasi lainnya yang dapat menegaskan data deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Letak Geografis

Kenagarian Guguak VIII Koto merupakan salah satu kenagarian yang terletak di Kecamatan Guguak

Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat. Kenagarian ini merupakan daerah potensial Agrowisata kuliner. Salah satu Agrowisata kuliner andalan di kenagarian ini adalah rumah makan Palanta Lubuak Surian. Lebih tepatnya lokasi rumah makan ini di Jorong Kubang Tungkek. Pada umumnya mata pencaharian penduduk Kenagarian Guguak VIII Koto adalah bertani. Wilayah Nagari Guguak VIII Koto mempunyai luas 217 Ha.

Adapun keadaan topografinya datar dengan sedikit bergelombang dan berbukit dengan ketinggian tanah dari 791 s/d 800 meter dpl.

Penduduk

Berdasarkan data yang diperoleh dari kantor Wali Nagari Guguak VIII Koto menunjukkan bahwa penduduk yang terdapat di Kenagarian Guguak VIII Koto pada tahun 2010 berjumlah 13.245 jiwa sedangkan jumlah rumah tangganya berjumlah 3.253 KK. Di Kenagarian Guguak VIII Koto Jumlah penduduk yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 6.497 jiwa sedangkan jumlah penduduk yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 6.648 jiwa.

Pendidikan

Berdasarkan data dari Kantor Wali Nagari Guguak VIII Koto tahun 2010 diketahui bahwa tingkat pendidikan penduduk di Kenagarian Guguak VIII Koto Kecamatan Guguak masih tergolong rendah. Hal ini dapat dilihat dari jumlah penduduk yang umumnya hanya berpendidikan

paling banyak adalah hanya mencapai SLTA yaitu sebesar 24,64 %. Hal ini disebabkan faktor ekonomi yang terbatas dan kurangnya kesadaran orang tua untuk menyekolahkan anak-anak mereka pada tingkat yang lebih tinggi lagi. Pada dasarnya pendidikan dapat menjadi sumber daya manusia lebih cepat mengerti dan siap dalam menghadapi perubahan dan pembangunan daerah. Pendidikan juga merupakan salah satu faktor yang sangat menentukan mata pencaharian seseorang.

Mata Pencaharian

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kantor Wali Nagari Guguak, Pelajar/mahasiswa berada pada urutan pertama dengan jumlah 25,95 % , mengurus rumah tangga berada pada urutan kedua dengan jumlah 20,50 % sedangkan urutan terakhir itu ada TNI dengan jumlah 0,01 % disebabkan karena disana terdapat banyak lahan pertanian dan merupakan pekerjaan yang sudah lama mereka tekuni serta adanya faktor lain seperti ekonomi yang lemah. Masyarakat kenagarian Guguak VIII Koto mayoritas masih banyak statusnya sebagai pelajar. Pada umumnya mata pencaharian penduduk kenagarian Guguak VIII Koto adalah bertani.

Gambaran Umum Rumah Makan Palanta Lubuak Surian

Rumah makan Palanta Lubuak Surian merupakan rumah makan khas masakan minang yang sedang populer saat ini. Lokasi rumah ma-

kan ini terletak pada Kenagarian Guguak VIII Koto lebih tepatnya di Jorong Kubang Tungkek. Jarak lokasi dengan pusat kota \pm 14 Km dengan waktu tempuh sekitar 30 menit perjalanan dengan menggunakan kendaraan roda dua atau roda empat. Rumah makan Palanta Lubuak Surian ramai di kunjungi oleh masyarakat lokal maupun luar kota, pengunjung berasal dari berbagai daerah seperti Ketinggian, Solok, Bangkinang, Bukittinggi, Payakumbuh, Jambi, Jakarta, Bandung, Batam dll. Pengunjung ramai datang pada jam makan siang untuk menikmati menu yang ada di rumah makan tersebut.

