

## IDENTIFIKASI POTENSI WISATA KULINER DI KOTA PANGKALPINANG

Febryola Indra<sup>1</sup>, Juliana<sup>1</sup>, Nova Bernedeta Sitorus<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pelita Harapan

MH Thamrin Boulevard 1100, Klp. Dua, Kec. Klp. Dua, Kota Tangerang, Banten 15811

<sup>2</sup>Universitas Pradita

Scientia Business Park, Jl. Gading Serpong Boulevard No.1, Curug Sangereng, Kelapa Dua, Tangerang Regency, Banten 15810

---

### Informasi Artikel

Dikirim: 5 Agustus 2021  
Diterima: 18 November 2021

---

### Korespondensi pada penulis:

Telepon:

-

Email:

[Juliana.stpph@uph.edu](mailto:Juliana.stpph@uph.edu)

### Abstract

*The diversity of culinary tourism in Pangkal Pinang makes these culinary specialties have a significant potential to be exploited as supporting services in the development of culinary tourist potential. Culinary tourism is an option in addition to other sorts of tourism that visitors to Pangkal Pinang are already familiar with, such as cultural tourism, nature tourism, and marine tourism. This study intends to identify culinary tourism items based on native food ingredients present in Pangkal Pinang City, as well as challenges encountered in the process of establishing Pangkal Pinang City-specific culinary tourism. Culinary tourism is one of the attractions for both domestic and foreign tourists who want to sample various varieties of local cuisine, particularly in Pangkalpinang City. It is also envisaged that it will stimulate the expansion of the creative sector, particularly those relating to culinary tourism, particularly in Pangkalpinang City. The goal of this study is to find local food-based culinary tourism that has the potential to promote culinary tourism in Pangkalpinang City. so that it can look for goods with the potential to be developed from these local food ingredients and study the growth of local food ingredients in Pangkalpinang City This is a descriptive study that employs both primary and secondary data. According to the findings, there are 12 different types of culinary tourist goods based on local food ingredients found in Pangkalpinang City .*

---

**Keywords:** Culinary; Pangkalpinang; Tourism

---

## PENDAHULUAN

Kunjungan wisatawan ke Provinsi Bangka Belitung mengalami penurunan cukup drastis pada tahun 2020 lalu (Nita, 2021). Menurut Badan Pusat Statistik tahun 2020, kunjungan wisatawan menunjukkan penurunan hingga 51.13 persen. Pembangunan kepariwisataan di Indonesia diarahkan pada peningkatan peran pariwisata dalam kegiatan ekonomi, yaitu peningkatan investasi di bidang pariwisata yang dapat menciptakan lapangan kerja dan peluang usaha dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan pendapatan devisa negara. (Kaharuddin et al., 2021). Makanan lokal sebagai sarana sensasi kuliner-gastronomi patut mendapat perhatian kajian ilmiah, karena banyak pertanyaan terkait konsumsinya oleh wisatawan yang masih belum terjawab (Björk and Kauppinen-Räsänen 2014). Penurunan jumlah kunjungan wisatawan mancanegara dan wisatawan nusantara ke Provinsi Bangka Belitung dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

**Tabel 1.** Data Kunjungan Wisatawan ke Bangka Belitung

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Jumlah Total
2016	5.037	295.688	300.725
2017	7.183	359.901	367.084
2018	8.124	417.818	425.942
2019	7.625	384.698	392.323
2020	2.476	221.475	223.951

Sumber : Dinas Pariwisata Bangka Belitung

Kota Pangkalpinang adalah kota otonom yang terletak di bagian timur Pulau Bangka. Kota Pangkalpinang ditetapkan sebagai ibukota Bangka Belitung pada tanggal 9 Februari 2021. Kota Pangkalpinang adalah wilayah perkotaan dengan pertumbuhan penduduk yang paling pesat di Pulau Bangka. Populasi Kota Pangkalpinang kebanyakan berasal dari etnis Melayu dan Tionghoa. Untuk Etnis Tionghoa sendiri berasal dari suku Hakka yang berasal dari Guangzhou. Orang Melayu Bangka dan masyarakat pendatang mendominasi jumlah penduduk Pangkalpinang sekitar 70 persen, sedangkan masyarakat Tionghoa sebanyak 30 persen. Kota Pangkalpinang dapat dikunjungi melalui moda transportasi darat, udara dan laut.

