



RAGAM KULINER KHAS DAYAK SEBAGAI DAYA TARIK PENDUKUNG PADA DESTINASI PARIWISATA DI KOTA PALANGKA RAYA

*Daniel Pandu Mau¹, Yesarela Pandu Mau², Yoseph Agung Priyo Widodo³,
I Wayan Arta Artana⁴

¹Program Studi Seni Kuliner, Akademi Sages, 60187, Indonesia

²Program Studi Pengelolaan Pariwisata Global, Politeknik Omna Trisakti Chandra, 80361, Indonesia

³Program Studi Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, 55198, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen, Universitas Triatma Mulya, 80361, Indonesia

*E-mail Korespondensi: daniel.pm@sages.ac.id

ABSTRAK

Sebagai ibu kota terluas di Indonesia, Palangka Raya menyimpan kekayaan potensi pariwisata, mulai dari alam hingga budayanya, termasuk ragam kuliner yang merupakan warisan budaya lokal. Menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari pariwisata, kuliner mampu menjadi daya tarik pendukung suatu destinasi, apalagi dengan kekhasan yang dimiliki. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi kuliner yang ada di Palangka Raya, khususnya kuliner tradisional khas Dayak-Kalimantan Tengah untuk dimanfaatkan sebagai daya tarik pendukung destinasi pariwisatanya. Metode kualitatif melalui pendekatan studi kasus digunakan untuk mencapai tujuan penelitian. Data dikumpulkan melalui observasi langsung di objek penelitian, wawancara dengan para *stakeholders* dan wisatawan sebagai informan, dan didukung dengan sumber dokumentasi. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik interaktif, yaitu *data collection*, *data condensation*, *data display*, dan *conclusion*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri kuliner di Palangka Raya mulai berkembang dengan menjamurnya para pelaku usaha kuliner. Namun demikian, hanya sebagian yang memanfaatkan kekayaan kuliner tradisional yang seharusnya mampu menjadi daya tarik pendukung, bahkan utama dalam memotivasi wisatawan untuk berkunjung karena sifatnya yang unik dan khas sehingga cenderung diminati. Pemanfaatan kuliner tradisional menjadi aspek penting dalam meningkatkan kompetitifitas dan membangun *destination brand identity* Palangka Raya, karena keunikan membuatnya berbeda dengan destinasi lainnya. Namun demikian, pemanfaatan potensi besar tersebut perlu didukung oleh para *stakeholders* yang saling bersinergi dalam pengembangannya. Bukan tidak mungkin kedepannya, potensi yang dimiliki dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan daya tarik wisata kuliner atau gastronomi. Tidak hanya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, tetapi juga sebagai bagian dari pelestarian budaya lokal Dayak-Kalimantan Tengah.

Kata Kunci: Brand Identity; Dayak-Kalimantan Tengah; Kuliner Tradisional; Palangka Raya; Wisata Kuliner

ABSTRACT

As the largest capital city in Indonesia, Palangka Raya has a wealth of tourism potential, from nature to culture, including a variety of culinary delights which are local cultural heritage. Being an inseparable part of tourism, culinary delights can become a supporting attraction for a destination, especially with its unique characteristics. This research aimed to explore the culinary potential in Palangka Raya, especially traditional Dayak-Central Kalimantan culinary delights to be used as an attraction to support tourism destinations. Qualitative methods through a case study approach used to achieve research objectives. Data was collected through direct observation at the research object, interviews with stakeholders and tourists as informants, and supported by documentation sources. The collected data were analyzed using interactive techniques: data collection, data condensation, data display, and

conclusion. The results of the study showed that the culinary industry in Palangka Raya is starting to develop with the “mushrooming” of culinary entrepreneurs. However, only a few utilize the richness of traditional culinary delights which should be able to become a supporting attraction, even as the main in motivating tourists to visit because of its unique and distinctive nature so it tends to be in demand. Utilizing traditional culinary delights is an important aspect in increasing competitiveness and building Palangka Raya's destination brand identity because its uniqueness makes it different from other destinations. However, utilizing this great potential needs to be supported by stakeholders who synergize with each other in its development. It is not impossible that in the future, the potential can be utilized to develop culinary or gastronomic tourism attractions. Not only to improve the local community's economy but also as part of preserving local Dayak-Central Kalimantan culture.

Keywords: Brand Identity; Culinary Tourism; Dayak-Central Kalimantan; Palangka Raya; Traditional Culinary

This is an open-access article under the CC-BY-SA license.



