

POTENSI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI MAKANANKHAS BUGIS - MAKASSAR

Maryetti^{1*}, Abi Saptadinata², Dini Murniaty³, Rio Luthfiandana⁴, Astalyta
Diwyka Dermawan⁵

^{1,2,3,4,5}Politeknik Sahid, Jakarta

*Koresponden: maryetti@polteksahid.ac.id

Diajukan	Direvisi	Diterima
30-10-2023	17-11-2023	18-11-2023

ABSTRACT

Purpose: The Indonesian people's way of life has influenced the regional cuisine. This unique dish can be promoted as a tourist destination to improve a region's reputation. South Sulawesi, the capital city of Makassar, is well known for its stunning Losari Beach, the city's icon. Culinary tourism has the potential to expand tourism in Makassar and the possibility of tourist attractions that already exist in the city. Tourists still find the concept of "gastronomy tourism" unusual because it involves learning about food. This culinary tour is a tourist attraction where visitors who test food not only taste the food but also learn all there is to know about the local cuisine. This study aimed to identify Bugis-Makassar cuisine's gastronomy tourism and the problems these entrepreneurs face. This study will analyze the philosophy, presentation techniques, cooking methods, and tools and materials used.

Methods: The research uses descriptive qualitative methodology. The research method primary data was collected through observations, interviews, and secondary data through literature studies.

Implication: The result of this research Coto Makassar, Sop Saudara, Sop Konro, Pallu Basa' and Pisang Epe' are five potential Bugis - Makassar specialty gastronomy tourist attractions. The problems these entrepreneurs encountered running their operations during the beginning of the covid 19 pandemic and worries about anthrax cattle disease that had an impact on raw materials.

Keywords: gastronomy, food tourism, Bugis - Makassar, tourism attraction

ABSTRAK

Tujuan: Makanan khas suatu daerah sebenarnya telah berkembang dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Makanan khas inilah dapat dijadikan daya tarik wisata yang dapat mengangkat citra dari suatu daerah. Kota Makassar yang merupakan ibukota Sulawesi Selatan, yang terkenal dengan keindahan Pantai Losarinya sebagai icon dari kota ini. Tidak hanya potensi objek wisata yang telah ada di Kota Makassar, wisata kuliner juga memiliki potensi dalam pengembangan pariwisata yang ada di Makassar. Wisata gastronomi sendiri masih terdengar asing bagi wisatawan, gastronomi sendiri adalah wisata yang mempelajari ilmu dari sebuah makanan. Wisata gastronomi ini menawarkan daya tarik

wisata yang dimana ketika wisatawan mencoba makanan bukan sekedar mencicipi makanan tersebut tapi juga mengetahui segala informasi yang berkaitan dari makanan khas daerah tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui wisata gastronomi makanan Khas Bugis - Makassar dan kendala apa saja yang dihadapi pelaku usaha tersebut. Dalam penelitian ini akan menjelaskan bagaimana filosofi, teknik penyajian, metode memasak serta alat dan bahan yang digunakan.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif. teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melalui data primer yang didapat dari observasi, wawancara dan data sekunder dari studi literatur.

Implikasi: Dari hasil data yang didapatkan ada lima potensi daya tarik wisata gastronomi makanan khas Bugis – Makassar yaitu Coto Makassar, Sop Saudara, Sop Konro, Pallu Basa' dan Pisang Epe'. Kendala yang dihadapi pelaku usaha ini selama menjalankan usahanya ketika awal pandemic Covid 19 dan kekhawatiran akan penyakit ternak antras yang berdampak pada bahan baku.

Kata Kunci: gastronomi, wisata kuliner, Bugis – Makassar, daya tarik wisata

PENDAHULUAN

Saat ini wisata kuliner menjadi suatu hal baru dalam sektor pariwisata yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Dengan berbagai keanekaragaman Indonesia membuat di setiap wilayah Indonesia tentu memiliki kuliner dengan cita rasa tersendiri. Makanan adalah elemen penting dalam pengalaman wisata (Hall C.M, 2003). Makanan khas inilah dapat dijadikan daya tarik wisata yang dapat mengangkat citra dari suatu daerah. Semakin pesatnya tingkat kunjungan wisatawan yang melakukan perjalanan wisata. Maka kontribusi makanan dan minuman ikut mengalami peningkatan. Kota Makassar yang merupakan ibukota Sulawesi Selatan, yang terkenal dengan keindahan Pantai Losarinya sebagai icon dari kota ini. Tidak hanya potensi objek wisata yang telah ada di Kota Makassar, wisata kuliner juga memiliki potensi dalam pengembangan pariwisata yang ada di Makassar.