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan yang lezat serta berkualitas. Dalam mengemas masakan menjadi produk wisata tentu harus memperhatikan berbagai aspek standar, baik pada teknik pengolahan, rasa, teknik penyajiannya, maupun teknik pengemasan serta pendistribusiannya. Pada penelitian ini, hasil produksi pertanian, peternakan dan perikanan yang dikembangkan menjadi produk wisata kuliner juga harus mengikuti aspek standar tersebut sehingga hasil olahan dapat diterima oleh konsumen terutama wisatawan (Fischler 1988) Kontribusi sektor kuliner dan belanja dalam investasi pariwisata adalah sebesar 60% berasal dari HORECA WOW yang merupakan pelaku usaha kuliner dan belanja. (Pramezwary *et al.*, 2021). Tumbuh dan berkembangnya wisata halal sangat didukung oleh kondisi Indonesia. Dengan negara yang mayoritas penduduknya beragama Islam, industri ini berpotensi untuk diterima oleh masyarakat luas. Ditambah dengan semakin banyaknya masyarakat produktif yang menjadikan pariwisata sebagai hobi, menjadi nilai tambah bagi wisata halal menjadi salah satu potensi devisa negara. Salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi wisata halal yang besar adalah Banten. (Juliana *et al.* 2021)

Wisata kuliner dengan berbasis bahan baku lokal patut untuk diperhatikan, harus terus digali dan dikembangkan mengingat wilayah Indonesia memiliki berbagai hasil produksi yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman. Hal ini selain mempertahankan hasil produksi juga untuk melestarikan budaya, khususnya masakan tradisional khas Bangka juga dapat menjadi usaha yang memberikan masukan berupa penghasilan bagi masyarakat di Kepulauan Bangka Belitung. Potensi wisata kuliner terdapat dalam beberapa kota termasuk Bandung (Pramezwary *et al.*, 2021), Tegal memiliki banyak kuliner yang dapat dijadikan santapan baik wisatawan yang akan berkunjung ke Kota Tegal, terdapat 27 jenis kuliner yang terdapat di kota Tegal Aset yang dimiliki Tegal antara lain wisata alam, wisata buatan, wisata religi, bumi perkemahan dan taman budaya, wisata kuliner. (Juliana 2019)

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka perumusan masalah untuk penelitian ini adalah sebagai berikut : Apa saja produk wisata kuliner berbasis bahan pangan lokal yang terdapat di Kota Pangkalpinang? ; Masalah apa saja yang dihadapi dalam proses pengembangan wisata kuliner khas Kota Pangkalpinang. Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah: mengidentifikasi produk wisata kuliner berbasis bahan pangan lokal yang terdapat di Kota Pangkalpinang dan mengidentifikasi masalah yang dihadapi dalam proses pengembangan wisata kuliner khas Kota Pangkalpinang. Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara untuk menikmati berbagai jenis makanan lokal khususnya di Kota Pangkalpinang.

Buat tingkatkan jumlah turis, butuh dicoba optimalisasi kemampuan Bangka Belitung. Tidak hanya wisata alam, Bangka Belitung pula mempunyai wisata kuliner. Wisata kuliner sangat berarti sebab donasi ekonomi dari wisata kuliner merupakan 30% dari pengeluaran turis dalam negeri. Pengembangan wisata gastronomi membagikan bermacam khasiat. Wisata kuliner, bisa digunakan selaku fasilitas buat

menghadirkan budaya lokal (Özdemir & Seyitoğlu, 2017). Wisata kuliner bisa dijadikan selaku strategi difrensiasi pariwisata (Yousaf & Xiucheng, 2018). Wisata kuliner mempertahankan produk lokal wilayah, tradisi wilayah serta fitur geografis buat menunjang pengembangan pariwisata berkepanjangan (Rinaldi, 2017). Di tingkatan nasional, wisata kuliner bisa menunjang pembangunan pedesaan, penciptaan lapangan kerja, serta branding nasional (Hussin, 2018). Wisata gastronomi menunjang kerjasama antara industri pariwisata serta zona pertanian (Di- Clemente et al., 2020).

Ulasan wisata kuliner dipecah jadi 2 kelompok riset, kelompok awal fokus pada turis serta kelompok kedua berfokus pada destinasi. (Ellis et al., 2018). Riset tentang turis terkategori riset kegiatan serta motivasi wisata. Riset destinasi dipecah jadi wujud wisata kuliner, sumber energi, produk wisata serta pemasaran wisata kuliner. Riset ini berfokus pada jenis awal ialah wujud wisata kuliner.

Smith & Honggen (2008) mendefinisikan *culinary tourism* selaku seluruh pengalaman wisata dimana turis bisa menghargai serta menikmati santapan lokal. Wisata kuliner dipecah jadi bangunan serta lahan, aktivitas memasak, organisasi terpaut dengan kuliner, festival, tanah, pariwisata serta bimbingan kuliner. Sarana kuliner meliputi bangunan serta lahan yang digunakan buat membagikan pengalaman wisata kuliner kepada turis.

