

POTENSI RUMAH MAKANAN TRADISIONAL DI KOTA JAMBI UNTUK MENINGKATKAN WISATA KULINER

Nurzahra Fathiyana Wicaksono¹, Ratih Juwita Novalia²

Jurusan Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

e-mail: ¹nzahrawicaksono@gmail.com, ²ratihjuwita06@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini didasari oleh pentingnya mengangkat potensi makanan tradisional Indonesia di Kota Jambi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan keanekaragaman kuliner Jambi di rumah makan tradisional, bahan baku yang digunakan, dan kompetensi para juru masaknya. Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan keanekaragaman hidangan tradisional yang didominasi oleh hidangan lauk pauk, bahan baku yang digunakan berasal dari Kota Jambi dan sekitarnya.

Kata kunci: Rumah makan tradisional, makanan tradisional, Kota Jambi

ABSTRACT

This research is based on the importance of raising the potential of traditional Indonesian restaurants in Jambi. This research aims to describe the culinary diversity of Jambi in Indonesian food restaurants, raw materials used, and the competence of the chefs. This research is descriptive research with qualitative approach. The results showed the diversity of traditional dishes dominated by dish dishes, raw materials used came from Jambi city and around.

Key word: Traditional restaurant, Traditional Food, Jambi city

PENDAHULUAN

Salah satu cara yang dapat dilakukan dalam mengembangkan pariwisata Indonesia yaitu melalui wisata kuliner. Kuliner memainkan peran penting dalam industri pariwisata. Karena sebagian besar wisatawan belanja sekali untuk kuliner. Demikian juga kuliner merupakan bidang yang sangat berperan dalam meningkatkan kunjungan para wisatawan (Yasin N, 1403:2022).

Saat ini pemerintah sedang gencar dalam mempromosikan pariwisata yang ada di Indonesia, sebab saat ini pariwisata merupakan penyumbang terbesar devisa ke 4 (Detik Finance, 2016). Hal ini sependapat dengan yang dikemukakan oleh Ketua Umum Kamar Dagang dan Industri Indonesia bahwa pariwisata menduduki posisi ke 4 dalam

penyumbang devisa tidak pernah turun dan selalu naik (Detik Finance, 2016).

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Republik Indonesia, Sandiaga Salahuddin Uno berharap kuliner di Jambi dapat bantu bangkitkan ekonomi kreatif. Ini dapat menjadi peluang usaha dan membuka lapangan pekerjaan secara luas (Merahputih.com, 2021).

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Muhammad (2015:450) menyatakan, makanan tradisional berfungsi sebagai representasi budaya dan tradisi negara yang diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Menurut Eliazar (2013:88) semakin tinggi budaya manusia, semakin luas variasi bentuk makanan dan semakin kompleks cara pembuatan dan penyajiannya. Budi

(2014:30) juga menyatakan, pada makanan tradisional ditekankan adanya penggunaan bahan baku lokal dikarenakan erat kaitannya dengan ketahanan pangan.

Seiring berjalannya waktu, perubahan gaya hidup dan kemajuan teknologi menyebabkan banyak bermunculannya restoran cepat saji maupun restoran asing yang berkembang di kota Jambi yang seakan membuat Rumah Makan Tradisional kalah populer dengan restoran asing. Secara tidak langsung hal ini dapat menjadi ancaman bagi restoran tradisional yang menjual makanan tradisional khas Indonesia di Kota Jambi.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengangkat potensi Rumah Makan Tradisional di Kota Jambi sehingga Rumah Makan Tradisional Indonesia di Kota Jambi tidak kalah saing dengan restoran modern. Oleh sebab itu, Peneliti memfokuskan penelitian terhadap jenis usaha restoran/rumah makan tradisional Indonesia yang berada di Kota Jambi.

Sejauh pengamatan peneliti, penelitian serupa pernah dilakukan oleh Nirwan Il Yasin dkk yang berjudul *Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi Sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi* dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, ada sebuah kebijakan pemerintah untuk memperkenalkan kuliner Jambi ke ruang publik. Melalui Dinas Pariwisata Provinsi Jambi dan sinergi dengan kabupaten dan kota. Cara yang dilakukan tersebut dengan membuat kawasan ini ramai dikunjungi wisatawan, baik wisatawan domestik maupun mancanegara dengan memperkenalkan kuliner Jambi.