Wisata kuliner ini dapat menjadi pendukung bagi potensi wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah dan wisata bahari yang ada pada suatu daerah. Tidak lengkap rasanya jika wisatawan berkunjung ke suatu daerah tanpa mencicipi makanan khas daerah tersebut. Wisata gastronomi ini menawarkan daya tarik wisata yang dimana ketika wisatawan mencoba makanan bukan sekedar mencicipi makanan tersebut tapi juga mengetahui segala informasi yang berkaitan dari makanan khas daerah tersebut. Menurut Scarpatto (2002) Melihat pengalaman kuliner gastronomi sebagai media pariwisata budaya dan sebagai sumber daya penting bagi destinasi yang ingin mengembangkan produk dan pengalaman pariwisata berkualitas baru (qtd Amal, 2019). Dari pembahasan tersebut maka artikel ini akan membahas tentang potensi makanan khas Bugis, Makassar dan yang bisa dikembangkan menjadi produk wisata gastronomi.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. penelitian kualitatif deskriptif ini bertujuan mendeskripsikan filosofi, sejarah, budaya, lansekap geografis dan metode memasak makanan khas Bugis – Makassar sebagai daya tarik wisata gastronomi. Objek dalam penelitian ini adalah 5 makanan khas Bugis – Makassar. Dan subjek dalam penelitian ini adalah 5 (lima) pelaku usaha makanan khas Bugis – Makassar dan ahli wisata kuliner. Teknik penarikan sampel menggunakan teknik Purposive Sampling dengan menetapkan kriteria 1) subjek penelitian telah mendalami usaha tersebut 2) paham akan latar belakang dan permasalahan 3) secara suka rela terlibat dalam proses wawancara dan mengizinkan dalam hal dokumentasi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah observasi, wawancara dan studi literatur. Analisis data pada penelitian ini dilakukan dalam empat tahap yaitu, 1) pengumpulan data 2) reduksi data 3) penyajian data dan 3) kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi makanan khas Bugis-makassar

Kekayaan akan cita rasa dan keanekaragaman makanan khas Bugis-Makassar inilah yang mampu menarik minat kunjungan wisatawan baik wisatawan lokal dan mancanegara. Coto Makassar, Sop Konro, Pallu Basa', Sop Saudara dan Pisang Epe' peneliti memilih data tersebut sebagai wisata gastronomi makanan khas Bugis – Makassar dalam mendeskripsikan tentang filosofi, sejarah, alat bahan yang digunakan dan proses memasak. Maka dari itu, dari hasil wawancara yang telah dilakukan dengan narasumber sebagai berikut:

Coto Makassar

Coto Makassar merupakan makanan berkuah coklat yang berbahan dasar daging dan jeroan sapi. Coto disebut sebagai makanan segudang rempah pencampuran jenis bumbu lokal masyarakat Kota Makassar menyebutnya “Rempah Patang Pulo”. Coto sendiri dahulunya merupakan makanan kerajaan oleh raja – raja Gowa. Pada saat menyajikan coto untuk raja Gowa hanya menikmati bagian dagingnya saja sedangkan jeroan diberikan kepada rakyat jelata. Seiring perkembangan zaman saat ini coto telah dinikmati oleh seluruh masyarakat. Berikut adalah cara pengolahan Coto Makassar:

Tabel 1. Makanan Khas Bugis – Makassar “Coto Makassar”

Bahan	Alat	Cara Mengelolah
Daging dan Jerowan sapi	Kuali Besar	Daging dan jerowan sapi yang masih dipotong besar dan kasar dimasukkan ke dalam kuali yang kemudian dimasak sekitar 1 - 2 jam hingga empuk
Lengkuas, ketumbar, bawang putih, merica, jahe, sereh, tanah, daun salam, jintan	Blender atau Ulekan Wajan	Dihaluskan kemudian di tumis dahulu
Daging, Jerowan sapi dan bumbu halus	Kuali Besar	Bumbu yang telah dihaluskan tadi dimasukkan ke dalam kuali besar yang telah diisi air mendidih kemudian daging dan Jerowan yang telah dimasak sebelumnya dimasukkan kembali ke dalam
Daging dan Jerowan sapi, bawang goreng, daun bawang	Pisau Garpu Talenan Mangkok	Daging dan jerowan yang telah dimasak kemudian diambil dan di potong - potong dadu atau sesuai selera dan disajikan

