

PENYEBARAN TATA LETAK TRADISIONAL STREET FOOD DI KOTA GORONTALO

Devie Indriany Moha¹, Dewi Sartika T.Zees², La Ode Juni Akbar³
Mohamad Fadlun Lamusu⁴

Universitas Bina Taruna Gorontalo
devie.indriany.moha@gmail.com¹, dewi.zees90@gmail.com²,
junilaode23@gmail.com³

ABSTRACT

Culinary has become a part of the socio-economic life of the people in the city of Gorontalo. Immigrants who are visiting the city of Gorontalo are mostly definitely looking for places to eat that are in great demand by the public. While in Gorontalo City, culinary is also the biggest destination for Gorontalo residents who migrate to other places. Culinary tours such as traditional street food and modern food are starting to line up a lot along the streets of Gorontalo city. However, Gorontalo City has 3 problems in the tourism sector, especially in its culinary tourism potential. The first problem is the lack of complete facilities and good quality infrastructure at street food locations in Gorontalo City for both sellers and buyers. In other words, the location and layout of street food in Gorontalo City is still random and not neatly organized. The second problem is that tourism promotion is still not maximal in highlighting Gorontalo's special food and drinks or efforts to introduce traditional flavors of street food in a unique way are still very minimal. In addition, there is a lack of effective coordination between tourism associations and the local government in paying attention to the location of street food businesses in Gorontalo City. Therefore, improvements in various aspects must be made to improve the development of traditional street food places in the city of Gorontalo like other regions in Indonesia and other countries which can be used as examples of success in realizing culinary tourism with the theme of traditional food as regional icons that can help in increasing regional economy and preserving cultural heritage in the form of typical food and drink from the area.

Keywords: Layout Street food, Modern Food, Traditional Food

PENDAHULUAN

Siapa yang tidak suka jajan dimuka bumi ini, setiap kalangan pasti menyukai yang namanya jajan dimulai dari usia kita masih kanak-kanak hingga dewasa. Pastinya kita sudah tidak asing lagi dengan istilah Street Food atau jajanan jalanan, yang menyajikan makanan dan minuman cepat saji disediakan oleh pedagang asongan, baik menggunakan gerobak makanan

atau kedai di tempat umum. Mulai dari harga yang terbilang murah serta kemudahan dalam pembuatannya, dan makanan yang dijualpun beranekaragam seperti makanan dan minuman tradisional, cemilan, dan jenis makanan yang lebih populer melampaui batas wilayah tradisionalnya. Menurut penelitian yang digelar pada 2007 study dari Food and Agriculture Organization, 2,5 miliar orang mengkonsumsi jajanan jalanan setiap hari (Martin Halim, 2020). Oleh sebab itu, keberadaan street food disuatu daerah sedikit banyak mempengaruhi pola hidup masyarakat dan juga bisa menjadi sumber pendapatan bagi kas Daerah. Tradisional Street Food harus terus di kembangkan agar menjadi peluang usaha yang efektif serta berperan aktif dalam menunjang perekonomian suatu daerah, terlebih lagi jika dapat menjadi salah satu ikon pada sektor pariwisata dibagian kuliner khas daerah seperti memperkenalkan beragam-macam masakan dari masyarakat setempat kepada penduduk sekitar, pendatang atau perantau maupun turis mancanegara.

Khususnya di wilayah kota Gorontalo, keberadaan street food lumayan banyak, tetapi untuk strategi lokasi pasar sepertinya masih perlu di tinjau kembali. Tidak tertata kelolanya fasilitas yang mewadahi kegiatan kuliner di Kota Gorontalo membuat kuliner di kota ini menjadi biasa saja. Saat ini Pemerintah Kota Gorontalo sedang gencar-genjarnya melakukan perbaikan dan pengembangan terhadap kota Gorontalo terutama di bagian pariwisatanya, yang meliputi renovasi tempat-tempat bersejarah seperti Benteng Otanaha, wisata alam seperti Taman Laut Olele dan Batu Barani yang terkenal hingga ke turis asing yang berdatangan untuk berenang dengan Ikan Hiu Pausnya, serta wisata Kota Cahaya di Kabupaten Bone Bolango dan masih banyak lagi. Namun, sangat disayangkan jika Kota Gorontalo yang sangat potensial dengan wisata alamnya itu tidak di barengi dengan pembangunan pada wisata kulinernya terutama wisata kuliner yang memperkenalkan ragam kuliner khas Hulundalo Lipu'o (Gorontalo Tercinta) ini.