Penelitian lain yang serupa adalah penelitian yang dilakukan oleh Kusna R.I. tahun 2016 yang berjudul *Analisis Makanan Tradisional Sebagai Potensi*

Wisata Kuliner di Kabupaten Tulungagung. Penelitian Kusna R.I. ini menghasilkan kesimpulan bahwa makanan tradisional Tulungagung dibuat dari resep turun temurun yang menggunakan bahan baku lokal dan pengolahan makanan tradisional Tulungagung sebagian besar menggunakan alat pengolahan dan proses pemasakan yang masih tradisional yaitu memasak dengan menggunakan tungku dan kayu bakar. Berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi keanekaragaman hidangan tradisional di rumah makan tradisional di Kota Jambi, bahan baku lokal yang rumah makan tradisional di Kota Jambi dan, Mengidentifikasi Kompetensi juru masak di rumah makan tradisional di Kota Jambi.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif karena penelitian ini berusaha mendeskripsikan Potensi Rumah Makanan Tradisional Di Kota Jambi Untuk Meningkatkan Wisata Kuliner yang meliputi profil restoran, sejarah berdirinya rumah makan, keanekaragaman hidangan, dan bahan baku yang digunakan.

Penelitian ini dilaksanakan di kota Jambi yang ditentukan secara sengaja (*purposive*). Pemilihan lokasi berdasarkan data yg diperoleh dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Jambi yaitu di 7 rumah makan seperti Saoenk Kito, Gubuk Perintis, Kampung kecil, Pindang sarinade, RM. Kajang Lako, Iggo Kuliner, Roemah Keboen.

Kehadiran peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai penggali, pengungkap, penganalisis, dan pembuatan laporan yang sedang diteliti yaitu Potensi Rumah Makanan Tradisional Di Kota Jambi Untuk

Meningkatkan Wisata Kuliner untuk meningkatkan destinasi pariwisata kuliner. Sedangkan data penelitian ini ada dua, yaitu data primer yang meliputi wawancara kepada pengelola atau pemilik rumah makan tradisional Indonesia, dokumen latar belakang pendidikan dan sertifikat juru masak rumah makan, dan dokumen buku menu rumah makan tradisional Indonesia, dan data sekunder yang berupa dokumen yang diperoleh dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Jambi.

Penelitian ini menggunakan tiga teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengetahui informasi, jenis makanan yang dijual rumah makan tradisional, jam kerja dan lama kerja. Wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai profil rumah makan tradisional di Kota Jambi. Dokumentasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah berupa gambar atau foto yang dapat mendukung penelitian. Pada saat melakukan dokumentasi penelitian menggunakan alat bantu seperti kamera, alat perekam, serta alat tulis.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis data model Miles dan Huberman dalam (Sugiyono, 2016:246) yang meliputi 1) mereduksi data yang akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya, dan 2) penyajian data yang dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori dan sebagainya..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keanekaragaman Hidangan Tradisional di Rumah Makan Tradisional di Kota Jambi

Berdasarkan data dan temuan penelitian terhadap restoran dan rumah

makan tradisional di kota Jambi Hidangan tradisional yang diperjualbelikan meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, dan minuman. Restoran dan rumah makan yang didata dalam penelitian ini terdapat 10 restoran namun hanya 7 restoran dan rumah makan yang bersedia memberikan data.

Berdasarkan data dan temuan penelitian terdapat 314 keanekaragaman jenis makanan dari 7 restoran dan rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi, 314 kenekaragaman jenis makanan tersebut terdiri dari hidangan nasi, lauk pauk, sayuran, dan minuman.

2 jenis makanan yang paling banyak memiliki keanekaragaman adalah hidangan lauk pauk yang berjumlah 204 jenis lauk pauk dan keanekaragaman yang paling terendah adalah hidangan nasi yang berjumlah 20 jenis hidangan nasi.

