

Persepsi Mahasiswa Terhadap Leksikon Wisata Kuliner Khas Madura

Pramitha Devi Normalia

*Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia
190511100005@student.trunojoyo.ac.id*

Siti Hanifa*

*Universitas Trunojoyo Madura, Indonesia
hanifa@trunojoyo.ac.id*

Received 12 September 2022; Revised 1 Oktober 2022; Accepted 1 November 2022

**Corresponding Author*

Abstrak

Makanan khas merupakan faktor yang dijadikan oleh suatu wilayah sebagai daya tarik untuk memikat wisatawan. Kuliner di suatu daerah tentunya berbeda dengan yang ada di daerah lain. Madura merupakan kepulauan yang berada di provinsi Jawa Timur. Dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi mahasiswa tentang kuliner khas Madura. Penelitian ini menggunakan metode deksriptif kualitatif untuk dapat menjabarkan tentang persepsi mahasiswa terhadap nama makanan yang sudah ditentukan. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa terdapat 52% mahasiswa mengetahui tentang makanan khas Madura dan beberapa dari mereka masih sering mengkonsumsinya. Sedangkan 48% mahasiswa tidak mengetahui makanan yang dimaksud dikarenakan mereka berasal dari luar daerah makanan tersebut berasal. Beberapa makanan disebutkan berasal dari 2 daerah oleh koresponden. Hal ini memicu perbedaan persepsi setiap individu mahasiswa.

Kata kunci: Persepsi, Mahasiswa, Kuliner, Madura

Abstract

Typical food is a factor that is used by a region as an attraction to attract tourists. Culinary in an area is certainly different from the other areas. Madura is an island located in East Java Province. In this study aims to determine student perceptions of culinary from Madura. This study used a descriptive qualitative method to describe students' perceptions the names of foods that have been determined. In this study, it was found that 52% of students knew about Madurese culinary and some of them often consumed. While 48% of students did not know the food in question because they came from another area of Madura. Some of the food was mentioned as coming from 2 regions by correspondents. This triggers different perceptions of each individual student.

Keywords: Perceptions, Student, Culinary, Madura

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki slogan pariwisata yang cukup simple namun menarik, yaitu *Wonderful Indonesia*. Slogan ini menggambarkan seluruh jenis pariwisata yang terdapat di

<https://journal.trunojoyo.ac.id/jscl>

Indonesia. Pantai, gunung, laut, danau dll merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh wisatawan dari dalam maupun manca negara. Dalam slogan ini diharapkan memberikan kesan yang indah untuk dikenang Ketika sudah menginjakkan kaki di Indonesia. Dalam penelitian yang dilakukan oleh Utami & Gaffar (Utami & Gaffar, 2016) tentang *Nation Branding* dari slogan *Wonderful Indonesia* yang dilakukan dengan wisatawan asal benua Australia. Disebutkan bahwa mereka tertarik dengan pariwisata yang berada di Indonesia. Mereka menunjukkan ketertarikan tinggi pada *tourism* yang ada di Indonesia. Wisatawan Australia mengatakan bahwa Indonesia mampu mempromosikan pariwisata dengan baik. Kemudian, Indonesia unggul dalam jenis pariwisata yang ditawarkan. Terdapat banyak sekali macam-macam wisata yang dapat dikunjungi wisatawan untuk menambah *experience* mereka.

Daya Tarik yang digunakan Indonesia pada bidang pariwisata contohnya adalah segala sesuatu tentang keanekaragaman yang ada di negara ini. Keberagaman itu sudah tergambarkan melalui ciri khas yang berasal dari setiap daerah. Menurut Kusuma (Kusuma, 2010) keberagaman budaya di Indonesia nampak pada kebiasaan, adat istiadat, norma, dan nilai serta perilaku masyarakatnya. Dalam hal ini kuliner merupakan suatu aspek penting yang menempati posisi sebagai ciri khas suatu daerah Madura merupakan salah satu daerah di Jawa Timur yang memiliki banyak jenis kuliner khas pulau tersebut. Menurut Pendit (2002:100) dalam artikel yang ditulis oleh Syafruddin Rais (Rais, 2017) dijelaskan bahwa kuliner merupakan daya tarik wisatawan untuk melakukan perjalanan, dengan harapan mereka mendapatkan makanan dan minuman yang nikmat. Dikarenakan mayoritas masyarakat Indonesia memeluk agama Islam, menjadikan Indonesia memiliki banyak sekali makanan khas yang berbahan dasar halal. Menurut (Faraby & Rozi, 2021) Madura merupakan daerah yang siap dijadikan sebagai potensi wisata Halal, terutama daerah Bangkalan yang menjadi gerbang masuknya wisatawan untuk berkunjung ke kota-kota lain melalui jalur darat. Dilihat dari potensi indikator penunjang yang terdiri dari: atraksi, amenitas, aksesibilitas, dan kelembagaan menjadikan Madura sebagai pulau yang siap dijadikan sebagai destinasi wisata halal mulai dari pelaku usaha hotel hingga wisata religinya. Dilihat dari potensi perkembangan pariwisatanya, rasanya tidak mungkin pelaku usaha kuliner di Madura menyajikan makanan non-halal untuk dinikmati oleh para wisatawan.