Wisata kuliner tidak cuma sebatas penyajian santapan di restoran, namun berkaitan dengan bermacam pihak yang secara langsung serta tidak langsung terpaut dengan penciptaan nilai wisata kuliner. Buat menunjang energi saing wisata kuliner, UNWTO merekomendasikan kerjasama diantara pihak- pihak tersebut (UNWTO 2019). Teori yang digunakan dalam riset ini merupakan perencanaan serta pengembangan, yang mana bagi Paturisi (2008) menarangkan perencanaan selaku sesuatu usaha buat merancang serta memikirkan masa depan secara rasional, terstruktur ataupun sistematis dengan metode menggunakan sumber energi yang terdapat secara efektif serta efisien. Lebih lanjut Paturisi (2008) menarangkan kalau proses perencanaan memikirkan area politik, raga, sosial, serta ekonomi selaku sesuatu komponen yang silih terpaut serta bergantung satu dengan yang lain.

Menurut Suteja (2019), wisata kuliner ialah salah satu konsep pariwisata yang tengah tumbuh di segala dunia. Kuliner pula jadi salah satu faktor penunjang yang sangat berarti dalam keberhasilan pariwisata pada sesuatu destinasi. Kuliner sangat utama kuliner lokal terlebih mampu menggambarkan keseluruhan budaya masyarakat pada suatu wilayah. (Ridwan, 2012)

5 tata cara perencanaan pengembangan pariwisata ialah: (1) tata cara pemberdayaan warga lokal, (2) tata cara keberlanjutan, (3) tata cara kesisteman, (4) tata cara kewilayahan, serta (5) tata cara dari segi penyediaan serta permintaan atau *demand*. Oleh sebab itu, perencanaan pariwisata merupakan proses penentuan keputusan yang berkaitan dengan pengembangan destinasi wisata di masa depan, dengan memikirkan aspek area alam, sosial serta ekonomi dari destinasi wisata serta evolusi destinasi wisata.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana data yang disajikan berupa kata, uraian maupun deskripsi. (Sugiyono 2017) Dalam hal ini data kualitatif yang dimaksud mengidentifikasi produk wisata kuliner berbasis bahan pangan lokal yang terdapat di Kota Pangkalpinang dan mengidentifikasi masalah yang dihadapi dalam proses pengembangan wisata kuliner khas Kota Pangkalpinang..

Pendekatan yang digunakan dalam riset ini merupakan deskriptif kualitatif dengan posisi riset ialah Kota Pangkal Pinang. Kawasan ini sebab ialah salah satu kawasan strategis yang tengah dibesarkan sehingga membutuhkan banyak aspek penunjang yang butuh dipersiapkan paling utama aspek kuliner. Ada pula tipe informasi yang digunakan dalam riset ini merupakan informasi kualitatif ataupun dalam wujud deskripsi.

Sumber informasi yang digunakan berbentuk informasi primer yang diperoleh lewat observasi serta wawancara. Dan informasi skunder yang diperoleh dari dokumen ataupun literatur serta harian ilmiah. Pengumpulan informasi dicoba dengan metode mengamati secara langsung aktivitas pariwisata yang berkaitan dengan kuliner. Pengumpulan informasi pula dicoba dengan mewawancari sebagian tokoh kuliner khususnya partisipan wisata kuliner di posisi riset. Dan melaksanakan riset kepustakaan dengan melansir sebagian informasi di harian dan novel. Informasi dianalisis lebih lanjut dalam sebagian tahapan pemilihan informasi, penyajian informasi (informasi display) serta penarikan kesimpulan serta informasi tersebut dijabarkan lebih lanjut serta diteliti memakai teori serta konsep.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Provinsi Bangka Belitung terdiri dari dua pulau besar, yakni Pulau Bangka dan Pulau Belitung. Ada juga pulau-pulau kecil lainnya. Total pulau yang telah bernama berjumlah 470 buah dan yang berpenghuni hanya 50 pulau. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung terletak di bagian tenggara Pulau Sumatra antara 104o50' sampai dengan 109o30' Bujur Timur dan 0o50' sampai dengan 4o10' Lintang Selatan. Di zaman kerajaan, wilayah ini masuk dalam kekuasaan Sriwijaya, Majahapit, juga Mataram. Setelahnya, Bangka Belitung menjadi daerah jajahan Inggris. Pada 10 Desember 1816, dilaksanakan serah terima kepada pemerintah Belanda, berlangsung di Muntok. Kata Bangka berasal dari kata Wangka yang berarti timah. Pemilihan kata ini dikarenakan ada bahan galian timah di kawasan ini. Suku yang mendiami pulau ini sebagian besar adalah suku Melayu. Provinsi Kepulauan Bangka Belitung dikenal sebagai pulau penghasil timah, kerukunan antar etnis penduduknya, serta hamparan pantai berpasir putihnya yang mempesona. Namun, Bumi Serumpun Sebalai ini ternyata juga menyimpan deretan kekayaan serta pesona alam lainnya yang kini tengah merebut perhatian dunia. Mulai dari logam tanah jarang yang disebut-sebut sebagai bahan tambang baru incaran dunia industri nomor satu, hingga keberadaan *geopark* yang dicanangkan langsung oleh UNESCO. Pulau Bangka Belitung yang merupakan wilayah bagian timur dari Pulau Sumatera juga memiliki ragam kuliner yang khas. Pulau ini sangat dekat dengan lautan sehingga kuliner yang dimiliki juga banyak disominasi oleh hasil laut.