Untuk menu, rumah makan Palanta Lubuak Surian sudah menyiapkan menu spesial yaitu Ikan Gurami bakar/gulai, Ikan Nila bakar/gulai dan Kerabu belut. Inilah menu yang utama yang banyak diminati oleh pengunjung terutama kerabu belut karena rasa daginnnya yang enak dan masakan ini juga sudah jarang di temui di rumah makan lain yang ada di Kenagarian Guguak VIII Koto. Lokasi rumah makan ini terletak di atas tebing dan terdapat hamparan sawah serta bukit. Sehingga udaranya sejuk dan pada jam 12 siang angin berhempus sepoi-sepoi.

Daya Tarik Agrowisata Kuliner Makanan

Kerabu Belut

Produk makanan merupakan salah satu alasan pengunjung untuk datang ke rumah makan Palanta Lubuak Surian. Produk makanan di rumah makan Palanta Lubuak Surian

yang khas yang sudah jarang di jumpai di rumah makan lainnya serta membuat rumah makan ini berbeda dengan rumah makan lainnya adalah kerabu belut. Kerabu belut adalah masakan khas minang. Kerabu belut merupakan salah satu daya tarik pengunjung untuk datang ke rumah makan tersebut. Tidak hanya kerabu belut namun ada juga menu lainnya yang ditawarkan di rumah makan Palanta Lubuak Surian.

Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak (Farida Arifianti:38). Lebih lanjut Davis dan Stone (1994:44) mengemukakan bahwa karakteristik fisik dari produk makanan dan minuman antara lain kualitas, penyajian, susunan menu, porsi makanan, siklus hidup produk, dekorasi ruang maupun pengaturan meja. Sebagian makanan dan minuman disajikan dan disediakan oleh suatu restoran.

Berikut menu andalan yang ada di rumah makan Palanta Lubuak Surian

Ikan Gurami Bakar

Ikan gurami merupakan hidangan yang cukup banyak di temukan di rumah- rumah makan lainnya. Jenis ikan ini sebagian besar diolah dengan dibakar, digoreng atau digulai. Harga ikan gurami bakar satu porsi dihargai dengan Rp 75.000.

Ikan Nila Bakar

Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang banyak digemari oleh banyak orang baik anak-anak maupun orang dewasa. Ikan nila yang diolah dengan cara dibakar sangat cocok untuk disajikan ketika ada acara keluarga ataupun ketika anda sedang berkumpul dengan teman-teman anda. Ikan nila yang memang sudah mempunyai rasa gurih ditambah bumbu taliwang yang pedas menjadikan sajian kali ini tentunya sangat-sangat menggugah selera makan kita.

Ikan bakar adalah hidangan ikan yang dibakar atau dipanggang di atas api atau bara api. Hidangan ikan yang dibakar, muncul secara universal di berbagai belahan dunia. Akan tetapi secara khusus di dunia internasional, istilah "ikan bakar" merujuk kepada ikan bakar khas Indonesia dan Malaysia berupa ikan atau boga bahari lain yang dipanggang di atas arang atau bara api. Ikan bakar adalah salah satu hidangan klasik Indonesia. Satu porsi hidangan nila bakar di hargai dengan Rp 20.000.

Panorama Alam

Panorama/pemandangan alam yang indah di rumah makan Palanta Lubuak Surian berupa hamparan sawah, deretan bukit-bukit di sekelilingnya, serta arakan-arakan awan yang menghias di atasnya, menjadi daya tarik bagi pengunjung yang datang bersama teman-teman, keluarga atau rekan kerja. Selain menikmati panorama alam yang indah, pada jam 11 siang ke atas suasana

disana sangat nyaman untuk makan dan beristirahat sejenak karena pada jam itu anginnya bertiup sepoi-sepoi menambah selera makan para pengunjung. Setelah selesai makan biasanya pengunjung akan mengabadikan momen mereka dengan memanfaatkan pemandangan alamnya sebagai objek untuk berfoto. Pengunjung senang dengan adanya panorama alam berupa hamparan sawah yang dapat menjadi salah satu ikon yang dapat mereka nikmati selama berada di lokasi.