PENDAHULUAN

Palangka Raya merupakan ibu kota Provinsi Kalimantan Tengah yang dihuni beragam suku dengan didominasi oleh Dayak, Jawa, dan Banjar. Nama Palangka Raya yang dulunya dikenal dengan sebutan *Palangkaraja*, memiliki makna tempat tinggal yang besar dan luas dalam bingkai Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) (Qodar, 2021). Makna tersebut sesuai dengan faktanya bahwa secara geografis kotanya memiliki luas wilayah 2.853 km², sehingga diklaim sebagai kota terluas di Indonesia (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2022). Tidak dipungkiri bahwa luasnya wilayah Palangka Raya menyimpan berbagai potensi pariwisata, mulai dari alam hingga budayanya, termasuk kuliner yang merupakan bagian dari warisan budaya lokal dengan autentisitasnya. Sebagai kota yang didominasi oleh suku Dayak yaitu suku asli penduduk Kalimantan Tengah, Palangka Raya memiliki kekayaan warisan budaya kuliner yang hingga saat ini masih terjaga eksistensinya. Ragam kuliner tersebut lahir dari ragam budaya sub-suku Dayak yang ada di Kalimantan Tengah, seperti Dayak Ngaju, Dayak Bakumpai, Dayak Ot Danum, Dayak Siang, Dayak Murung, dan sub-suku lainnya dalam jumlah relatif. Beragam sub-suku tersebut melahirkan beragam kuliner khas yang autentik dari masing-masing sub-suku. Tidak hanya dari segi rasa, bahkan sumber bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajiannya memiliki keunikan tersendiri. Bahkan kuliner tersebut memiliki nilai-nilai filosofi tersendiri sehingga menambah keunikannya. Ragam kuliner tersebut menjadi warisan budaya yang masih ada hingga saat ini, bahkan menjadi sajian sehari-hari.

Ragam kuliner apabila dimanfaatkan secara optimal dan dikembangkan lebih lanjut akan mampu menjadi daya tarik pendukung bagi destinasi pariwisata di Palangka Raya, bahkan dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner. Berbeda dengan wisata gastronomi yang menawarkan pengalaman mendalam dalam mendalami keunikan budaya suatu daerah melalui kuliner, wisata kuliner lebih berfokus pada aktivitas menikmati kelezatan hidangan lokal tanpa perlu terlibat dalam kegiatan mendalam atau edukatif. Tujuan utamanya adalah untuk mengeksplorasi hidangan lokal yang lezat dan unik, serta menikmati pengalaman makan yang memuaskan. Wisata kuliner lebih fokus pada aspek kenikmatan dan kesenangan dari aktivitas mencicipi hidangan lokal (Hidayah, 2023). Wisatawan yang melakukan aktivitas wisata kuliner dipengaruhi oleh adanya keinginan untuk melakukan kunjungan terhadap tempat pembuatan makanan tersebut, festival makanan, restoran, atau suatu lokasi dengan tujuan untuk mencoba (Hall *et al.*, 2003; Pendit, 2002). Wisata kuliner hingga saat ini mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan bahkan sangat pesat perkembangannya (Kristiana, *et al.*, 2018).

Apabila dilihat perannya dalam industri pariwisata, kuliner sangat berperan besar dalam *spending money* wisatawan, karena sebagian besar pengeluaran wisatawan untuk kuliner. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak bisa diabaikan karena menjadi salah

satu kebutuhan pokok manusia. Bahkan kuliner mampu menjadi daya tarik khusus bagi wisatawan ketika memutuskan untuk berkunjung ke destinasi tempat kuliner tersebut berasal (Zahrulianingdyah, 2018). Apalagi dengan adanya keunikan dan kekhasan kuliner yang dimiliki oleh masing-masing daerah, yang cenderung berbeda dengan yang lainnya, akan mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Hingga saat ini, pengembangan sektor wisata kuliner didukung penuh oleh pemerintah dengan menetapkan beberapa daerah sebagai destinasi wisata kuliner unggulan. Penetapan tersebut didasarkan pada enam kelayakan, yakni produk dan daya tarik utama, pengemasan produk dan *event*, kelayakan lingkungan, kelayakan bisnis, dan peran pemerintah dalam pengembangan destinasi wisata kuliner (Suwarta, 2017). Beberapa daerah yang sudah ditetapkan yaitu Bali, Yogyakarta, Bandung, Solo, dan Semarang yang sudah dianggap memenuhi enam aspek kelayakan tersebut. Namun demikian, jumlah tersebut akan dapat terus bertambah seiring dengan adanya kesiapan dan komitmen pemerintah daerah dalam mengembangkan potensi wisata kuliner di wilayah masing-masing. Artinya, daerah lain juga berpeluang untuk dikembangkan potensinya sebagai destinasi wisata kuliner, termasuk Palangka Raya mengingat potensi yang dimiliki dengan ragam kuliner khasnya, yaitu masakan khas Dayak-Kalimantan Tengah.

Perkembangan sektor pariwisata di Palangka Raya sudah mengalami peningkatan. Hal tersebut terlihat dari adanya perkembangan usaha wisata yang semakin beragam, termasuk sektor kuliner. Meskipun peningkatannya belum secara signifikan, tetapi akan tetap berdampak positif terhadap perekonomian masyarakat lokal. Hal tersebut dapat terjadi karena kuliner mampu menjadi pendukung industri pariwisata, apalagi dengan berbasiskan pada kearifan lokal (Zahrulianingdyah, 2018). Tentunya, melalui adanya pengembangan kuliner lokal akan berdampak positif juga terhadap keberlanjutan pariwisata di daerah tersebut (Araujo, 2016) karena kuliner merupakan kebutuhan pokok bagi wisatawan. Perkembangan sektor kuliner di Palangka Raya dapat dimanfaatkan sebagai peluang untuk mampu meningkatkan kompetitifitas destinasi pariwisatanya, mengingat tingkat kepopulerannya masih relatif rendah dibandingkan destinasi lainnya. Hal tersebut terlihat juga dari tingkat kunjungan wisatawan yang relatif masih rendah dibandingkan destinasi lainnya. Oleh sebab itu, diharapkan melalui adanya pengembangan sektor kuliner mampu menjadi faktor pendukung yang mempengaruhi peningkatan kunjungan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara.