Penelitian ini akan membahas tentang persepsi leksikon kuliner yang ada di pulau Madura. Menurut KBBI, Leksikon memiliki makna sebagai berikut: 1. Kosakata, 2. Kamus yang sederhana, 3. Daftar istilah dalam suatu bidang disusun menurut abjad dan dilengkapi dengan keterangannya, 4. Komponen Bahasa yang memuat semua informasi tentang makna dan pemakaian kata dalam Bahasa, 5. Kekayaan kata yang dimiliki suatu Bahasa. Dalam bahasa Inggris persepsi disebut dengan *perception* yang memiliki arti tanggapan atau pengalihan. Kemudian dalam KBBI, persepsi memiliki arti sebagai tanggapan (penerimaan) langsung dari suatu serapan dan proses seseorang mengetahui beberapa hal dan informasi melalui pancaindranya.

Dikutip dalam artikel yang ditulis oleh Soraya (Soraya, 2018) Robbins (2003: 97) menjelaskan bahwa persepsi merupakan suatu proses yang dilakukan oleh indera-indera manusia untuk mengorganisasikan dan menafsirkan makna terhadap lingkungannya. Kemudian Walgito menjelaskan bahwa persepsi adalah suatu proses yang didahului oleh penginderaan yaitu merupakan proses yang berwujud diterimanya stimulus oleh individu melalui alat indera atau juga disebut sebagai proses sensoris. Kemudian Slameto (2010:102) juga berasumsi dalam pengertian persepsi yang menurutnya merupakan proses masuknya pesan atau informasi ke dalam otak manusia, kemudian manusia terus-menerus menghubungkannya dengan lingkungan. Dan tentunya hubungan ini dihubungkan melalui

<https://journal.trunojoyo.ac.id/jscl>

panca inderanya.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan penelitian untuk mendapatkan pengetahuan yang jelas mengenai persepsi mahasiswa terhadap kuliner khas Madura sebagai potensi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Madura. Dalam paparan yang sudah dinyatakan seperti diatas terdapat masalah yang menarik untuk diteliti dan dikaji yaitu sebagai berikut: 1. Bagaimana ketertarikan mahasiswa terhadap kuliner khas dari Madura?, 2. Apakah mahasiswa masih memperdulikan eksistensi dari makanan khas Madura?, 3. Bagaimana proses pembuatan makanan khas Madura yang digemari oleh mahasiswa?.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ketertarikan mahasiswa terhadap makanan khas Madura. Kemudian menguji kepedulian mahasiswa dalam mempertahankan eksistensi makanan khas Madura melalui cara mereka untuk mempertahankannya. Dalam kuisisioner mencantumkan pertanyaan berupa proses pembuatan secara singkat makanan khas Madura yang telah disebutkan. Hal ini juga menjadi sumber pengetahuan mahasiswa dalam upaya melestarikan makanan khas Madura. Dengan mengetahui garis besar proses pembuatan makanan khas Madura, mahasiswa dapat menjadi penerus perkembangan wisata kuliner khas Madura. Perkembangan kuliner bisa berasal dari inovasi keefektifan kemasan, keotentikan rasa, inovasi proses pembuatan, dll.

Hasil dari penelitian ini secara teoritis diharapkan dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi penelitian akademis selanjutnya. Sekaligus dapat menjadi sumbangan pemikiran dan referensi bagi peneliti-peneliti yang akan melakukan penelitian di masa mendatang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis sumber data yang didapat. Sumber data berasal dari nama kuliner khas yang berada di Pulau Madura. Data didapat melalui pengumpulan leksikon nama makanan khas Madura yang dilakukan di sentra-sentra kuliner. Kemudian pengambilan data dilakukan di lapangan. Setelah mendapatkan data kemudian dianalisis dan dieliminasi agar menemukan data yang sesuai dan diinginkan. Langkah selanjutnya, data tersebut diubah menjadi pertanyaan-pertanyaan berupa kuisisioner untuk selanjutnya diberikan kepada mahasiswa yang berasal dari Madura. Data yang didapat akan dijadikan bahan analisis untuk untuk dijadikan hasil akhir dari penelitian. Dalam metode penelitian ini, peneliti menggunakan teknik analisis data dari Miles dan Huberman (Rijali, 2018) sebagai berikut: Pengumpulan data, Reduksi data (*data reduction*), Penyajian data, dan Penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam hasil kuisisioner tentang pengetahuan mahasiswa terhadap makanan khas Madura yang telah dilakukan dengan mahasiswa berusia 20 hingga 22 tahun berasal dari Madura menyatakan bahwa:

