

5

POTENSI MAKANAN NASI TUMPANG LETHOK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DAERAH KLATEN

ESA MUTIARANI

Received: 3 Pebruari 2022; Accepted: 30 Januari 2022; Published: 31 Maret 2022
Ed. 2022; 5 (2): 95 - 100

Abstract

The development of tourism can provide opportunities for the development of tourism products, namely culinary in the Klaten area. The high development of tourism provides a very large opportunity for the community, to participate in the development of culinary tourism, which is still very limited at this time. This paper aims to explain traditional food as a local culinary with the name Nasi Tumpang Lethok as a tourist attraction for the Klaten Region. The research method used is descriptive qualitative, using the theory of Danamik & Weber (2006) which explains that tourist attraction can be built through uniqueness, originality, authenticity, and diversity. Data were collected by observation and interviews. The results of this paper explain that the traditional local culinary food, Nasi Tumpang Lethok, is a type of traditional food that has a tourist attraction. The tourist attraction of the traditional food of Nasi Tumpang Lethok is because this traditional food has uniqueness, originality, authenticity, and diversity. The uniqueness can be seen from the combination of scarcity and uniqueness inherent in the traditional food of Nasi Tumpang Lethok. The originality of traditional food is reflected in the authenticity of traditional food ingredients while maintaining the original local raw materials and processes by describing their authenticity, diversity leads to variations in shapes and name.

Keywords: Nasi Tumpang Lethok, traditional food, culinary, Klaten

PENDAHULUAN

Klaten, kabupaten di Jawa Tengah yang terletak di antara Yogyakarta dan Solo. Peradaban budaya akan ditemukan di beberapa titik desa yang masyarakatnya masih melestarikan warisan budaya leluhurnya hingga saat ini. Selain terkenal dengan wisata umbulnya, Klaten juga memiliki daya tarik melalui makanan khasnya yang merupakan simbol budaya masyarakat. Itulah Nasi Tumpang Lethok, makanan khas masyarakat Klaten yang tidak lepas dari kearifan lokal budaya kulinernya.

Warisan budaya yang dimiliki setiap daerah

berbeda-beda. Perbedaan itulah yang menjadi identitas di setiap daerahnya. Makanan khas daerah menjadi salah satu warisan budaya. Makanan khas identik dengan kuliner tradisional, dimana tradisi memakannya merupakan kebiasaan yang dilakukan secara turun temurun. Suatu daerah dapat mencerminkan identitas budaya masyarakatnya melalui kuliner. Kuliner tradisional bisa dikenal dari satu jenis makanan, minuman, dan jajanan (WURIANTO, 2008). Jika di Yogyakarta dikenal dengan Gudeg sebagai kuliner khasnya, maka di Klaten juga memiliki kuliner khas yaitu Nasi Tumpang Lethok.

Penyebutan nasi Tumpang Lethok di Klaten karena penyajiannya yang unik, yaitu nasi topping (dalam bahasa Jawa) dengan sambal yang diolah dengan bahan dasar tempe busuk sehingga cenderung kental. Sambal tumpang juga memiliki nama lain yaitu cabai lethok. Alhasil, dari nasi yang diberi kuah tempe busuk itu, muncul penamaan nasi Tumpang Lethok. Nasi Tumpang merupakan makanan khas daerah Klaten yang diolah dengan menggunakan bahan-bahan tradisional sebagai bahan makanannya seperti tempe busuk, cabai, kencur, lengkuas, daun jeruk, santan, gula merah, garam, tahu dan sayuran (daun pepaya, bayam, kacang panjang, tauge).

Berbicara tentang makanan adalah semua tentang rasa. Dan cara menikmati makanan tersebut bisa jadi merupakan soal interaksi kita dengan orang lain. Manusia dapat menciptakan suatu interaksi dan komunikasi saat berkumpul melalui makanan. Sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh (MISNAWATI, 2019) yang mengkaji tentang Simbolisme Kuliner Mpek Mpek dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang dijelaskan bahwa melalui seni kuliner dapat melahirkan ikatan sosial masyarakat, solidaritas, memberikan rasa kebersamaan, perdamaian, dan sebagai lambang bahasa.