Berdasarkan hasil observasi sebelumnya, kuliner di Palangka Raya begitu beragam, khususnya khas Dayak-Kalimantan Tengah. Beberapa diantaranya yaitu Juhu Umbut-umbutan, Juhu Asem, Kalumpa/Karuang, aneka masakan fermentasi, dan masakan khas lainnya yang memiliki keunikan serta menggugah selera (Sapto, *et al.*, 2021). Masakan-masakan tersebut sebenarnya merupakan makanan sehari-hari masyarakatnya, tetapi juga sudah mulai tersedia di beberapa restoran atau rumah makan yang tersebar di Palangka Raya. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi ragam kuliner di Palangka Raya yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata pendukung. Diharapkan ragam kuliner khas yang dimiliki dapat dimanfaatkan dalam pengembangan destinasi pariwisatanya. Selain itu, adanya pengembangan sektor kuliner di Palangka Raya, kulinernya tidak hanya akan sebagai daya tarik pendukung, tetapi mampu menjadi daya tarik utama bagi wisatawan untuk berkunjung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan melalui pendekatan studi kasus, yaitu di Kota Palangka Raya, dengan metode kualitatif. Tujuannya adalah untuk menganalisis potensi kuliner untuk dikembangkan sebagai daya tarik pendukung destinasi pariwisata di Palangka Raya, khususnya

khas Dayak-Kalimantan Tengah. Data dikumpulkan menggunakan teknik triangulasi, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi sebagai pendukung. Data bersumber dari beberapa informan, yaitu pihak Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Kepemudaan, dan Olahraga (Disparbudpora) Kota Palangka Raya, pelaku usaha kuliner, dan wisatawan. Hasil data dianalisis menggunakan teknik interaktif dari Miles, Huberman, & Saldana (2014), yaitu *data collection*, *data condensation*, *data display*, dan *conclusion*. Observasi dilakukan secara langsung ke lapangan guna mendapatkan gambaran terkait ragam kuliner serta perkembangan usaha kuliner di Palangka Raya yang kemudian hasilnya dikonfirmasi dengan para informan melalui wawancara mendalam. Data yang dibutuhkan berupa informasi mengenai ragam kuliner dan perkembangan usaha kuliner, serta perannya sebagai daya tarik wisata pendukung. Data tersebut kemudian dikondensasi untuk mendapatkan data yang kuat guna menjawab pertanyaan penelitian. Selanjutnya, data diorganisir dan disajikan dalam bentuk uraian naratif agar semakin mudah dipahami. Proses terakhir adalah penarikan kesimpulan hingga mendapatkan kesimpulan yang menjawab tujuan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1.1 Ragam Kuliner di Kota Palangka Raya

Sebagai kota yang dihuni beragam suku bahkan sub-suku, khususnya Dayak-Kalimantan Tengah, Palangka Raya menyimpan kekayaan budaya kuliner yang masih terjaga eksistensinya hingga saat ini. Budaya tersebut sudah diwariskan turun temurun dari generasi ke generasi, mulai dari bahan pangan yang digunakan bersumber dari sumber daya lokal, proses pengolahannya, penyimpanan, hingga penyajiannya. Semuanya dilakukan secara tradisional, sehingga mampu menghasilkan masakan yang unik dan khas. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan beberapa kuliner lokal khas Dayak-Kalimantan Tengah yang ada di Palangka Raya, beberapa diantaranya sebagai berikut:

1) Juhu Umbut Rotan

Sebagai salah satu sumber daya lokal, batang rotan umumnya dimanfaatkan sebagai konstruksi furniture yang mampu bertahan hingga bertahun-tahun. Namun demikian, bagi masyarakat Dayak-Kalimantan Tengah, batang tersebut dijadikan sebagai bahan pangan yang umumnya dimasak berkuah (*juhu* dalam bahasa Dayak). Tidak semua bagian rotan dapat dijadikan bahan pangan, tetapi hanya bagian batang mudanya. Proses pemilihan dan pengolahannya hingga menjadi sebuah masakan memerlukan teknik khusus, dimulai dengan pemilihan bagian batang yang harus benar-benar muda atau tunasnya. Tunas inilah yang disebut umbut, sehingga masakannya dinamakan Juhu Umbut Rotan, yaitu masakan tunas rotan berkuah.

Proses pengolahannya dimulai dengan pembersihan tunas rotan, termasuk duri-duri yang ada di bagian batangnya dan dibuang kulitnya. Selanjutnya, tunas rotan dipotong-potong menjadi ukuran kecil yang kemudian dimasak dengan menggunakan rempah-rempah khusus. Sebagai opsional, kuahnya dapat ditambahkan dengan santan kental atau encer untuk mendapatkan karakter rasa yang gurih. Umumnya, masakan ini juga ditambahkan daging atau ikan segar untuk mendapatkan rasa manis. Keunikan rasa dari masakan Juhu Umbut Rotan adalah rasa yang sedikit pahit, yang bersumber dari tunas rotan, tetapi tersamarkan karena adanya rasa gurih dan manis. Masakan ini juga biasanya disantap dengan makanan pendamping, yaitu sambal untuk mendapatkan rasa pedas. Perpaduan rasa inilah yang menjadi ciri khas masakan Juhu Umbut Rotan.