Kota Pangkalpinang adalah kota otonom yang terletak di bagian timur Pulau Bangka. Kota Pangkalpinang ditetapkan sebagai ibukota Bangka Belitung pada tanggal 9 Februari 2021. Kota Pangkalpinang adalah wilayah perkotaan dengan pertumbuhan penduduk yang paling pesat di Pulau Bangka. Populasi Kota Pangkalpinang kebanyakan berasal dari etnis Melayu dan Tionghoa. Untuk Etnis Tionghoa sendiri berasal dari suku Hakka yang berasal dari Guangzhou. Orang Melayu Bangka dan masyarakat pendatang mendominasi jumlah penduduk Pangkalpinang sekitar 70 persen, sedangkan masyarakat Tionghoa sebanyak 30 persen. Kota Pangkalpinang dapat dikunjungi melalui moda transportasi darat, udara dan laut.

Makanan tradisional dapat dibagi berdasarkan bahan yang digunakan dan berdasarkan proses pengolahannya. Berdasarkan bahan yang digunakan maka makanan khas Kota Pangkalpinang dapat dibedakan berdasarkan bahan dasar utama seperti daging, ikan, ayam yang dapat menghasilkan makanan berupa lempah kuning, mie kuah dan pantiau kuah. Selanjutnya adalah makanan dengan berbahan dasar buah dan sayur seperti lempah darat umbut nanas, lempah kates (papaya muda), lempah rebung bersantan, lempah kulat jamur kering, dan selada bangka. Terdapat juga jenis makanan yang berbahan dasar umbi-umbian seperti lempah darat akar atau sering disebut dengan lempah keladi. Makanan tradisional juga dapat dibedakan berdasarkan proses pengolahannya, misalnya dimasak dengan cara digoreng seperti ikan gembung betelok, dimasak dengan cara dikukus seperti pantiau, dimasak dengan cara ditumis misalnya mangut ikan, dimasak dengan cara dibakar misalnya belacan (terasi) dan dapat juga dilakukan dengan cara fermentasi seperti pembuatan kecalok dan rusep.

### 1. Lempah Kuning (Lempah Asam Pedas)

Lempah kuning merupakan makanan khas yang sudah menjadi sebuah cagar budaya nasional tak benda di Bangka Belitung. Makanan khas ini disebut Lempa Kuning karena warna kuning yang terdapat pada makanan terbuat dari kunyit. Bumbu lainnya yang membuat makanan ini berbeda adalah terdapat rasa masam yang dihasilkan oleh asam jawa atau bahan pengganti seperti daun kedondong, nenas, bacang mentah, rambutan masam, kulit rambai, kulit keladi dan terong bulu. Bumbu lainnya yang digunakan dalam makanan ini adalah lengkuas, kunyit, cabe rawit, bawang merah, terasi, bawang merah, asam jawa. Sebagai tambahan, asam jawa yang digunakan harus berwarna agak kuning dan tidak berbiji. Lalu kunyit yang digunakan juga harus anak kunyit yang masih muda, karena jika menggunakan biang kunyit akan menyebabkan lempah menjadi pahit.

Makanan ini merupakan makanan khas dari Kota Pangkalpinang dimana hampir seluruh keluarga dapat meraciknya. Bahan utama lempah ini terdiri dari beberapa jenis ikan sungai seperti ikan lele, ikan gabus, ikan arun, ikan delek, ikan kiung serta ikan laut seperti ikan bulat/cangkam, ikan tenggiri, ikan cermin, ikan kepetek, ikan manyong, ikan sembilang, ikan uset, ikan pari dan ikan hiu. Makanan ini hanya enak sekali dimakan dalam keadaan masih hangat dan jika dihangatkan berkali-kali akan mengurangi cita rasanya. Lempah kuning juga dapat dimasak

dengan menggunakan daging seperti tulang rusuk/iga sapi, daging rusa, daging kijang, pelanduk dan kerang besar. Jenis lain dari lempah kuning adalah pangut, dimana yang menjadi pembedanya dengan lempah kuning terletak pada bumbu yang digunakan dan proses pengolahannya. Jika apda lempah kuning seluruh bumbu direbus terlebih dahulu sedangkan pada pangut, bumbu ditambah terlebih dahulu dengan kemiri dan bawang putih yang ditumis.