Kuliner adalah sebuah jenis wisata yang mengedepankan lokal makanan, yang memiliki peran penting dan akan menjadi pengalaman baru bagi wisatawan. Pengalaman baru dapat diperoleh wisatawan berupa keunikan cita rasa, penggunaan bumbu tradisional, cara pengolahan serta kemasan yang bersifat tradisional. Penyediaan fasilitas makanan dan minuman tentu saja tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan wisatawan sebagai bagian dari produk wisata. Dengan alasan bahwa keinginan untuk memberi kepuasan bagi wisatawan, membuat para pengusaha yang bergerak dalam penyediaan makanan dan minuman melakukan berbagai usaha untuk menyediakan berbagai hidangan yang sesuai dengan “taste” wisatawan yang datang dari

berbagai negara. Dengan gencarnya usaha untuk memperkenalkan makanan dan minuman tradisional membuat wisatawan mancanegara mulai menyesuaikan dan menyukai makanan dan minuman khas dari tempat wisata yang mereka kunjungi (PRASIASA, 2013). Sebagai wujud kearifan lokal, kuliner Nasi Tumpang Lethok perlu dilestarikan. Untuk melestarikannya tidak hanya membutuhkan dukungan aktif dari masyarakat Klaten, namun juga keterlibatan peran media komunikasi agar identitas kuliner Nasi Tumpang Lethok Klaten dapat lebih dikenal masyarakat luas. Seiring dengan kemajuan tingkat budaya dan peradaban manusia, perkembangan teknologi juga berkembang pesat. Sehingga semakin maju suatu budaya maka semakin berkembang teknologinya karena teknologi merupakan perkembangan dari suatu budaya yang maju pesat (ADIB, 2011). Pada akhirnya, masyarakat modern dituntut untuk terus belajar dan beradaptasi dengan kemajuan teknologi yang ada.

METODE

Penelitian ini dimulai dengan menentukan objek penelitian yaitu pemaknaan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata, dilanjutkan dengan penetapan perumusan masalah atas dasar permasalahan yang telah ditetapkan pada pendahuluan, yaitu bagaimana gambaran kuliner tradisional Nasi Tumpang Lethok serta bagaimana memaknai Tumpang Lethok sebagai makanan tradisional yang bernilai daya tarik di daerah Klaten. Berdasarkan rumusan masalah di atas, metode penelitiannya ditetapkan bahwa metode penelitiannya adalah metode deskriptif kualitatif yang didasarkan dalam kajian teori (DANAMIK & WEBER, 2006) yang memaparkan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Dalam konteks penelitian ini, maka makanan tradisional yang memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, serta keragaman, merupakan kuliner yang berdaya tarik wisata. Teori lain yang mendukung penelitian ini adalah teori gastronomi yang merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan

dan minuman (SCARPATO, 2002).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ciri khas dari makanan tradisional Nasi Tumpang Lethok antara lain:

a. Bahan-bahan

Makanan ialah ciri khas budaya melalui bahan yang digunakan, cara pengolahan, cara penyajian, dan tradisi memakannya. Sehingga, Nasi Tumpang Lethok yang merupakan makanan tradisional yang dapat dikatakan sebagai identitas budaya lokal karena penampilannya merupakan bagian dari kearifan lokal budaya masyarakat. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan Nasi Tumpang Lethok mencerminkan sebuah simbol budaya. Dimana Klaten merupakan daerah yang subur dan kaya akan hasil pertanian yang menggambarkan masyarakat Klaten dalam mengolah Nasi Tumpang Lethok dengan memanfaatkan hasil pertanian. Nasi Tumpang Lethok terdiri dari nasi putih, sayuran, telur rebus, dan disiram dengan kuah sambal tumpang atau sambal lethok yang terbuat dari campuran tempe, cabai, santan dan bumbu-bumbu lain.