- 2) Juhu Umbut Kelapa Sawit
Selain Umbut Rotan, Umbut Kelapa Sawit juga menjadi makanan khas Dayak-Kalimantan Tengah. Masakan ini menggunakan tunas kelapa sawit sebagai bahan dasar. Dilihat dari karakteristik bentuk masakannya, maka hampir sama dengan Rebung, tetapi berbeda dari segi rasa. Umbut Kelapa Sawit lebih manis dibandingkan dengan Rebung yang berkarakter sedikit pahit. Proses pemasakannya dimulai dengan memotong tunas menjadi lapisan tipis dan kemudian direndam dengan air biasa dalam waktu tertentu agar warnanya tidak berubah menjadi kemerahan. Setelah proses perendaman, tunas tersebut ditiris dan kemudian dimasak menggunakan rempah-rempah khusus. Sebagai opsional, masakan ini dapat dimasak dengan ditambahkan daging atau ikan, dan kuahnya ditambahkan santan agar gurih. Karakteristik rasanya lebih ke manis dan gurih. Masakan ini sering dihidangkan dalam acara seperti pernikahan, syukuran, dan acara-acara lainnya. Artinya, masakan ini menjadi salah satu yang diminati sehingga sudah menjadi identitas budaya kuliner masyarakat Dayak-Kalimantan Tengah.
- 3) Juhu Dawen Taya
Juhu Dawen Taya merupakan salah satu masakan khas Dayak-Kalimantan Tengah yang memiliki karakteristik rasa pahit. Meskipun demikian, tidak sedikit yang menyukainya, karena rasa pahit menjadi ciri khasnya. Taya merupakan tumbuhan berkayu keras yang tumbuh liar di pedalaman hutan Kalimantan Tengah (Nugroho & Denada, 2018). Bagian *dawen* (bahasa Dayak yang artinya daun) dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada masakan untuk mendapatkan rasa pahit. Meskipun sensasinya pahit di lidah, tetapi dapat menambah kenikmatan masakan. Umumnya daun ini digunakan/ditambahkan pada masakan berkuah, tetapi juga dapat digunakan pada masakan yang sifatnya setengah basah atau *intermediate moisture food*.
- 4) Kalumpe/ Karuang
Masakan ini menjadi salah satu yang disukai mayoritas masyarakat lokal, karena rasanya yang dapat diterima semua lidah. Selain itu, bahannya mudah untuk didapatkan dan diolah, sehingga masakan ini hampir dikonsumsi di keseharian masyarakatnya. Bahan dasar yang digunakan adalah *Kalumpe/Karuang* (bahasa Dayak yang artinya Daun Singkong) yang ditumbuk agak halus menggunakan alat tradisional Lesung. Selain dapat dimasak agak kering, umumnya juga dimasak berkuah yang ditambahkan dengan santan. Berbagai bumbu sederhana digunakan, seperti bawang merah, bawang putih, serai, cabe (opsional), dan lengkuas yang semuanya dihaluskan secara bersamaan. Kalumpe juga biasanya dimasak dengan dicampur Terong Kecil/Pipit. Masakan ini dapat disajikan dengan taburan kacang, didampingi dengan sambal terasi pedas dan ikan asin. Bahan-bahan tambahan tersebut digunakan dengan menyesuaikan selera.
- 5) Wadi
Masyarakat Dayak dikenal dengan kemampuannya dalam melakukan fermentasi, baik itu pada buah-buahan, sayur-sayuran, dan juga daging atau ikan. Salah satu yang terkenal adalah Wadi, yaitu daging atau ikan yang diproses melalui "pembusukkan" untuk diawetkan. Proses ini dilakukan dengan mencuci bersih daging atau ikan yang akan diawetkan, kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan tersebut direndam di dalam air garam dalam waktu 5-10 jam dan setelahnya dikeringkan. Setelah kering, daging atau ikan diberi bumbu beras ketan putih atau biji

jangung sangrai yang telah dihaluskan, hingga merata. Proses selanjutnya adalah penyimpanan selama minimal tiga hari hingga seminggu dalam wadah stoples atau plastik kedap udara yang ditutup rapat. Setelah disimpan dalam waktu tertentu, Wadi sudah dapat digunakan dengan diolah untuk dimasak berkuah atau digoreng. Meskipun terlihat mudah dalam proses pengolahannya, tetapi dibutuhkan keahlian khusus agar menghindari terjadinya pembusukan, sehingga menghasilkan Wadi yang layak dikonsumsi. Meskipun makanan "busuk", tetapi Wadi sangat digemari masyarakat lokal hingga generasi sekarang.