2. Lempah Darat (Lempah Bumbu Tiga)

Lempah darat atau lempah bumbu tiga adalah makanan khas Kota Pangkalpinang yang praktis dari sisi bahan dan bumbu yang digunakan. Bahan dan bumbu yang digunakan hanya terasi, garam dan cabe rawit. Lempah darat ini merupakan simbol dari masyarakat Pangkalpinang yang praktis. Lempah darat berbeda dengan Lempah Kuning. Lempah darat menggunakan sayur dan buah ataupun ikan yang sudah diasap. Beberapa jenis lempah darat yang sering ditemukan adalah lempah darat umbut nanas, lempah darat kates atau papaya dan lempah darat pucuk idat akar keladi.

3. Lempah Bekalepo (Lempah Bumbu Tiga)

Makanan khas Kota Pangkalpinang ini terbuat dari bahan seperti ikan tongkol dan ikan biji Nangka dan bisa juga terbuat dari buah dan sayur seperti umbut kelapa, labu kering, rebung, papaya muda maupun nangka muda. Bumbu ataupun rempah yang digunakan adalah ketumbar, bawang putih, kunyit, cabe, terasi, bawang putih, lengkuas dan santan.

4. Sambal Rusip

Di Kota Pangkalpinang sambal rusip biasa dihidangkan sebagai sambal ataupun lauk utama yang bertujuan untuk menggugah selera makan. Sambal ini terbuat dari fermentasi ikan teri, garam dan gula merah selama tujuh hari. Proses fermentasi selesai jika sambal sudah mengeluarkan bau asam. Jika ingin dimasak cukup dengan menambahkan jeruk kunci, cabai, dan bawang merah lalu ditumis ataupun dicampurkan dengan bahan mentah lainnya.

5. Otak-otak

Otak-otak merupakan cemilan bagi masyarakat Bangka Belitung secara umum. Otak-otak ini terbuat dari ikan, dibungkus dengan daun pisang lalu dibakar. Ukuran otak-otak di Bangka Belitung lebih kecil dibandingkan dengan otak-otak pada umumnya. Otak-otak ini dinikmati dengan saus sambal asam, sambal biasa maupun sambal terasi dengan perasan jeruk nipis.

6. Pantiauw

Pantiauw merupakan kuliner khas yang serupa dengan kwetiau namun berbeda dalam hal pengolahannya. Pantiauw diolah dengan cara digoreng lalu disuguhkan dalam keadaan kering. Pantiauw juga dapat disuguhkan dengan cara ditumis dalam keadaan sedikit berkuah. Bentuk pantiauw sangat bertekstur dan diolah dari padanan ubi dicampur dengan daging ikan. Pada zaman dahulu pantiauw dijadikan sebagai pengganti nasi dan sumber karbohidrat bagi masyarakat dan hingga akhirnya mereka menciptakan tepung yang bernama pantiauw.

7. Mie Koba

Mie Koba merupakan makanan khas Kota Pangkalpinang. Keunikan Mie Koba terdapat pada kuah mie yang terbuat dari kaldu ikan tenggiri khas Bangka. Mie Koba memiliki banyak versi, namun disetiap versi yang ada, tetap ada bahan yang menjadi ciri khas Mie Koba yaitu: taoge, bawang goreng serta kaldu ikan tenggiri yang khas. Mie Koba secara keseluruhan terdiri dari: mie, telur rebus, taoge, daun seledri serta bawang goreng. Ukuran satu porsi Mie Koba rata-rata 180-200 gram (sudah beserta kuah). Mie Koba banyak ditemukan didaerah Pangkal Pinang serta Bangka Tengah. Cara membuat kaldu Mie Koba cukup mudah yaitu dengan menggunakan 4 bahan berikut: ikan tenggiri fillet, bawang putih, jahe serta air. Lalu untuk melengkapi cita rasa Mie Koba, Mie Koba memiliki bahan saus yang terbuat dari: kecap asin, minyak bawang, gula merah, kecap manis, garam serta air. Sebelum dicampurkan dengan kuah, mie untuk Mie Koba ditumis terlebih dahulu dengan menggunakan bahan sebagai berikut: bawang putih cincang, bawang bombay cincang, potongan daging ikan dari rebusan kaldu, kecap manis, saus tiram, kecap asin, garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam bubuk, air serta minyak goreng untuk menumis.