Hidangan Nasi

Berdasarkan hasil penelitian hidangan nasi yang paling mendominasi adalah nasi putih, diseluruh restoran dan rumah makan tradisional menyediakan nasi putih sebagai hidangan nasi utama. Kemudian nasi liwet dengan jumlah 2 restoran yang menjual hidangan tersebut, nasi liwet dapat kita nikmati di soenk kito dan gubuk perintis Kota Jambi. Sedangkan hidangan nasi dengan jumlah terendah merupakan menu hidangan yang hanya dapat kita nikmati di satu rumah makan. Hal ini berdasarkan wawancara dengan manager saonk kito: “di saonk kito ini ada 10 menu andalan bisa dibilang *top ten* salah satu menunya itu nasi liwet yang menjadi ciri khas, dari sepiring nasi liwet ini ada tumis daun pepayanya, sekarang sudah jarang sekali ada hidangan nasi yang disajikan dengan tumis daun pepaya”

Hidangan Lauk Pauk

Keanekaragaman hidangan lauk pauk merupakan hidangan yang paling banyak memiliki keanekaragaman dengan jumlah 205 jenis lauk pauk dari 7 rumah makan yang dilakukan penelitian. hidangan lauk pauk digolongkan menjadi beberapa macam yaitu hidangan ayam, bebek, ikan, kepiting, iga, sop, soto, gulai tempoyak, pindang patin, udang, cumi-cumi, daging, pepes, dan penyetan.

Hidangan lauk pauk yang paling mendominasi adalah ayam goreng, ikan gurami goreng, cumi goreng, gulai tempoyak, dan pindang patin dengan jumlah 7 rumah makan yang memperjual belikan menu tersebut. Hal ini didukung dengan hasil wawancara terhadap pemilik rumah makan "makanan dengan hasil penjualan tertinggi ada ayam goreng kemudian diikuti dengan hidangan ikan, *seafood* seperti udang, cumi-cumi".

Hidangan Sayuran

Hidangan sayuran memiliki keanekaragaman berjumlah 29 jenis hidangan yang diperjualbelikan di 7 rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi. Hidangan sayuran dibagi menjadi hidangan sayur berkuah banyak, berkuah sedikit, dan tidak berkuah yang paling mendominasi merupakan tumis toge dan tumis kangkung yang diperjualbelikan di 7 restoran tradisional dan menu sayuran tersebut merupakan menu yang paling tinggi tingkat penjualannya. Sedangkan menu dengan jumlah tersendah seperti terancam, tumis daun pepaya, daun pepaya rebus, sayur nangka, sayur jantung pisang, sayur rebung, sayur pakis merupakan menu sayuran yang menjadi ciri khas dari restoran tersebut. Hal ini berdasarkan wawancara dengan manager Gubuk Perintis:

"menu tumis pepaya merupakan menu yang menjadi ciri khas dari rumah makan ini, lagi pula untuk saat ini

sudah tidak banyak restoran yang menjual tumis daun pepaya".

Hidangan Sambal

Keanekaragaman hidangan sambal berjumlah 33 jenis sambal dari 10 restoran tradisional Indonesia di Kota Malang. Sambal terasi segar dan sambal bajak merupakan hidangan sambal yang paling mendominasi di restoran tradisional Indonesia, sedangkan restoran dengan keanekaragaman hidangan sambal paling banyak ialah Restoran Spesial Sambal. Restoran tersebut memiliki 33 jenis hidangan sambal yang diperjualbelikan

Hidangan Minuman

Hidangan minuman di restoran tradisional Indonesia Kota Jambi cukup beragam terdapat 29 hidangan minuman. Hidangan minuman tersebut terdiri dari minuman panas, minuman dingin dan minuman berisi. Seluruh restoran yang dijadikan tempat penelitian menyediakan teh hangat, jeruk hangat, es teh, es jeruk, aneka juice dan air mineral. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak iwan selaku pemilik rumah makan iggo kuliner : "teh/es teh, jeruk/es jeruk adalah minuman yang pantas disandingkan dengan makanan apapun dan juga minuman ini tergolong ringan tidak membuat kenyang jadi pelanggan bisa nikmat dalam menyantap makanan, tapi kami juga menjual juice untuk variasi minuman lain".

Sedangkan minuman berisi khas Indonesia seperti es teler, es campur, es dawet dan es kelapa muda, es Palembang juga menjadi salah satu minuman khas di beberapa restoran Kota Jambi.