NAMA MAKANAN	JUMLAH PESERTA	PRESENTASE
Rujak Mata Sapi	1	9%
Tajin Shobih	9	82%

Soto Mata Sapi	2	18%
Kaldu Kokot	8	73%
Campur Lorjuk	6	55%
Rujak Kambeng	7	64%
Bubur Bungko	4	36%
Kaldu Sumenep	5	46%
Rujak Soto	10	91%
Topak Ladeh	9	82%
Jubede	2	

Kemudian pertanyaan mengenai kuliner yang masih sering dikonsumsi menyatakan bahwa mereka cenderung sering memakan tajin shobih, kaldu kokot, rujak kambeng, bubur bungko, kaldu sumenep, rujak soto, dan topak ladeh.

Menurut pernyataan koresponden, tajin shobih berarti bubur dalam bahasa Indonesia. Tajin shobih berasal dari campuran tepung kanji, tepung beras, santan dan sedikit garam serta gula jawa. Namun, terdapat versi lain menurut persepsi pribadi koresponden. Cara pembuatannya sama seperti bubur nasi pada umumnya. Nasi dimasak dengan air dengan konsistensi air yang banyak sehingga memiliki tekstur seperti bubur. Kemudian ditambahkan irisan daun bawang. Koresponden menyatakan bahwa itu merupakan proses pembuatan tajin shobih yang sederhana. Pada zaman modern ini, tajin shobih banyak dipadukan dengan kuah kaldu dan ditambahkan irisan wortel dan kentang. Tajin shobih memiliki nama lain yaitu seperti tajin mera, tajin biruh, jin rombu, tajin peddhis, dan tajin sora. Tajin shobih oleh beberapa koresponden dinyatakan berasal dari Kabupaten Bangkalan. Tajin shobih juga memiliki nama lain yaitu tajin pote.

Koresponden kurang mengetahui tentang pembuatan rujak mata sapi. Makanan berbasis rujak yang biasa mereka konsumsi adalah rujak cingur, rujak buah, rujak kambeng, rujak sewel dan rujak mihun. Dijelaskan juga bahwa rujak mata sapi ini berasal dari kabupaten bangkalan. Kemudian soto mata sapi tidak disebutkan juga cara pembuatannya. Para koresponden biasa mengkonsumsi soto ayam dan soto sumenep untuk makanan berbasis soto. Beberapa menyebutkan bahwa soto mata sapi berasal dari kabupaten Pamekasan namun ada juga yang menyebutkan berasal dari Bangkalan.

Kaldu kokot berasal dari rebusan kokot yang direbus sampai empuk dan mengeluarkan kaldu. Yang menjadi istimewa adalah ditamhkannya kacang hijau kedalam rebusan kokot tersebut. Kemudian siapkan bahan-bahan yang menjadi cita rasa kaldu kokot ini. Tumis bumbu tersebut kemudian masukkan kedalam rebusan kokot. Beri daun bawang. Tambahkan penyedap rasa kemudian sajikan dengan irisan bawang goreng diatasnya. Makanan lain yang berbasis kaldu adalah kaldu kekal, kaldu sapi, kaldu ayam, dan soro kekel. Menurut penuturan koresponden, kaldu kokot berasal dari kabupaten Sumenep dan Sampang.

Campur lorjuk atau lorjuk merupakan makanan yang berasal dari Pamekasan. Cara memasaknya cukup mudah yaitu dengan membersihkan lorjuk (kerrang bambu) untuk kemudian direbus. Jika sudah matang keluarkan lorjuk dari cangkangnya. Siapkan bumbu-

bumbu yang biasa digunakan untuk mengolah lorjuk kemudian haluskan. Jika sudah halus, bumbu ditumis hingga harum. Kemudian masukkan lorjuk dan beri air agar berkuah. Tambahkan garam dan penyedap rasa. Lorjuk biasanya disantap dengan lontong dan kecap. Olahan lain yang mengandung lorjuk adalah soto lorjuk, rengginang lorjuk, dll.

Rujak kambing dan topak ladeh dikenal sebagai makanan khas dari Bangkalan. Rujak kambing terdiri dari buah-buahan, petis, krupuk dan bihun. Rujak ini istimewa karena menggunakan petis yang berasal dari ikan tongkol yang diuleg dengan cabai dan diberi air sedikit. Ada juga yang mengatakan bahwa petis yang digunakan dalam pembuatan rujak kambing berasal dari olahan sari pindang. Sedangkan topak ladeh merupakan makanan yang terdiri dari kuah lodeh yang dicampur dengan tepung beras sehingga menyerupai bubur. Kemudian ditambahkan dengan lontong atau topak. Daetah lain juga menyebut topak ladeh ini dengan nama pa' ladeh.