8. Lakso Bangka

Lakso Bangka merupakan mie khas Bangka yang terbuat dari tepung beras. Lakso Bangka biasanya disantap sebagai sarapan atau snack ringan di sore hari, ukuran satu mie Lakso Bangka sekitar 50-80 gram (biasanya disajikan 2-3 mie lakso tiap porsi). Penyajian Lakso Bangka ini

disiram dengan kuah santan ikan yang memiliki cita rasa asin dan gurih dan menghasilkan warna kuah kuning cerah. Bahan dasar pembuatan mie beras untuk Lakso Bangka antara lain: tepung beras, air, garam, tepung sagu, kapur sirih serta daun pisang untuk alas. Cara pembuatan mie beras ini dengan cara merebus air lalu mencampurkan dengan bahan lainnya kemudian dicetak menggunakan cetakan cendol atau cetakan mie udon. Sedangkan untuk bahan kuah kuning Lakso yaitu: air, tulang ikan tenggiri, daun salam, daging ikan tenggiri yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, santan, bawang goreng serta bumbu halus. Campuran bumbu halus yang digunakan antara lain: bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, kunyit bakar, kencur serta kelapa parut kasar. Mie Lakso Bangka ini biasanya disajikan hangat dan dilengkapi dengan taburan bawang merah goreng.

9. Hong Bak (Babi Kecap)

Hong Bak atau biasa disebut dengan Babi Hong / Tun Nyuk kecap merupakan makanan khas Bangka, Hong Bak banyak ditemukan di rumah makan di sekitar Pangkalpinang, biasanya rumah makan yang menjual Hong Bak juga menjual Bakmi Bangka dan Lempah Daging (Babi). Hong Bak terbuat dari daging perut babi dan biasanya dilengkapi dengan jeroan babi seperti bagian: kuping, lidah, pipi serta hidung. Bahan untuk membuat Hong Bak antara lain: daging / jeroan babi, jamur tungku, jamur hioko, juhi, sayur kering (sayur kertas), ebi, bawang putih, kecap manis, kecap asin serta air. Cara membuat Hong Bak tergolong cukup mudah, yaitu diawali dengan membersihkan daging babi, lalu rebus dengan garam, kemudian goreng daging yang sudah direbus, kemudian buat kuah Hong Bak dengan menumis semua bahan (jamur, ebi, sayur kering dan bawang), lalu masukan daging babi yang sudah digoreng, tambahkan kecap sampai kuah terlihat kecoklatan. Air untuk membuat Hong Bak bisa diganti dengan air teh, ini bisa dimanfaatkan untuk menambah stamina dan menambah cita rasa gurih dari Hong Bak.

10. Calok

Calok atau Kecalok merupakan hidangan pendamping khas Bangka khususnya Pangkalpinang. Calok terbuat dari fermentasi udang rebon atau udang sungkur. Warna dari Calok ini seperti ungu keabuan, dengan tekstur seperti sambal. Awalnya, adanya pembuatan Calok dikarenakan jenis udang rebon yang musiman, sehingga warga setempat mengawetkan makanan tersebut dengan cara di fermentasi. Calok merupakan salah satu kuliner khas Bangka yang biasanya disajikan sebagai saus atau sambal untuk lalapan maupun sebagai cocolan untuk ikan panggang atau bakar. Calok biasanya dihidangkan mentah (sudah melalui tahap fermentasi) dan bisa juga dalam bentuk matang (dimasak atau ditumis dengan tomat, cabai merah besar, bawang merah serta bawang putih). Meskipun dapat dimakan mentah, Calok biasanya dicampur dengan bawang merah, cabai rawit serta jeruk asam atau jeruk kunci. Calok mentah cocok untuk cocolan pucuk ubi rebus, jantung pisang rebus, timun, lalapan serta disantap bersama dengan nasi hangat. Sedangkan untuk Saus Calok matang, cukup ditumis dengan bawang merah, bawang putih serta tomat dan tidak perlu menambahkan garam karena rasa dari Calok sudah asin

11. Sembelingkung (Abon Ikan)

Sembelingkung atau Sambal Lingkong merupakan abon/serundeng ikan khas Bangka Belitung. Selain dari ikan, Sembelingkung juga bisa terbuat dari udang. Sembelingkung dibuat agar hasil tangkapan ikan yang melimpah tidak terbuang sia-sia, sehingga warga setempat mengolah hasil tangkapan ikan menjadi makanan yang tahan lama, awet serta lezat untuk disantap, dalam hal ini diolah menjadi: abon. Sembelingkung terbuat dari ikan tenggiri, ikan tenggiri memiliki tekstur perah dan tidak banyak air (padat), selain itu, Sembelingkung juga terbuat dari: santan kelapa dan aneka rempah seperti ketumbar dan cabai. Sembelingkung memiliki cita rasa gurih yang khas, Sembelingkung juga memiliki aroma yang lebih kuat dibanding abon sapi, tekstur dari Sembelingkung berserat pendek seperti kelapa yang diparut halus (berbeda dari tekstur abon sapi yang berserat panjang). Dulunya Sembelingkung merupakan makanan rumahan yang tidak diperjual belikan, namun sekarang Sembelingkung dijadikan sebagai souvenir khas Bangka dan sudah tersedia di beberapa toko snack di Bangka. Cara penyajian Sembelingkung biasanya disajikan dengan nasi hangat, digunakan sebagai isian risol, lemper serta kue tradisional lainnya.