Bahan Baku Lokal yang Digunakan Rumah Makan Tradisional di Kota Jambi

Berdasarkan hasil penelitian di 7 restoran dan rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi, rumah makan tersebut mendapatkan bahan baku dari supplier di Kota Jambi dan juga berbelanja langsung di pasar tradisional setempat tetapi ada pula rumah makan yang mendapatkan bahan baku tertentu dari luar Kota Jambi hingga luar Provinsi Jambi.

Sebagian besar restoran membeli bahan baku langsung dari supplier Pasar Tradisional dan dalam Kota Jambi untuk menghemat tenaga dan waktu namun adapula rumah makan yang belanja ke pasar tradisional seperti pasar angso duo, pasar simpang pulau, dan pasar handil. Peran pasar tradisional dalam mendapatkan bahan baku sangat penting dikarenakan sebagian besar rumah makan mencari supplier di pasar tradisional namun adapula peternak maupun petani yang datang ke rumah makan untuk melakukan kerjasama.

Bahan baku ikan tawar, ikan laut dan *seafood*, restoran memperoleh bahan baku tersebut tidak hanya dari satu tempat namun rumah makan dapat memperolehnya dari beberapa tempat seperti *seafood* sebagian restoran mendapatkan bahan tersebut dari Kabupaten Tanjung Jabung Barat dan Timur, Kabupaten Sarolangun, Sungai Penuh, Kerinci, dan Muara Jambi.

Keanekaragaman Hidangan Tradisional di Rumah Makan Tradisional Kota Jambi

Berdasarkan hasil penelitian makanan yang paling mendominasi di 7 rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi adalah hidangan lauk pauk. Hidangan lauk pauk merupakan hidangan yang bahan utamanya berasal dari bahan makanan hewani dan nabati sebagai pelengkap masakan dan menambah selera makan, pada umumnya hidangan lauk pauk di sandingkan dengan hidangan nasi.

Berdasarkan hasil penelitian hidangan lauk pauk yang diperjualbelikan sebagian besar merupakan hidangan tradisional Indonesia dan resep yang digunakan merupakan resep turun temurun. Hidangan nasi yang paling mendominasi pada rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi adalah nasi putih di seluruh restoran yang dilakukan penelitian menjual nasi putih sebagai hidangan nasi utama. Nasi putih merupakan makanan pokok masyarakat setempat, sebagian restoran menyajikan nasi putih di wadah anyaman yang dilapisi dengan daun pisang, dalam segi penyajian hidangan nasi putih sangat terlihat tradisional. Sedangkan hidangan nasi yang disajikan dengan lauk pauk sangat beragam namun tidak banyak restoran yang memiliki hidangan nasi yang bervariasi. Penduduk pendatang Kota Jambi sebagian besar berasal dari pedagang, pekerja, pelajar dan juga mahasiswa. Adanya mahasiswa dapat dimungkinkan membawa wisatawan (keluarga, teman, maupun sanak saudara) mereka untuk menikmati hidangan di rumah makan tradisional Indonesia setempat.

Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kunjungan wisata adalah dengan adanya pengembangan produk (Trigartiansyah & Mulyadi, 2012). Pengembangan produk yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan kesan yang unik pada wisatawan perlu adanya modifikasi pada hidangan nasi di setiap rumah makan tradisional Indonesia sehingga dapat mencirikan Kota Jambi.

Sayuran yang paling banyak dijual adalah tumis toge dan tumis kangkung. Hidangan ini tersedia di 7 rumah tangga tradisional Indonesia di Kota Jambi, hidangan ini paling mendominasi dikarenakan pengunjung sangat menyukai hidangan ini. Hidangan sayuran ini cocok jika disandingkan

dengan lauk apapun. Menurut Abdillah (2017) produk-produk budaya lokal berkembang lebih pesat secara sekuler dengan inovasi-inovasi kreatif untuk memenuhi kepuasan pasar wisatawan. Berdasarkan hasil penelitian hidangan sayur kurang kreatif dikarenakan menu sayuran yang di hidangkan kurang menonjolkan khas tradisional Indonesia hanya ada beberapa restoran yang masih menghadirkan menu sayuran yang sangat tradisional seperti terancam, gudeg, tumis daun pepaya, sayur rebung, urap urap dll. Rumah makan lebih banyak mengandalkan menu tumis kangkung dan tumis toge .