Rujak soto merupakan olahan khas daerah Sumenep. Rujak soto merupakan hasil dari pencampuran soto dan rujak. Rujak yang dimaksud seperti rujak cingur yang berisis tahu, sayur, lontong, dan krupuk mlinjo. Kemudian rujak disiram kuah soto yang membuatnya seperti rujak berkuah. Di daerah lain, rujak soto biasanya disebut sebagai soto campor. Kemudian terdapat pula makanan yang khas dari Sumenep yaitu Jubede. Berupa makanan manis yang digulung seperti permen. Jubede sendiri biasanya digunakan sebagai oleh-oleh Ketika berkunjung ke pesisir timur Madura.

Ketika mengunjungi Madura kurang enak rasanya jika tidak membawa pulang oleh-oleh khas dari sana. Terdapat berbagai macam makanan yang dapat dijadikan oleh-oleh atau dicoba ditempatnya. Yang biasanya dijadikan oleh-oleh antara lain petis Madura, kacang oto, bakdabak, jubede, kripik paku. Kemudian ada juga makanan yang hanya disiapkan Ketika ada suatu momen penting seperti kuah adun yang hanya ada pada saat hari raya dan hari perayaan besar. Kemudian ada midaran yang biasanya disajikan saat lebaran oleh seorang menantu untuk diberikan pada mertuanya.

Menurut koresponden, makanan khas madura tersebut dapat dipertahankan eksistensinya dengan cara menyajikannya di acara besar seperti hari raya dan acara-acara keagamaan yang lain. Kemudian dapat dijual di beberapa tempat dan memberi inovasi pada makanan khas Madura tersebut. Makanan khas bisa dijual di sentra oleh-oleh agar kelestariannya tetap terjaga. Dan agar masyarakat di luar Madura mengetahui tentang makanan khas yang terdapat di pulau garam ini.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang terdapat pada penelitian ini adalah lebih dari 52% mahasiswa mengetahui tentang makanan khas Madura. Namun ada beberapa makanan khas yang hanya populer di beberapa daerah sehingga tidak keseluruhan koresponden mengetahui makanan ini. Contohnya adalah rujak mata sapi, soto mata sapi, bubur bungko, kaldu sumenep, dan jubede. Hal ini dikarenakan makanan khas Madura tersebut hanya eksis di beberapa daerah dan tidak sampai menyeluruh ke wilayah Madura. Mahasiswa juga masih sering mengkonsumsi makanan khas Madura, diantaranya adalah tajin shobih, kaldu kokot, rujak kambing, bubur bungko, kaldu sumenep, rujak soto, dan topak ladeh. Koresponden menyatakan bahwa mereka hampir tidak pernah memakan jubede, campur lorjuk, dan soto mata sapi. Mahasiswa masih sangat antusias dengan adanya pelestarian makanan khas Madura. Banyak dari mahasiswa yang memberikan ide untuk pengusaha kuliner agar berupaya dan berinovasi dengan makanan khas Madura.

DAFTAR PUSTAKA

- Faraby, M. E., & Rozi, F. (2021). Potensi Kabupaten Bangkalan Menjadi Destinasi Wisata Halal. *JIEI*, 7(01), 67–74.
- Kusuma, A. (2010). Pengantar Komunikasi Antar Budaya. *PT. Remaja Rosdakarya*, 1–6.
- Rais, S. (2017). Persepsi Wisatawan Asing Terhadap Produk Hatten Wine Sebagai Seni Kuliner Bali Untuk Daya Tarik Wisata. *Journal of Accounting & Management Innovation*, 1(2), 159–177. <http://asiaexc10harunalrasyid.wordpress>
- Rijali, A. (2018). *Analisis Data Kualitatif*. 17(33), 81–95.
- Soraya, N. (2018). Analisis Persepsi Mahasiswa Terhadap Kompetensi Dosen Dalam Mengajar Pada Program Studi Pai Fakultas Ilmu Tarbiyah Dan Keguruan Uin Raden Fatah Palembang. *Tadrib: Jurnal Pendidikan Agama Islam*, 4(1), 183–204. <https://doi.org/10.19109/tadrib.v4i1.1957>
- Utami, S., & Gaffar, V. (2016). Pengaruh Strategi Nation Branding “Wonderful Indonesia” Terhadap Proses Keputusan Berkunjung Wisatawan Australia Ke Indonesia. *THE Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 4(1), 693. <https://doi.org/10.17509/thej.v4i1.1978>
- kbbi.kemendikbud.go.id. (2022, 24 Oktober). Pengertian Leksikon. Diakses pada 24 Oktober 2022, dari <https://kbbi.kemendikbud.go.id/entri/leksikon>