6) Lamang

Ini merupakan salah satu makanan yang dianggap suci bagi suku Dayak karena biasanya digunakan sebagai pelengkap ritual bersamaan dengan sesajian lainnya dalam upacara ritual adat tertentu. Dianggap suci karena Lamang digunakan sebagai makanan persembahan untuk leluhur. Namun demikian, Lamang tersebut dibuat khusus sehingga dibedakan antara untuk persembahan dengan sajian untuk peserta upacara. Seiring perkembangannya, Lamang juga disajikan di pesta adat pernikahan, acara syukuran, dan juga dijadikan sebagai jajanan atau oleh-oleh. Selain dari rasanya, keunikan Lamang terlihat dari proses pengolahannya meskipun dianggap rumit. Proses pengolahannya dimulai dari pencucian beras ketan putih sebagai bahan utama, yang dicuci bersih secara berkali-kali hingga air basuhannya jernih. Selanjutnya, beras tersebut dimasukkan ke dalam seruas bambu yang dalamnya sudah dilapisi dengan daun pisang dan daun pandan. Bambu tersebut harus terisi secara penuh, untuk selanjutnya diisi dengan air santan yang sudah dicampur dengan garam kasar. Setelah terisi, proses pematangan dilakukan dengan meletakkan bambu di atas bara api dalam waktu yang cukup lama hingga matang. Dikarenakan kerumitannya, proses pengolahannya membutuhkan keahlian khusus dan juga kesabaran guna mendapatkan Lamang dengan kematangan yang merata.

Selain beberapa yang telah dijabarkan sebelumnya, terdapat banyak ragam kuliner khas Dayak-Kalimantan Tengah lainnya, seperti Juhu Kujang (Keladi Kuah), Terong Mapui (Terong Panggang), Wadai Gagatas (kue yang terbuat dari ketan), Keripik Kalakai (Keripik Pakis), dan berbagai olahan ikan sungai khas Kalimantan Tengah. Mayoritas masakan tersebut hanya dijadikan sebagai makanan sehari-hari, meskipun ada juga yang hanya dapat dinikmati di waktu atau acara tertentu, atau hanya dapat ditemui di kalangan tertentu. Artinya, potensi kuliner yang dimiliki masih belum dimanfaatkan secara optimal sebagai peluang bisnis usaha kuliner, yang seharusnya juga dapat mendukung perkembangan destinasi pariwisata di Kalimantan Tengah, khususnya di Palangka Raya.

1.2 Perkembangan Usaha Kuliner di Kota Palangka Raya

Berdasarkan hasil observasi, teridentifikasi bahwa usaha kuliner sebenarnya sudah mulai berkembang di Palangka Raya seiring berkembangnya bisnis kreatif yang mulai menjamur dimana-mana. Hal tersebut terlihat dari bertambahnya jumlah restoran, rumah makan, *cafe*, *coffe shop*, dan bentuk usaha kuliner lainnya. Ini membuktikan bahwa usaha kuliner sudah mulai dimanfaatkan sebagai komoditas atau peluang usaha oleh masyarakat lokal untuk meningkatkan perekonomiannya. Tentunya, adanya pertumbuhan tersebut juga meningkatkan persaingan antar pelaku usaha yang semakin ketat. Namun demikian, ditemukan hanya sebagian kecil pelaku usaha yang benar-benar memanfaatkan kuliner tradisional lokal sebagai komoditas. Padahal di satu sisi, adanya pemanfaatan kuliner tradisional dapat menciptakan

keunggulan kompetitif karena sifat diferensiasinya, yang juga bernilai, langka, serta sulit untuk ditiru pesaing. Diferensiasi inilah yang akan menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Terlepas dari hal tersebut, masih ada beberapa pelaku usaha yang memanfaatkan warisan budaya kuliner lokal sebagai komoditas. Terbukti para pelaku usaha tersebut masih mampu mempertahankan eksistensinya hingga saat ini ditengah persaingan kuliner-kuliner modern yang semakin menjamur. Bahkan beberapa di antaranya sudah melegenda dengan tetap mempertahankan autentisitas keunikan kuliner yang disajikan. Berikut beberapa diantaranya:

1) Rumah Tjilik Riwut Gallery & Resto

Rumah makan ini menyajikan ragam makanan tradisional khas Dayak-Kalimantan Tengah. Beberapa diantaranya seperti Juhu Umbut Rotan, Juhu Rimbang (Terung Pipit/ Tekokak Kuah), Tempe Dawen Jawau (Tumbuk Daun Singkong), Kandas Sarai (Serai Ulek), Tumis Kalakai (Tumis Pakis), dan berbagai makanan khas lainnya. Namun demikian, disediakan juga menu makanan umum lainnya, seperti nasi goreng, olahan mie, kentang goreng, singkong goreng, serta makanan lainnya sebagai pilihan bagi pengunjung atau wisatawan. Konsep makanan tradisional tersebut dipilih dengan tujuan untuk memperkenalkan ragam masakan khas Dayak-Kalimantan Tengah bagi para pengunjung, terutama yang belum pernah mencicipi masakan-masakan khas tersebut.