Hidangan minuman yang paling banyak dijual adalah teh hangat, es teh, jeruk hangat, es jeruk, aneka juice dan air mineral. Minuman tradisional seperti es dawet, es kelapa muda, es gandoel, es campur, es teler, es sinom, beras kencur dan es manado, es sarang burung, es dawet, es beras kencur, dan es sinom juga berkembang di restoran tradisional Indonesia. Menurut Wurianto (2008:13), Minuman yang menjadi bagian dari kuliner tradisional Kota Jambi adalah minuman sehari-hari seperti kopi, teh, the talua, wedang jahe, juga minuman penyegar dan jamu, pengolahan yang dilakukanpun secara tradisional.

Rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi sebagian besar menyajikan menu makanan khas Indonesia tetapi rumah makan tersebut tetap memasukan menu oriental sebagai alternatif lain dikarenakan tidak semua orang menyukai makanan tradisional contohnya seperti anak-anak yang lebih menyukai menu sederhana seperti nasi goreng dan mie goreng.

Berdasarkan hasil penelitian rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi dalam segi keanekaragaman hidangan nasi, lauk pauk, sayuran, sambal dan minuman sudah kreatif dan dapat mendukung dalam meningkatkan

wisata kuliner di Kota Jambi dikarenakan menu tersebut merupakan hidangan tradisional Indonesia terutama di Kota Jambi.

Bahan Baku Lokal yang Digunakan Rumah Makan Tradisional di Kota Jambi

Berdasarkan hasil penelitian mayoritas restoran tradisional Indonesia di Kota Jambi mendapatkan bahan baku langsung dari supplier untuk menghemat waktu dan tenaga dikarenakan bahan langsung diantarkan ke restoran. Berdasarkan hasil wawancara sebagian besar restoran dan rumah makan tradisional tidak pernah mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan baku yang dibutuhkan dikarenakan restoran dan rumah makan memiliki supplier lebih dari 3 supplier.

Apabila bahan masih sulit untuk didapatkan makan pemilik ataupun manager akan berbelanja langsung ke pasar tradisional. Pasar tradisional merupakan sektor perekonomian yang sangat penting bagi mayoritas penduduk di Indonesia (Masitoh, 2013:66). Berdasarkan uraian diatas pasar tradisional tetap memiliki peran penting dalam mendapatkan bahan baku, selain itu supplier yang bekerjasama dengan restoran pun sebagian besar juga berjualan di pasar tradisional setempat.

Beberapa restoran terkadang mendapatkan kendala pada bahan baku musiman seperti buah dan *seafood* , tetapi hal tersebut jarang sekali terjadi dan apabila terdapat salah satu bahan baku yang sulit didapat tidak akan menghambat berjalannya usaha. Restoran yang menjual makanan hasil laut lebih banyak mendapatkan bahan baku tersebut langsung dari supplier Kab. Tanjung jabung timur dan tanjung jabung barat

Sedangkan bahan baku unggas seperti ayam dan bebek sebagian besar restoran mengambil ayam dan bebek

sebagian dari supplier Kota Jambi dan Muara Jambi, untuk ikan sungai ataupun hasil laut sebagian besar rumah makan mengambil dari supplier di Tanjung Jabung Barat dan Timur

KESIMPULAN

Keanekaragaman hidangan tradisional Indonesia di rumah makan tradisional di Kota Jambi.

Hidangan nasi yang paling mendominasi merupakan nasi putih yang merupakan makanan pokok utama dan dapat disandingkan dengan menu lauk pauk apa saja. Hidangan lauk pauk memiliki 204 keanekaragaman dari 7 rumah makan tradisional Indonesia yang dijadikan tempat penelitian, Hidangan yang paling mendominasi merupakan hidangan ayam goreng, ikan gurami goreng, ikan gurami bakar, ayam bakar, gulai tempoyak dan pindang patin. Sedangkan hidangan yang tidak banyak diperjualbelikan merupakan hidangan khas yang hanya ada di satu rumah makan.