Sumber: Hasil Observasi 2022

Sop Saudara

Makanan khas satu ini tidak berasal dari kota Makassar melainkan berasal dari kabupaten Pangkep. Menurut pemaparan narasumber mulanya makanan kuah dengan berbahan dasar sapi ini dicetus oleh H. Mursalim beliau memulai usahanya pada tahun 1976 yang dulu tempatnya hanya berupa tenda di Pasar Sentral Makassar. Nama Sop Saudara sendiri merupakan akronim dari “Saya Orang Pangkep Saudara” nama tersebut diambil dari asal daerah beliau yang berasal dari Pangkep. Sedangkan, “Saudara” memiliki makna bahwa orang - orang Pangkep memiliki rasa persaudaraan yang tinggi. Berikut adalah cara pengolahan Sop Saudara:

Tabel 2. Makanan Khas Bugis - Makassar “Sop Saudara”

Bahan	Alat	Cara Mengelolah
Daging Sapi	Kuali besar	Rebus daging selama kurang lebih 1-2 jam hingga empuk.
Bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, susu, ketumbar, kemiri, lada bubuk, pala, kayu manis, kunyit	Blender atau ulekan Wajan	Bahan untuk bumbu dihaluskan terlebih dahulu kemudian di tumis.
Air, Bumbu halus	Kuali Besar	Rebus air dalam kuali hingga mendidih kemudian masukkan seluruh bumbu yang telah dihaluskan sebelumnya.
Kentang, telur	Pisau Baskom Wajan	Kentang yang sudah dikupas dan dicuci bersih kemudian dihaluskan dicampur dengan telur dan dibentuk bulat selanjutnya di goreng
Soun atau Bihun	Baskom	Rendam bihun didalam air panas hingga lunak
Daging sapi, bawang goreng, daun bawang, perkedel kentang, bihun	Pisau Mangkok	Potong – potong daging sapi sesuai selera, masukan potongan daging sapi, perkedel kentang, bihun dalam mangkok kemudian siram dengan kuah sop

Sumber: Hasil Observasi 2022

Sop Konro

Konro dalam bahasa Makassar artinya “Tulang”. Makanan khas ini berbahan dasar tulang iga sapi. Menurut pemaparan narasumber hidangan sop konro mulai ada pada tahun 1968, pencetus hidangan ini oleh Bapak Ilham Hanafie. Menurut beliau awalnya melihat kebiasaan masyarakat ketika menikmati daging kerbau yang diambil cuman bagian dagingnya saja dan bagian tulang kerbaunya dibuang. Mulai dari situlah beliau mencoba mengolah tulang iga kerbau menjadikan masakan yang bisa dinikmati. Kuah dari konro sendiri memiliki perbedaan yaitu kuahnya sedikit kental karena menambahkan “cempé” dalam bahasa bugis yang artinya kacang merah, yang dimasak hingga lunak lalu dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam kuah.

Tabel 3. Makanan Khas Sop Konro

Bahan	Alat	Cara Pengolahan
Tulang Iga Sapi	Kuali	Rebus tulang iga sapi beberapa jam untuk menghilangkan bau amis dan minyak.
Bawang merah, bawang putih, kluwak, kemiri, lengkuas,	Blender	Haluskan semua bumbu tersebut
Sereh, daun salam, daun jeruk, cempé	Wajan	Tumis bumbu halus beserta bahan lainnya hingga matang.
Tulang iga sapi, gula merah, bumbu halus	Kuali	Masukan seluruh bumbu halus yang telah ditumis sebelumnya dengan tulang iga kedalam air kaldu rebusantulang iga.
Bawang goreng, daun bawang	Piring	Jika sudah matang, hidangkan sop konro dengan tambahan taburan bawang goreng dan daun bawang.

