

**IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL DI DESA WISATA LEKUK  
50 TUMBI LEMPUR KABUPATEN KERINCI**

**SKRIPSI**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**Oleh:**

**AGRE ARARUNA**

**NIM: 17135076/2017**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

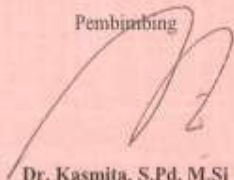
IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL DI DESA WISATA  
LEKUK 50 TUMBI LEMPUR, KABUPATEN KERINCI

Nama : Agre Araruna  
NIM/BP : 17135076/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 7 November 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Dr. Kasmira, S.Pd, M.Si  
NIP. 197009242003122001

Kepala Departemen Pariwisata FPP UNP



Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D.  
NIP.199202262020121012

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program  
Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan  
Perhotelan  
Universitas Negeri Padang


Judul : Identifikasi Makanan Tradisional di Desa Wisata  
Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci  
Nama : Agre Araruna  
NIM/BP : 17135076/2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 7 November 2023

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si

1. 

2. Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si

2. 

3. Anggota : Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail : [kkump.info@gmail.com](mailto:kkump.info@gmail.com)

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Agre Araruna  
NIM/TM : 17135076/ 2017  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departement : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

"Identifikasi Makanan Tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci" adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,

Kepala Departemen Pariwisata

Feri Ferdian, S.ST., M.M., Ph.D.  
NIP. 199202262020121012

Saya yang menyatakan,

Agre Araruna  
NIM. 17135076

## ABSTRAK

**Agre Araruna. 2023.** “Identifikasi Makanan Tradisional Di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur Kabupaten Kerinci”. Skripsi. Program Studi D4 Manajemen Perhotelan. Departemen Pariwisata. Universitas Negeri Padang.

Sektor pariwisata saat ini sudah dijadikan sebagai bisnis unggulan nasional yang dapat memacu pertumbuhan ekonomi seperti membuka peluang untuk usaha dalam bidang kegiatan pariwisata. Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata, tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan. Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur mempunyai beragam potensi perekonomian, mulai dari pertanian, peternakan, perkebunan, dan potensi pariwisata. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci.

Jenis penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, observasi dan dokumentasi melibatkan informan menggunakan teknik *nonprobability sampling* yaitu *snowball sampling*. Teknik analisis data yaitu reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur. makanan pokok berupa beras biasa dan beras payo. Lauk pauk ialah gulai ikan semah, rendang kubik, sambal ikan seluang, sambal kamanjang dan tapao. Sayur meliputi gulai licit, ubik licit dan cabe suhen. Jajanan tradisional berupa lemang kancung buruk, lpek penggi dan lemang. Minuman tradisional berupa Ayia Kawo, traspang dan Sirup Kayu Manis. Melalui upaya kolaboratif dan berkelanjutan, Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur berpotensi menjadi destinasi kuliner yang tak hanya memanjakan lidah, tetapi juga menyentuh jiwa dengan keberagaman budaya yang autentik.

**Kata Kunci : Identifikasi, , Makanan Tradisional, Kabupaten Kerinci**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberi kesehatan yang baik, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi. skripsi ini dengan judul “ **Identifikasi Makanan Tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci**” disusun sebagai syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Hambatan-hambatan dalam penyusunan skripsi ini penulis temui, namun berkat bantuan, bimbingan maupun dorongan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu melalui skripsi ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof, Dra, Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd. M. Si, selaku Wakil Dekan 1 dan dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penulisan skripsi ini serta motivasi untuk menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, selaku Kepala Departemen Pariwisata dan dosen pengxuji yang telah memberi masukan dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si, selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Rian Surenda, S.El, M.M, selaku dosen penasehat akademik yang telah memberikan saran dan motivasi.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
7. Kedua orangtua yang telah memberikan dukungan moral dan material serta motivasi dalam menyelesaikan masalah yang penulis hadapi.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat semua pihak untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Novemver 2023