Hidangan sayuran yang paling banyak dijual merupakan tumis toge dan tumis kangkung. minuman, hidangan yang paling mendominasi merupakan es teh, teh hangat, es jeruk, jeruk hangat minuman tersebut tersedia di seluruh rumah makan tradisional di Kota Jambi dikarenakan minuman tersebut cocok jika disandingkan dengan makanan apa saja bahkan ada satu rumah makan yang hanya menjual minuman tersebut.

Bahan Baku Lokal yang Digunakan rumah makan tradisional di Kota Jambi

Bahan baku yang digunakan oleh rumah makan tradisional di Kota Jambi sebagian besar diperoleh dari supplier Kota Jambi yang juga berjualan di pasar apabila bahan yang dibutuhkan supplier tidak dapat terpenuhi, maka pemilik atau penanggung jawab rumah makan akan berbelanja langsung ke pasar tradisional

setempat. Peran pasar tradisional tidak dapat dipisahkan dari berjalannya suatu rumah makan. Bahan baku ikan laut, dan *seafood*, restoran mendapatkannya dari supplier tanjung jabung barat dan timur karena disana terdapat tempat pelelangan ikan.

Kompetensi Juru Masak Rumah Makan Tradisional di Kota Jambi

Kompetensi juru masak merupakan gambaran kecil dari potensi rumah makan tradisional Indonesia di Kota Jambi. Dari hasil penelitian mayoritas juru masak di rumah makan tradisional adalah laki-laki dengan rata-rata usia antara 20-29 tahun dengan lama kerja rata-rata 1-5 tahun. Lama kerja juru masak rumah makan rata-rata 1-5 tahun umumnya juru masak dirumah makan sering berpindah-pindah guna memperoleh pengalaman kerja lebih banyak dan menjadikan juru masak lebih kreatif dalam mengolah hidangan tradisional. Kemampuan berfikir yang kreatif dengan waktu dan cara yang lebih produktif dapat dilakukan dengan adanya pelatihan (Elnaga & Imran, 2013). Pengalaman yang cukup singkat perlu didukung dengan adanya pelatihan sehingga mampu menghasilkan produk kuliner yang kreatif.

Sedangkan latar belakang pendidikan juru masak restoran yang paling mendominasi adalah SMK non boga namun untuk juru masak dengan latar belakang SMK boga tidak terpaut terlalu jauh dalam segi jumlah. Menurut Lazuardi & Triady (2015:33) pendidikan merupakan hal yang utama dalam bidang kuliner, karena pendidikan berperan penting dalam menciptakan orang-orang kreatif dalam industri kuliner. Berdasarkan uraian diatas pendidikan merupakan hal yang penting dalam menciptakan produk kuliner kreatif. Kenyataan dilapangan pendidikan juru masak restoran mayoritas sudah memiliki pendidikan yang baik yaitu D3, SMA, dan