Pelayanan yang Baik

Pelayanan yang diberikan di rumah makan Palanta Lubuak Surian kepada pengunjung sangat baik ini terlihat ketika mereka berkunjung lagi ke rumah makan tersebut. Tidak hanya pelayanan yang baik saja yang diberikan oleh pengelola rumah makan tetapi pihak pengelola juga menerima/membutuhkan saran dari pengunjung. Sehingga pengunjung puas dengan pelayanan yang diberikan.

Akses Jalan

Kondisi jalan dari kota Payakumbuh menuju lokasi rumah makan Palanta Lubuak Surian lancar, tidak sulit/tidak ada hambatan. Untuk waktu tempuh dari kota Payakumbuh ke lokasi dibutuhkan waktu sekitar 30 menit perjalanan dengan menggunakan kendaraan bermotor. Rute jalan dimulai dari kota payakumbuh sampai di simp. 4 napar lurus melewati simpang. 3 limpati belok ke kiri lurus sampai di kenagarian Guguak ± 500 meter dari SMA N 1 Kec. Gu-

guak disebelah kiri ada plang merk Palanta Lubuak Surian masuk kedalam sekitar 200 meter.

Lokasi Yang Nyaman Dan Bersih

Lokasi rumah makan Palanta Lubuak Surian yang berada diatas tebing dan dekat dengan lahan pertanian sawah membuat pengunjung nyaman saat berada disana, serta udaranya yang sejuk, tidak tercemar dan lingkungannya bersih dari sampah-sampah. Lokasi yang nyaman dan bersih yang jauh dari ke-bisingan menjadi pilihan pengunjung untuk datang ke lokasi tersebut.

Desain Ruang (venue) Yang Unik dan Menarik

Rungan di rumah makan Lubuak Surian di desain dengan bentuk Palanta atau tempat bersantai bahannya terbuat dari kayu dan bambu. Serta diberi hiasan kain berwarna merah muda. Tampilan bangunannya yang sederhana dan menarik yang membuat rumah makan ini berbeda dengan rumah makan lainnya.

Menurut Suryadana (2009) dalam seminarnya menyebutkan 12 point daya tarik wisata kuliner, yaitu: Keragaman aktivitas kuliner, makanan khas, lokasi yang nyaman dan bersih, desain ruang (*venue*) yang unik dan menarik, pelayanan yang baik, pasar yang *competitive*, harga dan proporsi nilai, peluang bersosialisasi interaksi budaya dengan kuliner, suasana kekeluargaan, lingkungan yang menarik, produk tradisional, nasional dan internasional

Telah disebutkan diatas mengenai daya tarik wisata kuliner sehingga bisa disimpulkan bahwa produk makanan yang terdiri dari makanan dan minuman yang enak, mempunyai keunikan dan penyajian yang khas merupakan tujuan dari perjalanan wisata kuliner. Wisata ini tentu saja sangat diminati oleh wisatawan. Pada mulanya makanan dan minuman hanyalah sebagai pelengkap dalam kegiatan pariwisata, namun pada perkembangannya justru makanan dan minuman itulah menjadi tujuan utama perjalanan seseorang. Pengembangan wisata kuliner tidak terlepas dari program pengembangan jenis pariwisata lain seperti wisata alam dan budaya, karena pada dasarnya makanan merupakan salah satu aspek dalam kebudayaan. Hal itu disebabkan pengembangan pariwisata tidak dapat terlepas dari masalah makanan dan bahkan makanan dapat dijadikan daya tarik tersendiri bagi wisatawan dan dapat dijadikan cinderamata (Minta Harsana, 2008).