Rumah makan ini merupakan salah satu tempat yang masuk dalam daftar rekomendasi tempat kuliner yang wajib dikunjungi saat berada di Palangka Raya. Direkomendasikan, selain karena autentisitas makanannya, konsep rumah makannya menawarkan sesuatu yang berbeda dan unik kepada pengunjung dibandingkan dengan tempat lainnya. Selain menawarkan berbagai makanan khas Dayak-Kalimantan Tengah, rumah makan tersebut memiliki keunikan dari segi konsep tempatnya, yaitu menggunakan rumah pribadi milik salah satu pahlawan nasional Indonesia, Marsekal Pertama TNI (HOR) (Purn.) Anakletus Tjilik Riwut atau dikenal sebagai Tjilik Riwut. Beliau merupakan gubernur kedua Provinsi Kalimantan Tengah setelah R.T.A. Milono, yang juga adalah inisiator Pembentukan Provinsi Kalimantan Tengah. Rumah tersebut direnovasi menjadi sebuah rumah makan, serta sebagai museum Tjilik Riwut. Selain dapat menikmati berbagai makanan khas Dayak-Kalimantan Tengah, pengunjung dapat melihat berbagai benda bersejarah miliknya, yang menjadi bagian dari jejak perjuangannya, mulai dari pakaian, senjata, buku-buku, piagam-piagam penghargaan, serta foto-foto kegiatan yang terpajang rapi di dinding. Meskipun rumah tersebut direnovasi, tetapi tetap mempertahankan bentuk aslinya. Keunikan lainnya terletak pada pertunjukkan seni budaya lokal khas Dayak-Kalimantan Tengah yang rutin ditampilkan pada hari-hari tertentu setiap minggunya. Tujuannya adalah sebagai upaya untuk memperkenalkan budaya lokal kepada wisatawan atau pengunjung, serta upaya pelestarian budaya lokal. Oleh sebab itu, keunikan konsep makanan dan tempat yang dimiliki, akan mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan ketika berkunjung.

2) Rumah Makan Kampung Lauk

Kampung Lauk merupakan rumah makan berupa pondok-pondok tradisional yang bernuansa alam, berada di pinggir Sungai Kahayan. Konsep makanan yang ditawarkan adalah aneka masakan ikan dengan ragam pilihan ikan, sesuai dengan namanya Kampung Lauk (Kampung Ikan). Dalam bahasa Dayak, *lauk* artinya ikan. Ikan tersebut diolah menjadi ragam masakan khas Dayak-Kalimantan Tengah sesuai dengan pilihan

pengunjung, baik itu digoreng, dimasak berkuah (sup), atau dibakar yang menjadi ciri khas rumah makan ini. Pilihan ikannya cukup beragam yang berasal dari sungai-sungai secara liar atau dibudidaya sendiri, seperti Nila, Patin, Jelawat, Haruan, Riu, Gurame, Udang, dan Kepiting. Penyajiannya didampingi dengan nasi, lalapan, sambal khas, serta olahan sayuran lainnya.

Tidak hanya menawarkan ragam masakan ikan khas Dayak-Kalimantan Tengah, tetapi Kampung Lauk juga menyajikan atraksi wisata lainnya, yaitu Sungai Kahayan yang juga menjadi daya tarik wisata andalan Kota Palangka Raya. Pengunjung dapat menikmati indahnya pemandangan Sungai Kahayan sembari menikmati makanan yang disajikan. Selain itu, proses budidaya ikan yang masih berada di kawasan tersebut menambah keunikannya. Pengunjung dapat menyaksikan langsung prosesnya, pengolahannya, hingga penyajiannya. Adanya perpaduan atraksi yang menjadi daya tarik tersebut mampu menjadi magnet bagi wisatawan, sehingga tempat ini sudah menjadi salah satu daya tarik wisata andalan di Kota Palangka Raya.

3) Kawasan Kuliner di Bawah Jembatan Kahayan

Berbeda dengan Rumah Tjilik Riwut Gallery & Resto dan Rumah Makan Kampung Lauk yang berkonsep rumah makan, tempat kuliner ini merupakan kawasan kuliner yang berkonsep warung makan bertenda. Lokasinya tepat berada di pinggir Sungai Kahayan dan dibawah Jembatan Kahayan, yang merupakan ikon (*landmark*) Kota Palangka Raya. Di kawasan ini terdapat beberapa warung makan bertenda yang menawarkan ragam kuliner tradisional khas Indonesia pada umumnya, seperti ragam Soto, Sop, Rawon, Lontong Sayur, ragam gorengan, dan makanan tradisional lainnya. Tempat ini menjadi salah satu daya tarik wisata andalan Kota Palangka Raya karena mampu menjadi daya tarik yang menawarkan atraksi yang beragam dalam satu kawasan. Wisatawan tidak hanya dapat menikmati kuliner, tetapi juga menikmati suguhan pemandangan aktivitas masyarakat lokal di Sungai Kahayan dan sekitarnya, serta jembatannya yang menjadi ikon Kota Palangka Raya. Selain itu, lokasinya sangat strategis karena berada tidak jauh dari tengah kota, yaitu sekitar 1,5 km dari Bundaran Besar Palangka Raya (sebagai jantung kota Palangka Raya). Bahkan tidak jauh dari situ, terdapat daya tarik wisata Taman Pasuk Kameluh, yaitu taman kota Palangka Raya. Tempat ini menjadi pilihan favorit bagi masyarakat lokal untuk bersantai, khususnya menjelang sore hari guna menghabiskan waktu senja dengan menikmati alam di sekitar taman. Lokasinya juga berada di pinggir bagian bawah Jembatan Kahayan, sehingga tidak jauh dari kawasan kulinernya. Perpaduan atraksi wisata yang disajikan dengan keunikannya, mampu menjadi daya tarik bagi wisatawan.