SMK tetapi masih ada sebagian kecil juru masak yang memiliki latar belakang pendidikan SMP, Hanya saja Juru masak dengan latar belakang bukan dari D3 Pariwisata maupun SMK Tata Boga mendapatkan keahlian dari belajar dengan rekan kerja ataupun sudah memiliki pengalaman kerja sebelumnya. Berdasarkan hasil penelitian, juru masak rumah makan tradisional di Kota Jambi sebagian besar memiliki latar belakang pendidikan non kuliner dan minimnya pelatihan yang dilakukan oleh restoran guna meningkatkan kemampuan memasak makanan tradisional. Di beberapa rumah makan bahan-bahan yang digunakan sudah dimasak setengah jadi dan yang mengetahui resep keseluruhannya hanya kepala juru masak. Dikhawatirkan makanan tradisional akan tenggelam dikarenakan juru masak kurang diberi keleluasan dalam mengembangkan kreatifitasnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akaibara. 2017. Daftar Pasar Tradisional di Kota Malang. Ngaalam.co. Dari <https://ngalam.co/2017/12/31/daftar-pasar-tradisional-kota-malang/>
- Arifin, Z. 2016. Malang Akan Jadi Kota Kreatif Dunia. *Regional Liputan6.com*. Dari <http://regional.liputan6.com/read/2471040/malang-akan-jadi-kota-kreatif-dunia>
- Besra, E. 2012. Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 12 (1), 75–101. Dari <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=393430&val=6150&title=POTENSI%20WISATA%20KULINER%20DALAM%20MENDUKUNG%20PARIWISATA%20DI%20KOTA%20PADANG>
- Budi, N. 2014. Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong Bantul Yogyakarta. *Jantra Jurnal Sejarah dan Budaya*, 9 (1), 29–38. Dari https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbyogyakarta/wp-content/uploads/sites/24/2015/01/Jantra_Vol._9_No._1_Juni_2014.pdf
- Eliazer, S., Bahrudin, M & Aziz, A. 2013. Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal. *Jurnal Art Nouveau*, 1 (1), 87–95. Dari <http://jurnal.stikom.edu/index.php/ArtNouveau/article/view/201/174>
- Elnaga, A. dan Imran A. 2013. The Effect of Training on Employee Performance. *European Journal of Business and Management Vol.5 No.4*. Dari <https://pdfs.semanticscholar.org/354c/2c8c60f37f5e25f63f557b3573ec366197ae.pdf>
- Farida, A. 2008. *Patiseri Jilid 1, 2 dan 3 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatmawati, H. 2013. *Pengetahuan Bahan Makanan 1: Pengetahuan Bahan Makanan Nabati*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Firdaus, Lazuardi. 2017. Jadikan Sentra Hortikultura Nasional, Dinas Pertanian Kabupaten Malang Genjot Bantuan dan Pendampingan. *Malangtimes*. Dari file:///D:/bismillah%20SKRIPSI/download/Peristiwa%20%20Jadikan%20Sentra%20Hortikultura%20Nasional,%20Dinas%20Pertanian%20Kabupaten%20Malang%20Genjot%20Bantuan%20dan%20Pendampingan%20%20%20Malang%20TIMES.htm

- Handayani & Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan Nasional
- Hidayat, W. 2013. *Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Mutu Produk dan Jasa Pelayanan di Restoran Ayam KQ5 Bogor*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: FE IPB.
- Indriani, R & Rachmawati, D. 2016. Kuliner, Potensi Pariwisata Terbesar di Indonesia. *Suara.com*. Dari <https://www.suara.com/lifestyle/2016/04/15/115207/kuliner-potensi-pariwisata-terbesar-di-indonesia>
- Lazuardi, M & Triady, Sandy M. 2015. *Ekonomi Kreatif: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019*. Jakarta: PT. Republik Solusi
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Martina, S. & Adimulya, R. P. 2013. Strategi Inovasi Produk Wisata Dalam Upaya Meningkatkan Minat Berkunjung Wisatawan Ke Grama Tirta Jatiluhur Purwakarta. *Junal Khasanah Ilmu* Vol. 4. Dari <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/509/402>
- Martafista, Voddi Darabella. 2017. *Profil Komunitas Malang Kuliner Sebagai Potensi Wisata Kuliner di Kota Malang*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang
- Maryam, S. 2013. *Potret Kesejahteraan Psikologi (Psychological Well-Being) Waria Anggota IWAMA*. Skripsi. Malang: Fakultas Psikologi, Universitas Islam Negeri Malang. Dari http://etheses.uinmalang.ac.id/1788/1/09410057_Pendahuluan.pdf
- Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia nomor 11 tahun 2014. *Standar Usaha Restoran*
- Moleong, L.J. 2016. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Muhammad, N., Karim, M & Hamzah, H. 2015. Intention to Eat Traditional Food among Boys and Girls in Malaysia. *Internationa Journal of Social Science and Humanity*. 5 (5), 450-453. Dari <http://www.ijssh.org/papers/498-V10029.pdf>
- Pemerintah Kota Malang. *Sejarah Malang* (online). Dari (<http://malangkota.go.id>)
- Sugiarti, Rara. 2013. Pengembangan Kawasan Minapolitan Sebagai Daya Tarik Wisata Minat Khusus di Kabupaten Pacitan. *Cakra Wisata*, 13 (1), 1-13. Dari https://www.academia.edu/9677727/PENGEMBANGAN_KAWASAN_MINAPOLITAN_SEBAGAI_DAYA_TARIK_WISATA_MINAT_KHUSUS_DI_KABUPATEN_PACITAN
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta