

Makanan Tradisional Nasi Lemak Suku Melayu Sebagai Dayatarik Wisata Kuliner di Kota Batam

Angeline Soh¹, Ellen Engelica², David L Samosir³

¹Universitas Internasional Batam, angeline247@yahoo.com

²Universitas Internasional Batam, ellenengelica8@gmail.com

³Universitas Internasional Batam, davidsamosir30@gmail.com

ABSTRAK

Kuliner di Kota Batam sangat beragam, salah satunya adalah ‘nasi lemak’, ‘nasi lemak’ merupakan salah satu makanan tradisional khas melayu. Sangat mudah ditemukan di Kota Batam dan sekitarnya, ‘nasi lemak’ dimasak dengan santan untuk memberikan cita rasa gurih dan daun pandan untuk menambah aroma. Penyajiannya dengan menambahkan berbagai macam lauk pauk. Bagi masyarakat Melayu ‘nasi lemak’ merupakan makanan cepat saji untuk sarapan. Tidak banyak yang tahu bahwa ‘nasi lemak’ memiliki sejarah seiring dengan penyebaran suku Melayu di Indonesia. Sampai saat ini ‘nasi lemak’ berfungsi sebagai makan pagi atau sarapan bagi anak sekolah dan pekerja. Tujuan penelitian untuk mendeskripsikan dan melestarikan sejarah dan makna dari ‘nasi lemak’, serta keunikan ‘nasi lemak’ yang dapat menjadi daya tarik wisata kuliner bagi wisatawan nusantara maupun wisatawan manca negara. Metode penelitian menggunakan kualitatif, temuan-temuannya tidak diperoleh melalui prosedur statistik atau bentuk hitungan. Data yang dikumpulkan terutama data primer dan data sekunder untuk memvalidasi temuan di lapangan. Hasil penelitian ‘nasi lemak’ memiliki nama yang beragam setiap daerah berbeda, demikian juga tentang sejarahnya. Masyarakat umum memahami ‘nasi lemak’ sebagai makanan yang disajikan pada pagi hari untuk sarapan, sangat digemari oleh anak-anak sekolah dan para pekerja. Sebaiknya diadakan festival ‘nasi lemak’ sekota Batam untuk para remaja untuk menimbulkan rasa kecintaan terhadap makanan tradisional sebagai upaya untuk melestarikan ‘nasi lemak’ dari generasi ke generasi.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Suku Melayu, Daya Tarik Wisata.

ABSTRACT

The culinary delights in the riau islands are very diverse, one of which is nasi lemak. Nasi lemak is one of the traditional Malay foods that are easily found in Indonesia, especially in Riau and Riau Islands. Nasi lemak cooked with coconut milk to give it a savory taste and pandan leaves to add to the aroma and in its presentation uses a variety of side dishes. The purpose of this research is to find out about the uniqueness of nasi lemak as a culinary tourism attraction in the Riau Islands, and to find out the ingredients and methods of processing nasi lemak. The research method used is qualitative research. The data collected is secondary data. Data collection techniques from this study were obtained by searching for articles, journals from the internet, and websites related to the attractiveness of nasi lemak and its processing method. The results of the research and discussion show that nasi lemak has a unique taste and presentation method. The easy handling of nasi lemak and an affordable price has made many enthusiasts of Nasi lemak food an attraction for culinary tourism in the Riau Islands.

Keywords : Traditional Food, Fat Rice Appeal, Fat Rice Processing

Naskah diterima: 2 Jul 2021, direvisi: 8 Juli 2021, diterbitkan: 17 Agust 2021

PENDAHULUAN

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki berbagai macam keberagaman budaya dan suku. Ini dikarenakan Indonesia memiliki 34 provinsi yang dimana setiap provinsi memiliki berbagai ras, agama, adat istiadat, suku dan budaya yang berbeda. Terkait dengan keberagaman suku yang ada di Indonesia, menurut Kompas.com Indonesia memiliki sekitar 1.340 suku, data tersebut diambil dari BPS (Badan Pusat Statistik) tahun 2010. Berdasarkan data dari Kompas.com, ada beberapa suku di Indonesia dengan jumlah terbanyak yaitu suku Jawa, Batak, Dayak, Asmat, Minahasa, Madura, Betawi, Sunda, Bugis dan Melayu.

Berdasarkan data dari Kompas Pedia, Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang sebagian besar wilayahnya adalah daerah kepulauan. Luasnya mencapai 8.201,72 kilometer persegi atau sekitar 0,43 persen dari luas Indonesia. Provinsi Kepulauan Riau berbatasan dengan wilayah lain seperti di sebelah utara, wilayah Kepulauan Riau berbatasan dengan Vietnam dan Kamboja, di sebelah selatan berbatasan dengan provinsi Bangka Belitung dan provinsi Jambi, di sebelah barat berbatasan dengan Negara Singapura dan Negara Malaysia, serta provinsi Riau, dan di sebelah timur berbatasan dengan Malaysia Timur dan Kalimantan Barat. Kepulauan Riau terdiri dari beberapa Kota / kabupaten. Kota-kota / kabupaten yang berada di Kepulauan Riau yaitu, Kabupaten Bintan, Kabupaten Karimun, Kabupaten Kepulauan Anambas, Kabupaten Lingga, Kabupaten Natuna, Kota Batam dan Kota Tanjung Pinang, yang dimana Kota Tanjung Pinang juga merupakan ibu kota dari provinsi Kepulauan Riau. Berdasarkan data yang didapatkan dari Kompas Pedia, sektor pariwisata termasuk sektor yang diandalkan di Kepulauan Riau.

Pulau Bintan, Pulau Natuna dan Pulau Anambas merupakan pulau yang paling terkenal dan menjadi sasaran wisatawan lokal maupun wisatawan internasional. Destinasi wisata favorit di wilayah Kepulauan Riau, antara lain pantai Melur, Pulau Abang, dan pantai Nongsa di Kota Batam; pantai Lagoi, pantai Trikora di Kabupaten Bintan. Kabupaten Natuna terkenal dengan wisata baharinya seperti snorkeling. Pada provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi yang mayoritas penduduknya bersuku Melayu. Suku Melayu merupakan suku dominan di Kepulauan Riau. Berdasarkan data tahun 2015

(Kompas Pedia), penduduk bersuku Melayu berjumlah 29,97 persen dari keseluruhan penduduk Kepulauan Riau. Suku Melayu dikenal oleh masyarakat luas dengan berbagai keanekaragamannya seperti budaya, kesenian, sejarah hingga makanan khas yang disajikan. Makanan tradisional Melayu identik dengan menggunakan rempah-rempah yang cukup banyak. Hal ini dikarenakan Indonesia adalah penghasil rempah-rempah terbaik di Dunia.

Makanan tradisional Melayu cukup beragam seperti mie sagu, yaitu mie yang terbuat dari tepung sagu; nasi lemak, yaitu terdiri dari nasi yang dikukus dengan santan kelapa; asam pedas, yaitu kuah yang terdiri dari bumbu pedas dan asam yang dilengkapi dengan sayur-sayuran, biasanya ikan juga sering dimasak asam pedas; mie tampa, yaitu mie yang dimasak dengan bumbu dan rempah; luti gendang, yaitu berupa adonan roti dengan ikan dan berbagai bumbu sebagai isian roti lalu digoreng dan beragam hidangan lainnya. Makanan tradisional Melayu yang dimiliki di Kepulauan Riau juga menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang berkunjung ke Kepulauan Riau, hal ini dikarenakan cita rasa dan rempah-rempahnya yang khas menjadi minat bagi wisatawan. Hal ini menjadi suatu keunggulan juga bagi Kepulauan Riau. Keunggulan di bidang pariwisata dan juga sebagai penambahan perekonomian di Kepulauan Riau. Selain itu makanan tradisional Melayu juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang ada di Kepulauan Riau yang membuat wisatawan berkunjung ke Kepri.