Menurut penulis, wisata kuliner adalah salah satu kegiatan dari pencarian keunikan atau ciri khas yang dimiliki oleh suatu daerah berupa makanan khas lokal yang biasa disebut makanan tradisional. Dalam wisata kuliner, wisatawan mengharapkan dalam wisatanya memperoleh masakan khas lokal yang disajikan oleh masyarakat setempat, hal ini merupakan bagian upaya mempromosikan keunikan potensi kepariwisataan daerah tersebut. Masakan khas lokal atau makanan

tradisional merupakan jenis-jenis makanan yang paling cocok dengan kondisi daerah serta menjadi makanan sehari-hari bagi masyarakat daerah setempat. Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari kesatuan ribuan pulau yang menyebabkan Indonesia memiliki keanekaragaman makanan tradisional karena setiap daerah memiliki potensi alam dan kebudayaan masing-masing.

Kesimpulan

Rumah makan Palanta Lubuak Surian merupakan salah satu rumah makan yang saat ini populer di Kabupaten Lima Puluh Kota. Lokasi rumah makan ini terletak pada Kenagarian Guguak VIII Koto lebih tepatnya di Jorong Kubang Tungkek. Jarak lokasi dengan pusat kota \pm 14 Km dengan waktu tempuh sekitar 30 menit perjalanan dengan menggunakan kendaraan bermotor. Rumah makan Palanta Lubuak Surian buka dari jam 10.00 wib – 23.00 wib.

Daya tarik di rumah makan Palanta Lubuak Surian terletak pada makanan. Makanannya yaitu Kerabu belut, ikan Gurami bakar dan ikan Nila bakar, tidak hanya itu ada lagi yang menjadi nilai tambah bagi rumah makan Palanta Lubuak Surian yaitu panorama/pemadangan alam yang indah berupa hamparan sawah, deretan bukit-bukit di sekelilingnya, serta arakan-arakan awan yang menghias di atasnya. Serta pelayanan yang baik kepada pengunjung.

Variasi menu yang ditawarkan rumah makan Palanta Lubuak

Surian seperti Ayam goreng/gulai, goreng rubik, goreng terung, gulai jengkol, sambal lado tanak dan lalapan. Dari variasi menu tersebut gulai jengkol disukai oleh pengunjung sebagai menu tambahan yang akan disantap pada saat makan.

Saran

Bagi Pengusaha diharapkan meningkatkan kualitas makanan dan variasi makanan dengan harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat.

Bagi Pemerintah Daerah Kabupaten Lima Puluh Kota, diharapkan dapat berkontribusi dalam akses jalan menuju lokasi agar dapat diperbaiki untuk memudahkan pengunjung menjangkau lokasi dan mempertimbangkan dalam membuat kebijakan pada pengembangan usaha kuliner.

Daftar Pustaka

- Alikodra, H.S. 1989. Prospek dan Kendala Pengembangan Wisata Agro di Indonesia. Makalah Seminar Nasional Wisata Agro. IPB. Bogor.
- Budiasa, I W. 2011. Konsep dan Potensi Pengembangan Agrowisata di Bali. dwijenagro, Agustus 2011. Denpasar: Universitas Dwijendra.
- Irawan, Citra Yannu. 2013. Pengaruh Wisata Kuliner Terhadap Perkembangan Pariwisata Kota Solo. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Malik, Syaiful. 2010. Strategi Pengembangan Agrowisata. Skri-

- psi. Universitas Islam Negeri
Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Marsum, WA. 2001. Restoran &
Segala Permasalahannya. Yo-
gyakarta: Penerbit Andi
- Maruti. 2009. Agrowisata : Ekonomi
Kreatif. Mandar Maju. Jakar-
ta.
- Siswanto, H. 2006. Penilaian Obyek
dan Daya Tarik Wisata serta
Alternatif Perencanaan Paket
Wisata di Kabupaten Mer-
angin Propinsi Jambi. Skripsi.
Program Studi Konservasi
Sumberdaya Hutan dan
Ekowisata. Institut Pertanian
Bogor.
- Tirtawinata dan Fachrudin. 1999.
Daya Tarik dan Pengelolaan
Agrowisata. Jakarta: Penebar
Swadaya.