Sumber: Hasil Observasi 2022

Pallu Basa'

Pallu dalam bahasa Makassar yang artinya “Masak” dan Basa dalam bahasa Makassar artinya “Basah dan Kuah”. Pallu Basa' merupakan makanan berkuah yang berbahan dasar daging dan jeroan sapi dengan tambahan kelapa parut disangrai dan kuning telur ayam kampung yang membuat cita rasa Pallu Basa' gurih dan kental. Mulanya makanan ini termasuk makanan murah yang hanya diperuntukkan kepada para pekerja kelas bawah seperti tukangbecak, kuli bangunan dan pekerja lainnya. Dianggap makanan murah karena bagian sapi yang digunakan adalah bagian yang tidak dibutuhkan oleh sang pemotong sapi yang kemudian diolah kembali menjadi makanan. Berikut proses pengolahan Pallu Basa'

Tabel 4. Makanan Khas Bugis – Makassar “Pallu Basa”

Bahan	Alat	Cara Pengolahan
Daging, Jeroan Sapi	Kuali	Rebus daging dan jeroan hingga empuk
Kelapa	Wajan Parutan	Kelapa terlebih dahulu yang diparut, kemudian di goreng tanpa minyak
Cengkeh, merica, cabai merah besar, ketumbar, lengkuas, pala, bawang merah	Blender Wajan	Semua bumbu dihaluskan kemudian ditumis.
Santan, sereh, kayu manis, air asam, garam, gula	Kuali	Bumbu yang telah ditumis dan dengan tambahan bahan lainnya dimasukkan kedalam kuali
Daging dan Jeroan Sapi, telur ayam, bawang goreng, daun bawang	Mangkok	Daging dan jeroan yang telah masak dipotong dadu di tata dalam mangkok dengan tambahan kuning telur ayam

Sumber Hasil Observasi 2022

Pisang Epe’

Pisang Epe’ adalah salah satu cemilan khas Kota Makassar. Dalam bahasa Makassar Epe artinya “Jepit” makanan khas menggunakan pisang kepok yang dibakar terdahulu kemudiandi Epe’ atau dijepit hingga pipih menggunakan alat sederhana yang terbuat dari kayu dan kemudian disajikan dengan saus yang terbuat dari gula merah yang menambah cita rasa manis gurih. Pisang Epe’ dapat dijumpai di sepanjang jalan daerah Pantai Losari pada saat sore hingga malam hariBerikut proses pengolahan dari Pisangg Epe’:

Tabel 5. Makanan Khas Bugis – Makassar Pisang Epe’

Bahan	Alat	Cara Pengolahan
Pisang Kepok	Alat Penjepit Kayu Pembakaran	Pisang yang telah dikupas selanjutnya dibakar sekitar 10 – 15 menit. Kemudian di Epe’ atau dijepit menggunakan alat penjepit dari kayu hingga pipih.
Gula Merah, garam, daun pandan	Panci	Untuk sausnya gula merah direbus terlebih dahulu tambahkan daun pandan dan garam aduk hingga mengental.
Pisang Epe’	Piring	Tata Pisang Epe’ diatas piring dan siram saus telah dibuat diatas Pisang Epe’

Sumber Hasil Observasi 2022

Makanan Khas Bugis – Makassar unik lainnya yang bisa dikembangkan menjadi produk wisata gastronomi.

a. Kapurung

Makanan khas dari Luwuk Raya yang berbahan dasar sagu. Makanan ini dibuat dengan cara menuangkan air panas pada sagu kemudian di aduk hingga menjadi adonan yang kental dan lengket adonan tersebut kemudian dibentuk menjadi bulatan

- bulatan kecil dengan bantuan sumpit. Disamping itu di tambahkan berbagai macamsayur dan kuah dari ikan masak serta beberapa bumbu lainnya yang selanjutnya dituang di atas sagu, kapurung pun siap dinikmati.

b. Nasu Palekko'

Makanan khas Bugis – Makassar yang berasal dari Kabupaten Pinrang berbahan dasardaging bebek yang dipotong kecil - kecil dengan cita rasa sangat pedas. Nasu Palekko' sendiri dalam bahasa bugis Nasu yang artinya "Masak" dan Palekko "Alat masak yang terbuat dari tanah". Rasa dari masakan ini memiliki cita rasa pedas gurih dengan bumbu seperti merica, sereh, bawang merah, bawang putih, kunyit, cabai merah dan asam mangga.