Agre Araruna

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Fokus Masalah.....	4
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II .....</b>	<b>6</b>
<b>KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Aspek-Aspek Teoritis .....	6
B. Kerangka Konseptual.....	9
C. Pertanyaan Penelitian .....	10
<b>BAB III.....</b>	<b>11</b>
<b>METODELOGI PENELITIAN.....</b>	<b>11</b>
A. Jenis Penelitian.....	11
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	11
C. Informan Penelitian.....	11
D. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data.....	11
E. Teknik Analisis Data.....	13
<b>BAB IV .....</b>	<b>15</b>
A. Sejarah Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur.....	15
B. Identifikasi Makanan Tradisional Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur .....	15
C. Potensi Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner .....	31
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>35</b>
B. Saran .....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>37</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Lokasi Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur .....	2
2. Kerangka Konseptual .....	10
3. Beras Payo.....	17
4. Beras biasa .....	17
5. Ikan Semah.....	20
6. Gulai Ikan Semah.....	20
7. Ikan Seluang.....	21
8. Sambal Ikan Seluang.....	21
9. Proses Belut Dikeringkan.....	22
10. <i>Sambal Kamanjang</i> .....	22
11. Rendang Kubik.....	23
12. <i>Tapao</i> .....	24
13. <i>Gulai Licit</i> .....	24
14. <i>Ubik Licit</i> .....	25
15. Pohon Surian .....	26
16. Cabe Suhen.....	26
17. <i>Lemang Kacung Beruk</i> .....	27

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

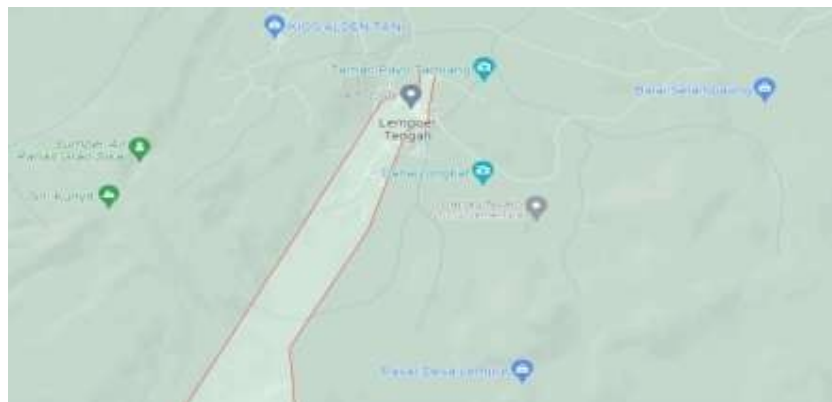
Sektor pariwisata saat ini sudah dijadikan sebagai bisnis unggulan nasional yang dapat memacu pertumbuhan ekonomi seperti membuka peluang untuk usaha dalam bidang kegiatan pariwisata. Menurut UU No. 10 Tahun 2009 bahwa “Wisata merupakan suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu tertentu. Wisata merupakan bagian dari kegiatan pariwisata yang didukung dengan berbagai fasilitas serta layanan yang telah disediakan oleh masyarakat, pengusaha dan pemerintah”. Wisatawan yang berkunjung ke daerah tujuan wisata tidak sekadar menikmati panorama, tetapi bisa mendapatkan informasi yang dibutuhkan dan berinteraksi dengan masyarakat, mereka menikmati Makanan tradisional yang ada di sekitar daerah tujuan wisata.

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya dikalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku Nusantara. Makanan tradisional sangat terikat dengan tradisi setempat. Makanan tradisional dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat. (Benny Rahmawan Noviadji, 2014).

Makanan tradisional Indonesia mengandung beragam rempah-rempah, memiliki aneka teknik memasak dan berbahan-bahan lokal yang sebagian terpengaruh dari India, China, Timur Tengah, dan Eropa. Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di berbagai daerah. Makanan tradisional

memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Harsana, 2018).

Kabupaten Kerinci merupakan salah satu Kabupaten yang berada di bagian paling barat provinsi Jambi. Kabupaten Kerinci dikenal dengan sebutan *Sekepal Tanah dari Surga* yang berarti Kabupaten ini terkenal dengan kekayaan dan keindahan alamnya. Ibukotanya berada di Kota Sunyai Penuh, tetapi pusat pemerintahannya berada di Kecamatan Siulak. Kabupaten Kerinci terdiri atas 18 Kecamatan, yang dibagi lagi atas sejumlah 2 Kelurahan dan 285 Desa (BPS Kerinci, 2023). Salah satunya desa yang memiliki beragam makanan tradisional berada di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur.