Apabila dieksplorasi lebih lanjut, masih ada beberapa pelaku usaha kuliner lainnya yang sudah memanfaatkan warisan budaya kuliner lokal sebagai komoditas, bahkan eksistensinya masih terjaga hingga saat ini. Hal ini membuktikan bahwa potensi kuliner tradisional lokal, khususnya khas Dayak-Kalimantan Tengah mampu menciptakan kompetitifitas dengan pesaing, karena adanya autentisitas dan keunikan yang dimiliki. Berdasarkan hasil wawancara dengan para pelaku usaha sejenis, diakui bahwa tingkat kunjungan para pengunjung relatif stabil dan cenderung meningkat. Bahkan beberapa diantaranya mengakui bahwa kunjungan tersebut didominasi oleh para wisatawan. Ini juga membuktikan bahwa tingkat penerimaan wisatawan dan pengunjung terhadap kuliner lokal relatif baik. Melalui fakta tersebut, diharapkan dapat menjadi contoh bagi pelaku usaha kuliner lainnya agar mampu memanfaatkan secara optimal warisan budaya kuliner lokal. Hal ini juga dilakukan sebagai bentuk dukungan terhadap pelestarian budaya lokal, khususnya melalui kuliner.

1.3 Peran Kuliner sebagai Daya Tarik Pendukung pada Destinasi Pariwisata di Kota Palangka Raya

Adanya perkembangan sektor kuliner di Palangka Raya menunjukkan bahwa secara potensi dapat mendukung perkembangan destinasi pariwisatanya. Sektor kuliner dan pariwisata tidak dapat dipisahkan karena keduanya saling terkait dan mempengaruhi. Meningkatnya kunjungan wisatawan ke suatu destinasi akan meningkatkan *spending money* wisatawan untuk kuliner. Peningkatan tersebut akan meningkatkan penghasilan pelaku usaha kuliner dan juga menjadi komoditas peluang usaha baru, sehingga akan berdampak pada perkembangan perekonomian lokal. Begitu juga sebaliknya, dengan meningkatnya usaha kuliner di suatu destinasi, maka akan mendukung pengembangan destinasi, karena mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan apabila destinasi tersebut memiliki kuliner khasnya. Kekhasan kuliner yang dimiliki akan mampu memotivasi wisatawan untuk melakukan perjalanan (Akbar & Pangestuti, 2017). Bahkan melalui kuliner mampu menciptakan pengalaman yang unik bagi wisatawan yang pernah berkunjung ke suatu destinasi, sehingga tidak melupakan budaya lokal, lokasinya, khususnya kuliner lokalnya (Hjalager & Richard, 2002).

Pemanfaatan kuliner, khususnya kuliner tradisional khas lokal, dapat menjadi salah satu cara untuk memperkenalkan keunikan destinasi tersebut, dengan menyajikan rasa dan tradisi yang berbeda kepada turis (Fields, 2002 ; Kivela & Crofts, 2006). Bahkan melalui kuliner mampu menciptakan dan membangun *destination brand identity* suatu destinasi, karena umumnya identitas suatu destinasi tergambar melalui kuliner lokal yang dimiliki (Ottenbacher & Harrington, 2013). Tidak dipungkiri bahwa kuliner yang berbasis pada kearifan lokal cenderung diminati para wisatawan karena adanya keingintahuan untuk mencoba (Zahrulianingdyah, 2018).

Keunikan suatu destinasi merupakan aspek penting dalam meningkatkan kompetitifitasnya, karena adanya keunikan dapat membuatnya berbeda dengan destinasi lainnya. Strategi diferensiasi melalui keunikan inilah yang dapat digunakan destinasi pariwisata di Palangka Raya dengan menonjolkan kuliner tradisional khas Dayak-Kalimantan Tengah yang dimiliki. Adanya eksistensi beberapa pelaku usaha kuliner berbasis pada budaya atau kearifan lokal di Palangka Raya, seperti Rumah Tjilik Riwut Gallery & Resto, Rumah Makan Kampung Lauk, serta kawasan kuliner di bawah Jembatan Kahayan menunjukkan bahwa potensi kompetitifitas destinasinya mulai berkembang. Bukan tidak mungkin kedepannya bahwa Palangka Raya khususnya, atau Kalimantan Tengah umumnya mampu mengembangkan konsep wisata kuliner atau bahkan wisata gastronomi. Dengan demikian, kuliner tradisional khas Dayak-Kalimantan Tengah tidak hanya sebagai daya tarik pendukung, tetapi juga daya tarik utama yang mampu mempengaruhi minat wisatawan untuk berkunjung. Tentu saja, potensi yang dimiliki perlu dimanfaatkan secara optimal dalam pengembangannya dengan memperhatikan berbagai aspek utama konsep wisata kuliner.