KAJIAN PUSTAKA

Makanan Tradisional

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok atau kebutuhan dasar yang harus dipenuhi manusia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), makanan adalah segala bahay yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh. Tradisional diartikan sebagai suatu sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpang teguh pada norma, dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama

dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (Fardiaz D, 1998). Makanan tradisional mempunyai pengertian suatu makanan rakyat sehari - hari, baik yang berupa makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah ada pada zaman nenek moyang dan dilakukan secara turun temurun (Marwanti, 2000 ; 112). Menurut Soekarto (1990) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Makanan tradisional yang ada di setiap daerah merupakan salah satu ciri khas atau identitas dari daerah tersebut. Makanan tradisional yang ada sudah sejak lama, masih dilestarikan dan bertahan hingga sekarang. Resep makanan dan cara memasaknya masih menggunakan metode lama. Makanan tradisional dapat menjadi suatu ikon wisata kuliner bagi setiap daerah objek wisata. Peranan budaya manusia sangat penting dalam pembuatan makanan tradisional, mulai dari bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya, serta makin rumit liku - liku penyajiannya (Soekarto, 1990). Makanan tradisional dibedakan dalam beberapa kelompok yaitu makanan biasa dan makanan upacara atau makanan istimewa yang dimakan pada waktu-waktu tertentu (Suryobroto, 1995).

Makanan tradisional yang terdapat di Kepulauan Riau merupakan makanan tradisional yang memiliki asal usul dan sejarahnya masing-masing yang dimana makanan tersebut memiliki makna. Makanan tradisionalnya pun juga beragam. Dengan keberagaman makanan tradisional yang dimiliki oleh kepulauan riau dapat memberikan kesempatan bersaing di pasar bebas, yang dimana akan membuat dukungan untuk kepulauan riau dan menjadi kepulauan riau sebagai daerah tujuan wisata yang bertaraf nasional ataupun internasional. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal seperti rempah-rempah, pengemasan dan penyajian menggunakan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal atau setempat sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, seperti salah satunya Nasi Lemak.

Deskripsi Masakan melayu

Masakan melayu merupakan makanan khas yang berasal dari etnis melayu yang diwariskan secara turun temurun. Masakan Melayu dapat ditemukan di Malaysia, Indonesia (di daerah Pulau Sumatera, Pulau Jawa dan Kalimantan Barat), Singapura, Brunei, Thailand selatan, dan Filipina bagian selatan. Sebagian etnis melayu beragama Islam sehingga masakan melayu mengikuti hukum diet Islam halal ketat. Melayu yang berada di daerah berbeda memiliki untuk hidangan terkenal yang unik dan special - Terengganu dan Kelantan dengan nasi dagang, nasi kerabu dan keropok lekor, negeri Sembilan yang terkenal dengan hidangan lemaknya, Pahang dan Perak dengan gulai tempoyak mereka, Kedah terkenal dengan asam laksa gaya utara, Malaka dengan asam pedas yang berbumbu, Riau dengan hidangan ikan, patin mereka: gulai ikan patin dan ikan patin asam pedas, melayu deli di medan, sumatera utara dengan nasi goreng teri medan dan gulai ketam (gulai kepiting) dan brunei dengan hidangan ambuyat mereka yang unik.

Ciri utama dalam masakan tradisional melayu tidak diragukan lagi yaitu menggunakan rempah - rempah yang cukup banyak. Selain itu, santan juga penting dalam memberikan cita rasa hidangan melayu yang kaya, bahan dasar lainnya adalah belacan (terasi), yang digunakan sebagai bahan dasar untuk sambal, saus dengan cita rasa yang kaya terbuat dari terasi, cabe, bawang merah dan bawang putih. Masakan melayu juga menggunakan serai dan lengkuas yang cukup banyak. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan masakan melayu adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang berasal dari daerah melayu dan terbuat dari bahan- bahan dasar khas melayu yang mencerminkan makanan tersebut merupakan masakan dari masyarakat suku melayu.

Wisata Kuliner

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengertian wisata adalah berpergian secara bersama-sama dengan tujuan untuk bersenang-senang, menambah pengetahuan dan lain - lain. Kuliner merupakan salah satu kata bahasa inggris yang masuk kedalam Bahasa Indonesia yaitu culinary. Kuliner adalah suatu kegiatan yang berhubungan dengan memasak. Istilah kuliner mempunyai sinonim yang sama dengan cuisine. Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan

minuman yang unik dan mengesankan (Putra, et.al, 2014). Menurut Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional, wisata kuliner merupakan kegiatan makan dan minum yang unik dilakukan oleh setiap pelancong yang berwisata. Wisata kuliner bukan wisata pertanian walaupun masakan yang terdapat mengandung unsur pertanian dan wisata kuliner meliputi berbagai keanekaragaman kuliner. Wisata kuliner merupakan pengembangan dan promosi dari makanan dan minuman yang dijadikan daya tarik bagi wisatawan (Wolfe, 2006). Wisata kuliner merupakan suatu wadah yang sangat penting dalam perkembangan suatu ekonomi didalam suatu daerah atau wilayah.