12. Kerupuk Getas dan Ampiang

Kerupuk Getas atau Ampiang merupakan makanan ringan khas Bangka. Selain memiliki cita rasa yang gurih, kerupuk ini kaya akan protein. Getas merupakan kerupuk yang berbentuk bulat panjang atau bulat dengan bahan dasar ikan segar. Ampiang merupakan kerupuk yang berbentuk

oval dengan bahan dasar cumi (ada juga yang berbahan dasar ikan). Cara pembuatan kerupuk ini tergolong mudah, bahan untuk membuat kerupuk ini antara lain: daging ikan yang sudah dihaluskan, bumbu halus, telur, garam, sedikit air serta tepung sagu. Bahan tersebut dicampur jadi satu sehingga berbentuk adonan, lalu adonan tersebut dipotong sesuai jenis kerupuk yang akan dibuat, setelah dipotong-potong, adonan tersebut digoreng dalam minyak panas. Untuk menghasilkan rasa Kerupuk Getas yang kuat, biasanya adonan yang sudah dicampurkan dengan bumbu halus didiamkan semalaman di dalam lemari pendingin (ini untuk menambah cita rasa kerupuk), lalu keesokan harinya adonan kerupuk ditambahkan dengan bahan lainnya.

Dalam penelitian ini penulis memilih 12 jenis kuliner atau hidangan yang khas dan unik di Kota Pangkalpinang. Seluruh hidangan tersebut dapat mendukung peningkatan kunjungan wisatawan ke Kota Pangkalpinang jika dikelola dengan profesional dan memenuhi standar. Berdasarkan hasil pengamatan dan informasi dari beberapa pengusaha kuliner lokal di Kota Pangkalpinang, berikut adalah kendala dan saran dalam mengembangkan potensi wisata kuliner di Kota Pangkalpinang :

1. Beberapa lokasi usaha kuliner di Kota Pangkalpinang belum memiliki fasilitas standar bagi wisatawan
2. Kemasan yang digunakan dalam usaha kuliner harus lebih ditingkatkan lagi
3. Dalam memasarkan wisata kuliner di Kota Pangkalpinang juga perlu dibuatkan strategi pemasaran sehingga produk dari wisata kuliner lokal dapat dijual keluar Provinsi Bangka Belitung
4. Pemangku kepentingan dapat memberikan pelatihan untuk meningkatkan usaha dibidang kuliner
5. Memberikan pelatihan bagi pemandu wisata dalam memberikan sebuah kesan dan pengalaman yang unik dalam berwisata kuliner
6. Pemangku kepentingan dapat membuat narasi tentang profil dan kisah dibalik sebuah hidangan yang disajikan
7. Pemangku kepentingan dapat membuat pola perjalanan maupun paket wisata kuline di Kota Pangkalpinang
8. Masyarakat dapat diberdayakan dalam mendukung usaha kuliner di Kota Pangkalpinang, misalnya sebagai pramusaji di restoran lokal maupun di toko oleh-oleh.
9. Seluruh usaha kuliner sebaiknya menerapkan standar kebersihan dan protokol kesehatan di masa Pandemi Covid-19

## **KESIMPULAN**

Makanan tradisional dapat dibagi berdasarkan bahan yang digunakan dan berdasarkan proses pengolahannya. Berdasarkan bahan yang digunakan maka makanan khas Kota Pangkalpinang dapat dibedakan berdasarkan bahan dasar utama seperti daging, ikan, ayam yang dapat menghasilkan makanan berupa lempah kuning, mie kuah dan pantiau kuah. Selanjutnya adalah makanan dengan berbahan dasar buah dan sayur seperti lempah darat umbut nanas, lempah kates (papaya muda), lempah rebung bersantan, lempah kulat jamur kering, dan selada bangka. Terdapat juga jenis makanan yang berbahan dasar umbi-umbian seperti lempah darat akar atau sering disebut dengan lempah keladi. Makanan tradisional juga dapat dibedakan berdasarkan proses pengolahannya, misalnya dimasak dengan cara digoreng seperti ikan gembung betelok, dimasak dengan cara dikukus seperti pantiau, dimasak dengan cara ditumis misalnya mangut ikan, dimasak dengan cara dibakar misalnya belacan (terasi) dan dapat juga dilakukan dengan cara fermentasi seperti pembuatan kecalok dan rusep. Dalam penelitian ini penulis memilih 12 hidangan khas Kota Pangkalpinang yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai wisata kuliner khas Kota Pangkalpinang yaitu, Lempah Kuning, Lempah Darat, Lempah Bekalepo, Otak-otak, Sambal Rusip, Pantiau, Mie Koba, Lakso Bangka, Hong Bak, Calok, Sembelingkung, Kerupuk Getas dan Ampiang. Seluruh hidangan tersebut dapat mendukung peningkatan kunjungan wisatawan ke Kota Pangkalpinang jika dikelola dengan profesional dan memenuhi standar.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Peneliti ucapkan terima kasih untuk Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan dana hibah untuk penelitian ini dalam skema hibah Penelitian Internal dan LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah mendukung dalam pelaksanaan penelitian ini **No. P-027-FPar/II/2021**