Untuk pengembangan wisata kuliner atau gastronomi, sebuah destinasi harus didukung dengan *culinary tourism product* yang dimiliki, yang membuatnya berbeda dengan destinasi lainnya. Hal ini berkaitan dengan adanya pengetahuan tentang kuliner tradisional yang dimiliki, komposisinya, serta atribut sensorik yang melibatkan panca indera. *Culinary tourism product* tersebut harus memiliki *quality and food value*, yaitu kualitas makanan yang disajikan, variasinya, kesesuaian harga, serta dapat memberikan pengalaman yang unik dan berbeda kepada wisatawan. Kedua aspek tersebut (*culinary tourism product* dan *quality and food value*) tentunya harus didukung dengan *dining atmosphere* yang menyenangkan bagi wisatawan, yaitu

dengan memberikan pelayanan yang *excellent*, suasana tempat yang nyaman, presentasi makanan yang menarik, serta aspek pendukung *dining atmosphere* lainnya. Aspek pendukung penting lainnya adalah *accessibility*, yaitu berkaitan dengan keterjangkauan lokasi, ragam pilihan tempat, serta komunikasi pemasarannya. Pemanfaatan aspek keunikan kuliner yang dimiliki serta pemenuhan berbagai aspek pendukung lainnya, tentunya akan mampu menciptakan daya tarik wisata kuliner yang memiliki keunggulan kompetitif dan mampu bersaing dengan destinasi lainnya.

KESIMPULAN

Pemanfaatan ragam kuliner tradisional khas lokal, khususnya Dayak-Kalimantan Tengah sebagai daya tarik pendukung destinasi pariwisata di Palangka Raya akan mampu menciptakan keunikan yang berbeda dengan destinasi lainnya. Diferensiasi keunikan inilah yang akan menjadi *Unique Selling Point (USP)*, sebagai daya tarik bagi wisatawan sehingga mampu memberikan pengalaman yang berbeda ketika berkunjung. Masakan khas seperti Juhu Umbut-umbutan, Juhu Dawen Taya, Kalumpa/ Karuang, Lamang, makanan fermentasi, serta masakan khas lainnya yang dimanfaatkan sebagai produk usaha kuliner pendukung pariwisata akan menjadi *destination brand identity* bagi Kalimantan Tengah, khususnya Kota Palangka Raya, karena keunikannya yang tidak ditemukan di destinasi lainnya. Namun demikian, potensi besar yang dimiliki perlu didukung oleh para *stakeholders* yang saling bersinergi dalam pengembangannya. Bukan tidak mungkin kedepannya, potensi yang dimiliki dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan daya tarik wisata kuliner atau gastronomi. Tidak hanya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, tetapi juga sebagai bagian dari pelestarian budaya lokal Dayak-Kalimantan Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran kuliner dalam meningkatkan citra destinasi pariwisata taman nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 50(1), 153-159. <http://administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jab/article/view/1959>
- Araujo, E. B. (2016). Pengembangan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di Dili, Timor Leste. *JUMPA: Jurnal Master Pariwisata*. 3(1), 15-27. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2016.v03.i01.p02>
- Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors (1st Edition)*. Routledge
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management, and markets*. Butterworth-Heinemann.
- Hidayah, N. (2023, July 24th). Perbedaan wisata gastronomi dan wisata kuliner. *Pemasaran Pariwisata*. <https://pemasaranpariwisata.com/2023/07/24/perbedaan-wisata-gastronomi-wisata-kuliner/#:~:text=Wisata%20gastronomi%20menawarkan%20pengalaman%20mendalam%20dalam%20mendalami%20keunikan%20budaya%20suatu,dan%20edukasi%20tentang%20kuliner%20lokal>.
- Hjalager, A., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomic*. Routledge.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. M. (2018). Eksplorasi potensi wisata kuliner untuk pengembangan pariwisata di kota Tangerang. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*,

9(1), 18-23. <https://doi.org/10.31294/khi.v9i1.3604>

- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative data analysis*. SAGE.
- Nugroho, W., & Denada, A. C. (2018). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksi dan menggunakan DPPH pada ekstrak etanol daun Taya (*nauclea orientalis*). *BALANGA: Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 6(1), 35-40. <https://e-journal.upr.ac.id/index.php/JBL/article/view/1420>
- Pendit, N. S. (2002). *Ilmu pariwisata: Sebuah pengantar perdana*. Pradnya Paramitha.
- Qodar, N. (2021, March 29th). 6 fakta menarik tentang Palangka Raya yang diresmikan Bung Karno. *Liputan 6*. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4517131/6-fakta-menarik-tentang-palangka-raya-yang-diresmikan-bung-karno>
- Sapto, Wulandari, L. A., Tiwo, C. Y., Yanti, E., Karlina, E., & Tryani. (2021). Eksplorasi kekayaan kuliner masyarakat suku Dayak Ngaju di Desa Mandomai Kalimantan Tengah. *Jurnal Kewarganegaraan*. 592), 386-396. <https://doi.org/10.31316/jk.v5i2.1729>
- Suwarta, T.H. (2017, August 16th). Wisata kuliner terus dikembangkan. *Media Indonesia*. <https://mediaindonesia.com/politik-dan-hukum/117846/wisata-kuliner-terus-dikembangkan>
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 6(1), 1-9.