Wisata kuliner yang diadakan di suatu daerah juga akan menguntungkan daerah tersebut. Hal ini dapat membuat daerah tersebut semakin dikenal oleh wisatawan dan juga membuat kuliner khas daerah tersebut semakin dikenal oleh masyarakat luas. Dengan adanya wisata kuliner ini juga akan menjadi salah satu upaya untuk tetap melestarikan kuliner di suatu daerah agar tetap di kenal oleh wisatawan. Oleh karena itu , wisata kuliner adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengembangkan pemahaman antarbudaya. Wisata kuliner dapat ditemukan, baik di daerah perkotaan maupun pedesaan.

Daya Tarik Wisata

Menurut Yoeti (2002:5) daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata, seperti daya tarik alami, lanskap, pantai, iklim, dan keragaman destinasi yang lain, daya tarik budaya, seperti sejarah, cerita rakyat, agama, dan kegiatan pertunjukan khas serta bernilai seni, festival, daya tarik sosial, cara hidup, penduduk asli, bahasa, daya tarik bangunan, arsitektur moderren, monumen, taman, dan wisata air. Originalitas mencerminkan keaslian atau kemurnian, yakni seberapa jauh suatu produk tidak terkontaminasi atau tidak mengadopsi nilai yang berbeda dengan nilai aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Bedanya dengan originalitas, otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sebagai daya tarik wisata. Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja (Syarifuddin et al, 2018)

Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah semua produk yang berkaitan dengan pariwisata baik berupa destinasi ataupun yang berupa makanan dan jajanan tradisional yang dapat menarik wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998:36) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana supaya dapat menjangkau keinginan konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian mengenai nasi lemak sebagai daya tarik kepulauan riau. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Pembahasan dilakukan dengan penjelasan deskripsi. Pendekatan kualitatif menurut Anselm Strauss dan Juliet Corbin merupakan penelitian yang menghasilkan temuan tanpa bantuan prosedur statistic dalam analisisnya. Penelitian dilakukan dengan alasan untuk mengetahui bagaimana pelestarian dan pengenalan makanan melayu di kepulauan Riau sebagai daya tarik wisatawan. Sumber data dari penelitian ini menggunakan sumber daya sekunder yaitu , menggunakan sumber data dari literature dan dokumen peneliti - peneliti sebelumnya.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini didapatkan melalui pencarian berbagai artikel atau jurnal di internet dan juga website yang berkaitan pembahasan penelitian yaitu pelestarian makanan melayu di kepulauan Riau dan daya tarik makanan tradisional melayu sekaligus bahan – bahan dan cara pengolahan makanan khas melayu nasi lemak, sedangkan gambar yang dicantumkan didapatkan dari hasil dokumentasi penelitian. Hasil analisis data akan di sajikan secara formal dan informal, dimana yang dimaksud adalah, formal adalah penyajian hasil penelitian seperti foto – foto, sedangkan bentuk informalnya berupa bacaan / teks yang naratif yaitu yang berisi uraian singkat untuk memudahkan untuk memahami isi dari penelitian berdasarkan data yang telah didapatkan dari artikel dan juga jurnal peneliti – peneliti sebelumnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi dan Asal Nasi Lemak

Berdasarkan penelitian, nasi lemak ternyata berasal dari Malaysia. Cerita bermula dari sepasang ibu dan anak bernama Mak Kuntun dan Seri. Suatu hari, Mak kuntun terpaksa pergi dan menyerahkan putrinya untuk urusan memasak. Namun, putrinya tidak sengaja menumpahkan santan ke dalam panci nasi saat memasak. Setelah masakannya matang, ibunya mencicipi masakan tersebut dan berkata " Apa kau memasak ni, Seri? (Apa yang kamu masak, Seri?)." Anaknya pun menjawab, "Nasi le, Mak! (Nasi, Ibu)". Hingga kini, masakan nasi dengan santan dinamakan nasi lemak.