Bahan-bahan tersebut sangat mudah untuk didapatkan, terutama di pasar tradisional yang bisa dibeli dengan harga yang sangat murah. Sebagai hidangan utama, Nasi Tumpang Lethok menggunakan nasi putih sebagai karbohidratnya. Sayuran menjadi pelengkap dalam sajian Nasi Tumpang Lethok. Kurang lengkap rasanya jika tidak ada sayuran yang menjadi ciri khas makanan ini, yaitu daun pepaya, nangka muda, kacang panjang, bayam, dan tauge. Tidak heran jika sayur pepaya ini menjadi ciri khas pelengkap sajian Nasi Tumpang Lethok karena sayur daun pepaya dapat tumbuh subur di daerah dataran rendah seperti Klaten. Daun pepaya juga dipercaya oleh masyarakat Klaten dapat memberikan manfaat bagi ibu yang sedang menyusui yaitu melancarkan ASI. Resep turun temurun dari nenek moyang hingga saat ini menjadi simbol warisan budaya dalam mengolah tempe busuk menjadi masakan yang enak sehingga menjadi identitas makanan masyarakat Klaten dan harus dilestarikan.

Makanan juga disebut sebagai bagian dari budaya karena merupakan manifestasi otentik dari sejarah dan budaya suatu daerah (Berg & Sevon, 2014). Oleh karena itu, tidak heran jika setiap daerah memiliki makanan khas yang setiap makanannya sebagai bentuk simbol identitas budayanya. Bau, rasa, dan cara pengolahan serta cara memakannya juga akan berbeda. Hal tersebut disebabkan adanya kebiasaan yang telah dilakukan dan diwariskan secara turun temurun sebagai warisan budaya. Demikian juga, bahan-bahan untuk membuat sambal Tumpang Lethok. Sambal Tumpang Lethok menjadi jantung dari sajian Nasi Tumpang Lethok. Bahan untuk membuat sambal Tumpang Lethok berasal dari hasil bumi yang melimpah, yaitu cabai, tempe semangit, tahu kotak, koyor sapi, telur rebus, santan kelapa, daun salam, lengkuas, daun jeruk, garam, merica, dan gula merah. Semua bahan untuk membuat sambal Tumpang Lethok masih sangat tradisional. Hal tersebut, merupakan bukti warisan budaya dimana masyarakat Klaten telah memanfaatkan hasil bumi dan produk tanag airnya menjadi makanan olahan yang sangat enak dan lezat dikenal oleh masyarakat luas sebagai makanan olahan yang merakyat dan dapat dinikmati oleh semua kalangan.

b. Pengolahan

Nasi Tumpang Lethok menjadi bagian dari simbol budaya masyarakat Klaten karena rangkaian proses pengolahan nasi dan sambal Tumpang Lethok dilakukan secara tradisional dan turun temurun dengan tujuan untuk mempertahankan cita rasa yang khas. Proses pengolahan Nasi Tumpang memakan waktu yang cukup lama, yaitu sekitar 3 jam, melalui proses manual dan masih dimasak secara tradisional dengan kayu bakar untuk mendapatkan cita rasa yang khas. Bumbu yang sangat lengkap dan pengolahan yang harus benar menjadi kunci utama. Nasi putih dimasak dengan tingkat kematangan yang pas, air tidak boleh terlalu banyak karena nasi akan lembek dan tidak enak. Semua bumbu untuk membuat sambal Tumpang Lethok harus dihaluskan bukan diblender karena dapat mempen-

garuhi kualitas rasa. Proses pembuatan nasi lebih mudah dibandingkan membuat sambal Tumpang Lethok. Proses pembuatan sambal diawal dengan menyiapkan tempe yang sudah busuk atau tempe semangit. Tempe yang digunakan yaitu tempe yang dibungkus dengan daun pisang, bukan tempe yang dibungkus dengan plastik, karena tempe yang dibungkus dengan daun pisang bisa memberikan cita rasa yang gurih pada sambalnya.