c. Mie Titi

Mie Titi adalah Mie yang digoreng terlebih dahulu hingga garing kemudian disiram kuah kental dengan isian potongan daging ayam, bakso, udang dan sayuran. Pada sekitar tahun 1950 terdapat salah satu pedagang mie khas keterunan Cina yaitu Angko Tjao beliau telah lama berjualan. Nama Titi sendiri merupakan nama panggilan dari Angko Tjao sang pembuat resep mie titi. Titi dalam bahasa Tionghoa yang artinya adiklaki - laki.

d. Gogos

Makanan yang berbahan dasar beras ketan putih dengan campuran air santan ditambah dengan isian suwiran daging ayam atau ikan yang dicampur dengan kelapasangrai ini kemudian dibungkus menggunakan daun pisang dengan bentuk lonjong panjang ini. Pembuatan gogos tidak hanya dikukus tetapi juga dibakar terlebih dahuluselama 10 - 15 menit sebelum dinikmati. Gogos juga biasanya dinikmati dengan telurbebek asin.

Kendala Yang Dihadapi Pelaku Usaha Makanan Khas Bugis – Makassar

Dalam menjalankan usaha makanan khas Bugis – Makassar pelaku usaha menemui beberapa kendala. Akan tetapi, dalam kendala itu mereka berusaha dalam mencari solusi agar tidak berdampak besar. Adapun kendala yang dihadapi sebagai berikut:

1. Persaingan dengan makanan kekinian, saat ini telah banyak dibuka restoran dengan menawarkan makanan kekinian yang mengikuti perkembangan zaman yang dimana dengan bentuk unik dan cita rasa yang juga tidak kalah enak. Berdampak makanan khas ini terasa tertinggal karena ketertarikan pengunjung atau masyarakat lebih tertarik dengan menu yang ditawarkan dengan makanan kekinian.
2. Promosi, masih kurangnya pengetahuan bagi pelaku usaha makanan khas Bugis – Makassar akan penggunaan promosi melalui media sosial dalam pengembangan informasi mengenai makanan khas yang diperjualkan dan tentu dalam penggunaan media sosial sebagai promosi
3. Peran pemerintah, tentu peran dari pemerintah sangat penting dalam perkembangan sebuah daya tarik wisata pada suatu daerah dan saat ini pemerintah daerah masih kurang perhatian terhadap peningkatan dan perkembangan khusus makanan khas tersebut. Masih kurangnya kegiatan bazar makanan terkhusus makanan khas yang dapat merangkul seluruh pelaku usaha makanan tradisional.

KESIMPULAN

Makanan khas Bugis – Makassar yang mampu menjadi daya tarik wisata gastronomi diantaranya Coto Makassar, Sop Saudara, Sop Konro, Pallu Basa' dan Pisang Epe. Kelima makanan khas tersebutlah yang menjadi makanan favorit baik masyarakat kota Makassar maupun wisatawan luar kota Makassar. Keunikan makanan khas Bugis – Makassar ini yang sebagian besar berbahan dasar daging dan berkuah dengan cita rasa khas akan rempah – rempah membuat makanan tersebut mampu diterima dan dinikmati oleh semua kalangan. Selain dari cita rasa makanan khas Bugis – Makassar ini juga memiliki cerita atau filosofi yang menarik terlihat dari segi penyajian, proses pengolahan, suasana tempat yang masih sederhana tentunya mampu menarik minat wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amal, M. I. (2019). *A Phenomenology Culinary Gastronomic of Tourism Attraction in Bale Royal Cuisine Yogyakarta*. 1-87.
- Fandeli, C. (2002). *Perencanaan Kepariwisata Alam*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Hall C.M, M. R. (2003). *Consuming Place: The Role of Food, Wine, and Tourism in Regional Development*.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Kodhyat, H. (1983). *Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Krisnandi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah satu Identitas Budaya Daerah. *Hospitality and Tourism*, 1-16

Nyoman, S. P. (2006). *Ilmu Pariwisata (Sebuah Pengantar Perdana)*. Jakarta: PT Pradnya Paramita..

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality and Management*.

Setiawan, I. B. (2015). Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4A. 1-33.

Sihite, Richard. (2000). *Tourism Industry*. Surabaya: SIC.