Nasi lemak merupakan salah satu makanan khas melayu yang mudah ditemukan di Malaysia dimana hidangan ini dianggap sebagai salah satu hidangan nasional Malaysia, dan Indonesia (khususnya di Riau dan Kepulauan Riau). Hidangan ini pun dapat ditemukan di Singapura dan Brunei. Makanan ini biasanya dihidangkan untuk sarapan pagi. Nasi lemak yaitu nasi yang dimasak dengan menggunakan santan kelapa untuk memberikan cita rasa gurih. Kadang - kadang saat memasak nasi lemak juga menggunakan daun pandan untuk menambahkan aroma pada nasi. Istilah lemak dalam bahasa melayu atau lemak dalam bahasa minangkabau artinya rasa dan tekstur gurih berminyak yang dihasilkan santan kelapa yang melepaskan kandungan lemak nabatinya ke dalam nasi yang di masak.

Kini nasi lemak banyak dihidangkan di rumah makan, warung - warung, jajanan pinggir jalan, maupun oleh penjaja keliling. Nasi lemak biasa disebut dengan nama demikian di Kepulauan Riau , Semenanjung Malaya, Sumatera, Singapura dan Brunei. Sementara di Jakarta hidangan yang mirip nasi lemak dikenal dengan nama nasi uduk, sedangkan di Jawa Tengah dengan nama sega liwet atau nasi liwet. Di Aceh hidangan yang mirip nasi lemak disebut nasi gurih. Sedangkan di Medan hidangan yang mirip nasi lemak namun dalam porsi bungkus yang lebih kecil dan sedikit disebut nasi perang. Nasi lemak awalnya bukanlah satu makanan sarapan sehari - hari pada umumnya. Kebiasaan memakan nasi lemak dimulai sebagai suatu bekal makanan kepada petani- petani padi ataupun pekerja perkebunan seperti karet, kelapa sawit, sayur - sayuran dan lain - lain.

Pengolahan dan Penyajian Nasi Lemak Sebagai Makanan Tradisional Melayu

Berdasarkan Pengolahan nasi lemak sama dengan memasak nasi biasa namun nasi lemak menggunakan santan kelapa. Nasi lemak biasanya dihidangkan dengan telur (yang direbus, digoreng mata sapi, atau didadar), irisan mentimun, ikan bilis atau teri goreng, dan sambal. Tetapi sekarang nasi lemak dijual dengan berbagai lauk pauk seperti tempe, tahu, petai, kacang tanah goreng kacang panjang, sate, daging, ayam, sotong, cumi - cumi, udang, kerang, ikan dan lainnya, yang juga sering disertai dengan parutan kelapa. Hidangan ini merupakan salah satu makanan dengan harga yang cukup terjangkau dan mudah ditemukan di kepulauan riau.

Bahan – bahan untuk mengolah nasi lemak:

A. Bahan untuk nasi

- 3 cawan beras
- 1 cawan santan
- 3 cawan air (tambahkan jika perlu)
- 3 iris jahe
- 1 helai daun pandan
- 3 bawang merah, sedikit garam

Cara memasak nasi: campurkan semua bahan ke dalam kuili atau rice cooker

B. Bahan untuk sambal :

- 6 sendok cabe giling
- 3 biji bawang merah
- 2 siung bawang putih (ditumbuk)
- 2 biji bawang besar (di tumbuk)
- 1 biji bawang di haluskan dan 1 biji bawang besar diiris
- Segenggam ikan bilis (sebagian ditumbuk, sebagian lagi digoreng)
- Sedikit air asam jawa
- Sedikit belacan (jika mau)
- Sedikit garam, gula dan perasa

Cara memasak sambal:

1. Tumis cabe giling, bawang merah, bawang besar, bawang putih, ikan bilis dan belacan
2. Masukkan air asam, bawang besar iris dan sedikit air agar sambal tidak terlalu pekat
3. Bila sudah mendidih sesuaikan rasa dan masukkan ikan bilis yang telah di goreng
4. Bahan tambahan lain
5. Ikan bilis goreng, mentimun
6. Kacang tanah, telur rebus