**Gambar 1 Lokasi Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur**

Sumber : *Google Maps (diakses 2022)*

Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur yang berada di Kecamatan Gunung Raya. Istilah Lekuk 50 Tumbi Lempur digunakan untuk penamaan kesatuan wilayah adat yang ada di Lempur, Mulai dari Lempur Tengah, Lempur Mudik, Desa Baru Lempur, Lempur Hilir dan Manjuto Lempur. Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur memiliki jarak tempuh dari pusat Kota Sungai Penuh, yaitu 40 km. Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi

Lempur berbatasan langsung dengan wilayah Taman Nasional Kerinci Seblat.

Karakteristik sosial budaya masyarakat Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur adalah masyarakat yang masih memegang teguh budaya nenek moyang. hal tersebut dapat dilihat dari kegiatan adat yang masih dijalankan sampai sekarang. Salah satu kegiatan adat yang ada di Desa wisata lekuk 50 Tumbi lempur adalah kenduri sko. Kenduri sko berasal dari kata kenduri pusako (pusaka) yang merupakan upacara paling besar yang dilakukan sebagai rasa syukur atas hasil panen. Kenduri sko juga memiliki tujuan yang lain antara lain, pengukuhan dan penobatan depati serta pembersihan pusaka adat. Masyarakat akan merayakannya dengan memainkan alat musik, menari tarian tradisional serta menghadirkan makanan tradisional selama acara adat tersebut dilaksanakan.

Makanan tradisional yang dihidangkan terbuat dari hasil pertanian dan bahan-bahan yang diambil dari hutan disekitar desa. Makanan tradisional dimakan biasanya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, jajanan dan minuman yang telah dikonsumsi dari generasi ke generasi. Namun seiring masuknya makanan asing, *fast food* dan kreasi masakan lain membuat generasi baru lebih menikmati makanan tersebut dibanding makanan tradisional. Padahal makanan tradisional memainkan peran penting dalam identitas lokal dan budaya.

Perkembangan zaman tidak hanya berdampak pada teknologi saja, namun makanan juga berinovasi, sehingga makanan tradisional ini pun dilupakan keberadaannya di tengah-tengah masyarakat lempur, dikarenakan masyarakat lebih memilih makanan modern yang dianggap lebih menarik. Hal tersebut membuat pewarisan resep makanan tradisional terputus pada generasi baru. pengetahuan tentang makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur hanya diketahui oleh generasi tua dan hanya sedikit generasi saat ini yang tau.

Makanan tradisional perlu dilestarikan agar tidak punah dan kalah bersaing dengan makanan modern yang semakin banyak dan bervariasi.

Untuk mencegah hilangnya makanan tradisional ini perlu upaya untuk melestarikan dan mengenkannya pada generasi saat ini. Salah satu upaya menjaga keberadaan makanan tradisional ialah dengan melakukan studi mendalam tentang komposisi bahan yang digunakan dan mempelajari teknik pengolahannya.

Berdasarkan deskripsi diatas, tampak bahwa permasalahan tersebut berpeluang untuk dikaji lebih lanjut. Oleh karena itu penulis melakukan penelitian dalam bentuk skripsi dengan judul **“Identifikasi Makanan Tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci”**.

#### **B. Fokus Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang dan identifikasi masalah di atas maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini yaitu identifikasi jenis makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci.

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus masalah yang telah dijabarkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah **“Bagaimana identifikasi makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci”**.

#### **D. Tujuan Penelitian**

##### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui identifikasi makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci

##### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mendeskripsikan apa saja jenis-jenis makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci

- b. Mengidentifikasi bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### **1. Bagi Lembaga Adat dan Masyarakat**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan bagi Lembaga Adat serta masyarakat dalam upaya mengembangkan makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci

##### **2. Bagi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan**

Manfaat penelitian ini untuk jurusan pariwisata adalah untuk menambah pengetahuan dan sebagai sumbangan pemikiran serta informasi terutama bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian lebih lanjut tentang identifikasi makanan tradisional di Desa Wisata Lekuk 50 Tumbi Lempur, Kabupaten Kerinci.

##### **3. Bagi Peneliti Lainnya**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi sebagai bahan perbandingan dalam melakukan penelitian pada bidang terkait makanan tradisional.

##### **4. Bagi Peneliti**

Memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana sains terapan dan dapat mengetahui permasalahan-permasalahan yang ada berdasarkan teori yang telah dipelajari selama masa perkuliahan.