Pembuatan tempe semangit ialah dengan berubahnya warna tempe menjadi coklat kehitaman dengan meninggalkan tempe dalam kemasan daun tanpa dibuka selama 4 hari. Perubahan warna tersebut tandanya tempe sudah busuk dan siap digunakan untuk membuat sambal Tumpang Lethok. Selanjutnya tempe direbus dalam air mendidih selama kurang lebih 10 menit agar tempe tidak keras saat ditumbuk. Setelah semua bumbu (cabai, bawang merah, bawang putih, kencur, laos, daun jeruk, jeruk purut, garam, kemiri dan gula merah) ditumbuk sampai halus, kemudian tempe rebus dicampur lalu ditumbuk kembali hingga menyatu dengan bumbu. Kemudian semua bumbu dan tahu dimasukkan ke dalam kuah dan dicampur dengan santan secukupnya. Santan diperoleh dari parutan kelapa, jangan menggunakan santan instan. Ini menambah rasa gurih pada sambal Tumpang Lethok. Selanjutnya, kuah diletakkan di atas kompor dan dimasak menggunakan kayu bakar dan dimasak hingga menghasilkan sambal Tumpang Lethok yang kental. Uniknya, sambal Tumpang Lethok ini akan terasa sangat nikmat saat disantap keesokan harinya. Teksturnya yang kental pas dan bumbunya meresap dengan baik ke dalam tahu.

c. Penyajian

Nasi Tumpang Lethok telah menjadi makanan pilihan dan favorit masyarakat Klaten. Nasi Tumpang Lethok disajikan dalam keadaan masih hangat dengan nasi putih dan sambal tumpang di atasnya lengkap dengan sayuran, dalam keadaan masih hangat dengan nasi putih dan sambal tumpang di atasnya lengkap dengan sayuran. Masakan yang

disajikan masih segar membuat rasanya lebih nikmat. Sambal Tumpang Lethok dengan tekstur kental dan legit dengan aroma khas tempe busuk merupakan simbol penyajian makanan khas Nasi Tumpang Lethok.

d. Tradisi Makan

Orang Klaten memiliki cara unik dalam menyantap nasi Tumpang Lethok. Orang Klaten menikmati Nasi Tumpang Lethok saat masih panas dan segar. Aroma tempe busuk yang keluar dari sambal Tumpang Lethok sangat menggugah selera. Tahu yang dibalur sambal yang kalian tahu memberikan rasa yang sangat nikmat karena bumbunya yang begitu meresap. Dalam tradisi makan Nasi Tumpang orang Klaten memiliki cara yang unik untuk mencelupkan salah satu atau bahkan semua bumbu seperti gandos, tempe mendoan, bakwan bayam, bakwan sayur dan kerupuk kedelai ke dalam sambal Tumpang Lethok, kemudian ditaburkan di atas nasi panas yang dimasak, ditaburi sayuran (rebus daun adas, parutan pepaya mentah dan sedikit parutan kelapa) dan kacang tanah bubuk. Nasi Tumpang disajikan dengan daun pisang sebagai piring dan sendok. Inilah kebiasaan unik masyarakat Klaten. Semua simbol yang melekat pada makanan khas Nasi Tumpang Lethok yang meliputi bahan yang digunakan, cara pengolahan, cara penyajian dan tradisi makan menjadi identitas budaya masyarakat Klaten yang harus dilestarikan.

Makanan Tradisional Nasi Tumpang Lethok sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Klaten

Nasi Tumpang Lethok adalah nasi putih dengan sayuran sebagai pelengkap dan disiram sambal Tumpang Lethok. Kekhasan bahan dasar yang digunakan, sebagai bentuk orisinalitas dan otentisitas yang ingin ditunjukkan kepada masyarakat bahwa nasi Tumpang Lethok adalah nasi putih yang menjunjung tinggi orisinalitas serta otentisitas. Otentisitasnya, disamping ditunjukkan dari keaslian bahan dasar dan proses pengolahannya, juga dapat dilihat dari keindahan tampilan yang eksotis, sehingga merangsang calon pembeli untuk mencicipinya

dan kelezatan rasanya. Penyajian yang indah, tidak lepas dari kemampuan para pembuatnya yang memiliki keahlian yang bernilai seni.

Tampilan yang bernilai seni ini, menguatkan pendapat yang disampaikan oleh COOPER & EMORY (1995) bahwa salah satu dari empat tuntutan terhadap destinasi diantaranya adalah harus menarik dan bernilai seni. Nilai seni pada nasi Tumpang Lethok, tidak lepas dari seni kuliner yang diterapkan oleh produsennya. Seni kuliner ialah seni yang mempelajari makanan dan minuman serta berbagai hal yang berhubungan dengan makanan dan minuman, mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian dan penyimpanannya. Artinya, hal-hal tersebut telah menjadi bagian dari maksimal upaya yang telah dilakukan, sehingga dapat menarik wisatawan untuk datang dan menikmatinya, seperti disampaikan oleh (SOEKARTO, 1990) bahwa daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Juga disampaikan oleh International Culinary Tourism Association (ICTA) bahwa wisata kuliner bukan hal yang baru. Berhubungan dengan agrowisata, namun terfokus pada bagaimana suatu makanan atau minuman bisa menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya.