Gambar 1. Nasi Lemak

Daya Tarik Wisata Kuliner Nasi Lemak di Kepulauan Riau

Nasi lemak adalah salah satu khasanah kuliner masyarakat melayu terutama yang menetap di daerah pesisir pantai dikarenakan nasi lemak membutuhkan kelapa merupakan bahan umu dan bahan yang sangat krusial saat memasak nasi lemak. Budaya memasak menggunakan santan dan rempah adalah budaya melayu yang telah turun temurun sampai saat ini. Hal ini mencerminkan budaya masyarakat melayu dalam memanfaatkan sumber daya yang melimpah. Nasi lemak menawarkan nuansa kekeluargaan yang sangat hangat. Terpancar dari bagaimana nasi lemak yang dimasak secara sederhana sebagaimana masakan rumahan. Hal ini merujuk pada sifat masyarakat melayu yang selalu hangat terhadap sesama (Widiandry, 2018).

Nasi lemak dapat menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner dikarenakan bahan – bahan yang di pakai saat pengolahan berasal dari rempah – rempah dan memiliki cita rasa yang unik, daya tarik tersebutlah yang menjadikan nasi lemak di sukai oleh masyarakat melayu dan lainnya. Pada beberapa rumah makan ataupun restoran sudah ada yang membuat inovasi baru dari nasi lemak yang lebih beragam, seperti salah satunya restoran cepat saji yang ada di Indonesia yang menambahkan menu nasi lemak di menu restoran mereka. Daya tarik tersebut dapat mampu membuat nasi lemak tetap di lestarikan dan di ketahui oleh masyarakat luas dan wisatawan.

Nasi lemak dapat menjadi daya tarik wisata kuliner dikarenakan bahan – bahan yang dipakai saat pengolahan berasal dari rempah– rempah dan cita rasa yang unik, yaitu memiliki aroma pandan, manis, pedas dan gurih. Tidak kalah juga dengan penyajiannya yang unik yaitu menggunakan daun pisang, bisa disajikan di atas daun pisang, selain itu ada juga yang disajikan dengan dibungkus daun pisang. Daya tarik tersebutlah yang menjadi

nasi lemak di sukai oleh masyarakat melayu dan lainnya baik dari orang dewasa maupun anak kecil.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Dari hasil penelitian dan pembahasan bahwa Nasi lemak adalah salah satu makanan tradisional melayu di Kepulauan Riau yang menjadi daya tarik wisata. Pemanfaatan dan penggunaan rempah - rempah dalam membuat nasi lemak menjadi ciri khas wisata kuliner Kepulauan Riau. Makanan nasi lemak banyak diminati masyarakat maupun wisatawan. Harganya yang terjangkau dan juga mudah di jumpai di beberapa warung makan serta pengolahannya juga cukup mudah diolah dan bahan-bahan mudah ditemukan. Pelestarian makanan nasi lemak serta di kembangkan dalam penyajiannya, menjadikan makanan nasi lemak masih trend di era milenial sekarang ini. Dapat dilihat dari inovasi penyajian nasi lemak yang memadukan nasi lemak dengan menu lain, misalnya nasi lemak dipadukan dengan ayam goreng. Nasi lemak juga merupakan wisata kuliner yang dapat mendongkrak perekonomian masyarakat local.

DAFTAR PUSTAKA

- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2018). Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19(2), 125.
<https://doi.org/10.25077/jaisb.v19.n2.p1128.2017>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56.
<https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Widiandry, G. F., Tinggi, S., & Ambarrukmo, P. (2018). Nasi Lemak Dalam Khasanah Kuliner. 1–13.
- Sutaguna, I. N. T. (2017). Pengembangan Pengolahan Tape Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di. 17(1), 46–52.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- S. 2017. “Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisaya.” *Abdimas*: 4–8.

Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

Yoeti, Oka A. 2002. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

BIODATA PENULIS

Angeline Soh mahasiswi Program Studi Pariwisata Universitas Internasional Batam sedang menempuh gelar pendidikan Sarjana Pariwisata di Universitas Internasional Batam.

Ellen Engolica mahasiswi Program Studi Pariwisata Universitas Internasional Batam sedang menempuh gelar pendidikan Sarjana Pariwisata di Universitas Internasional Batam.

David L. Samosir mahasiswa Program Studi Pariwisata Universitas Internasional Batam sedang menempuh gelar pendidikan Sarjana Pariwisata di Universitas Internasional Batam.