**DAFTAR RUJUKAN**

- Björk, Peter, And Hannele Kauppinen-Räsänen. 2014. "Culinary-Gastronomic Tourism – A Search For Local Food Experiences." *Nutrition And Food Science* 44(4): 294–309.
- Di-Clemente, E., Hernández-Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. 2020. "Culinary Tourism As An Effective Strategy For A Profitable Cooperation Between Agriculture And Tourism. *Social Sciences*, 9."
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. 2018. "What Is Food Tourism? *Tourism Management*, 68(March), 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>."
- Fischler. 1988. "Food, Self And Identity. *Social Science Information* 1988; 27; 275."
- Hussin, H. 2018. "Gastronomy, Tourism, And The Soft Power Of Malaysia. *SAGE Open*, 8(4). <https://doi.org/10.1177/2158244018809211>."
- Juliana, Juliana, Parani, Rizaldi Et Al. 2021. "Study Of Community Based Tourism In The District West Java." *International Journal Of Sustainable Development And Planning* 16(2): 277–85.
- Juliana, Juliana. 2019. "Analisis Potensi Kawasan Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Tegal Jawa Tengah." *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 10(2): 2–3.
- Juliana, Juliana Pramezwary, Amelda Yuliantoro, Nonot Purba, John Tampil Pramono, Rudy Purwanto, Agus. 2021. "Perceptions , Attitudes , And Interests Of Halal Tourism : An Empirical Study In Indonesia." 8(7): 265–73.
- Kaharuddin, Napitulu, Junika, Juliana, Pramono, Rudy, Saragih, Elza Leyli Lisnora. 2021. "Determinants Of Tourist Attraction Of The Heritage Tourism." *Journal Of Environmental Management And Tourism* VII(4).
- Nita, Cici Nasya. 2021. "Awal Tahun 2021, Persentase Kunjungan Wisawatan Di Bangka Belitung Naik Turun [Tribunnews.Com/2021/06/23/A](https://tribunnews.com/2021/06/23/a)." *Bangka Pos*.
- Özdemir, B., & Seyitoğlu, F. 2017. "A Conceptual Study Of Gastronomical Quests Of Tourists: Authenticity Or Safety And Comfort? *Tourism Management Perspectives*, 23, 1–7. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.03.010>."
- Paturisi, Syamsul Alam. 2008. "Perencanaan Kawasan Pariwisata. Denpasar: Udayana University Press."
- Pramezwary, Amelda, Juliana, Juliana, Hubner, Ira B. 2021. "Desain Perencanaan Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Dan Belanja Kota Bandung." *Pariwisata* 8(1): 10–21.
- Ridwan. 2012. "Perencanaan Dan Pengembangan Pariwisata. Jakarta: PT. Tourism Companies, Where Are They And Softmedia."
- Rinaldi, C. 2017. "Food And Gastronomy For Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis Of Different Theoretical Approaches. *Sustainability (Switzerland)*, 9(10), 1–25. <https://doi.org/10.3390/su9101748>."
- Smith, S. L. J., & Honggen, X. 2008. "Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal Of Travel Research*, 46(3), 289–299. <https://doi.org/10.1177/0047287506303981>."
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. Bandung : Alfabeta, CV.* Bandung: Alfabeta CV.
- Suteja, I Wayan, Wahyuningsihstri. 2019. "Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok

Tengah.” 14(2): 2035–42.

UNWTO. 2019. “Guidelines For The Development Of Gastronomy Tourism. In UNWTO Basque Culinary Center. <https://doi.org/10.18111/9789284420957>.”

Utama, I Gusti Bagus Rai, Laba I Nengah, Junaedi I Wayan Ruspindi, Krismawintari Ni Putu Dyah, Turker, Sidhi Bayu, Juliana, Juliana. 2021. “Exploring Key Indicators Of Community Involvement In Ecotourism Management I.” *Journal Of Environmental Management And Tourism* VII(4).

Yousaf, S., & Xiucheng, F. 2018. “Halal Culinary And Tourism Marketing Strategies On Government Websites: A Preliminary Analysis. *Tourism Management*, 68(April), 423–443. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.04.006>.”