Nasi Tumpang Lethok merupakan product kuliner tradisional yang dapat memahami keinginan konsumen, yang ingin menjangkau semua lapisan konsumen yang possess keinginan rasa, warna, bentuk, dan tekstur. Inilah yang digambarkan oleh (DANAMIK & WEBER, 2006) sebagai daya tarik wisata, pada aspek keragaman dan keunikan. Daya tarik wisata yang baik, yaitu daya tarik yang memiliki keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman, terkait dengan empat hal, yaitu daya tarik yang memiliki keunikan, orisinalitas, otentisitas, dan keragaman. Pada aspek keragaman Nasi Tumpang Lethok digambarkan dengan adanya rasa, sehingga memiliki tampilan dan warna yang berbeda. Sementara pada aspek Keragaman dan keunikan pada nasi Tumpang Lethok, tergambar dalam keterpaduan antara rasa yang

melekat pada nasi Tumpang Lethok dengan rasa gurih sebagai simbol yang menguatkan.

Keunikan nasi Tumpang Lethok tergambar dari rasa orisinalitasnya, tergambar dari bahan dasar dan proses pembuatannya; otentisitasnya, tergambar dari nilai, tampilannya serta eksotismenya; sementara keragamannya tergambar dari rasa. Keempat aspek ini merupakan pendukung keberhasilan makanan tradisional nasi Tumpang Lethok, sehingga sangat dekat dengan keinginan pelanggannya dan memiliki daya tarik wisata, di Daerah Klaten. Seperti disampaikan oleh (DANAMIK & WEBER, 2006) bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu keunikan, orisinalitas, otentisitas, serta keragaman.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa nasi Tumpang Lethok merupakan jenis makanan tradisional dengan kategori kuliner tradisional yang memiliki daya tarik wisata. Daya tarik wisata pada nasi Tumpang Lethok adalah tergambar dari keunikannya, yang memiliki rasa gurih dari sambal Tumpang Lethok sebagai pembeda untuk menguatkan rasanya, sebagai bentuk keragamannya; dengan orisinalitasnya yang tergambar melalui kekhasan bahan dasar yang digunakan serta proses pembuatannya; dan otentisitas yang ditunjukkan adalah melalui nilai dan eksotisme tampilannya. Dengan masih rendahnya pemahaman masyarakat dalam memaknai nilai kearifan lokal pada usaha kuliner, sebagai bentuk terbatasnya peran masyarakat dalam mengembangkan kuliner tradisional di Daerah Klaten, maka disarankan masyarakat dapat memulai kegiatan usaha pada jenis usaha kuliner ini, dengan harapan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat serta meningkatkan citra Daerah Klaten, sebagai Kota Kuliner yang berdaya tarik wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- ADIB, M.
2011. *Filsafat Ilmu : Ontologi, Epistemologi, Aksiologi dan Logika Ilmu Pengetahuan.*

Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- BERG, P. O., & SEVON, G.
2014. *Food Branding-Places – A Sensory Perspective*. <https://doi.org/10.1057/pb.2014.29>
- COOPER, D. R., & EMORY, C. W.
1995. *Business Research Methods* (5 tahun; R. D. Irwin Inc, ed.).
- DANAMIK, J., & WEBER, H. F.
2006. *Perencanaan Ekowisata*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- MISNAWATI, D.
2019. *Kajian Simbolisme Kuliner Mpek-Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang*. Jurnal Vokasi Indonesia, 7.
- PRASIASA, D. P. O.
2013. *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Salemba Humanika.
- SCARPATO, R.
2002. *Gastronomy Studies in Search of Hospitality*. Journal of Hospitality and Tourism Management, 9.
- SOEKARTO.
1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- WURIANTO, A. B.
2008. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore)*, “Laporan Penelitian.” Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.