Fasilitas lokasi wisata kuliner di Kota Gorontalo masih kurang tertata rapi atau masih berpencar-pencar, hingganya edukasi yang memberikan pengetahuan mengenai ragam kuliner khas Gorontalo, mulai dari tempat dan cara membuat hingga mengolah menjadi makanan khas yang menarik bagi masyarakat setempat masih minim dan masih diperlukan sebuah tempat dan fasilitas yang dapat menunjang kegiatan dalam bidang kuliner di Kota ini. Salah satu contoh lokasi Street food area Malioboro dekat dengan kompleks kantor Kejaksaan di Bone Bolango, yang masih terbilang tidak terurus dalam urusan tata letak jualan, dan pembeli yang berjalan kaki di area tersebut pun terancam bahaya akan insiden lalulintas. Tempat jualan ini masih terbilang tidak aman baik bagi para penjualnya maupun pembelinya, dikarenakan lokasi gerobak jajanan jalanan ini berjejer di samping trotoar yang bisa mengakibatkan kemacetan bahkan membuat makanan dan minuman yang dihidangkan terkena debu jalanan yang bertebaran. Lokasi ini juga terkenal dengan ramainya pengendara bermotor maupun mobil lalu lalang. Terlebih lagi, banyaknya jajanan jalanan di Kota Gorontalo masih berputar menyediakan makanan dan minuman yang itu-itu saja, hanya sebatas mengikuti yang tengah viral, penyajian yang kurang menarik membuat

Tradisional street food di Kota Gorontalo kurang menonjol dibandingkan wisata alamnya.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, keberadaan Tradisional Street Food di Kota Gorontalo sangat menarik untuk di gali lebih dalam lagi, baik mengenai tata kelola tempat Tradisional Street Food ini berada, maupun aneka cara penyajiannya yang membuat orang-orang tertarik menikmatinya serta peran masyarakat maupun pemerintah setempat dalam pembangunan tempat Tradisional Street Food agar lebih layak lagi dijadikan sebagai salah satu bagian dari sektor pariwisata daerah yang menonjolkan ciri khas makanan dan minuman dari daerah Gorontalo.

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Metode Kualitatif merupakan menekankan pada makna, penalaran, definisi suatu situasi tertentu, lebih banyak meneliti hal-hal yang berhubungan dengan kehidupan sehari-hari. Pendekatan kualitatif, lebih lanjut, mementingkan pada proses dibandingkan dengan hasil akhir oleh karena itu urutan kegiatan dapat berubah-ubah tergantung pada kondisi dan banyaknya gejala-gejala yang ditemukan. Tujuan penelitian biasanya berkaitan dengan hal-hal yang bersifat praktis. Melalui jenis penelitian deskriptif, diharapkan dapat menjawab permasalahan dari penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keberadaan sumber daya alam yang terdapat di Kota Gorontalo merupakan salah satu potensi yang dapat mendorong peningkatan perekonomian sehingga dapat menjadi andalan bagi sumber pendapatan daerah. Salah satu sektor yang berperan penting dalam memanfaatkan sumber daya alam ini adalah sektor pariwisata. Bukan hanya dengan menonjolkan wisata alamnya saja namun juga menonjolkan hasil dari sumber daya alamnya seperti hasil perkebunan maupun perikanan, contohnya jagung yang dapat di sajikan sebagai makanan kuliner khas Gorontalo Binthe Biluhuta, olahan hasil lautnya yang berlimbah seperti ikan Roa, acar Ikan dan kerupuk cumi serta masih banyak lagi. Hasil sumber daya alam Gorontalo ini dapat diperkenalkan lebih menonjol lagi dengan sektor wisatanya di bagian kuliner bertemakan Tradisional street food Gorontalo, yang bertujuan untuk mengembangkan sektor pariwisata di Kota Gorontalo melalui pengoptimalan penyediaan fasilitas bagi perdagangan maupun lokasi strategis pagi masyarakat yang tertarik untuk menjelajahi makanan jajanan jalanan khas Gorontalo.

Semakin melonjaknya pertumbuhan penduduk di suatu kota, maka akan semakin meningkat juga taraf kebutuhan setiap orang. Salah satu kebutuhan primer manusia ialah makanan, makanan juga merupakan salah satu bagian yang sangat penting dalam kehidupan. Oleh sebab itu, tempat makan mudah ditemui disuatu kota sangat diperluakaan terutama tempat wisata kulinernya yang telah memadai dan memang strategis untuk para pelancong atau pejalan kaki, baik melihat cara penyajian makanan secara langsung maupun menikmati makanan tersebut ditempat akan semakin menarik daya beli para pengunjung, dan tempat yang strategis dalam berwisata kuliner juga akan membuat nyaman orang-orang yang ingin menikmati tradisional street food

di Kota Gorontalo. Selain itu, diharapkan juga pemerintah daerah menyediakan data dan informasi pariwisata melalui pengembangan Sistem Informasi Pariwisata berbasis GIS yang dapat di akses melalui WebSite dan perangkat Mobile, Hingganya, melalui sistem ini maka calon wisatawan baik mancanegara maupun domestik dapat dengan mudah mengakses data dan informasi obyek-obyek wisata di Gorontalo termaksud tempat-tempat kulinernya yang bercirikan makanan dan minuman khas daerah tersebut. Hal ini lakukan untuk meningkatkan jumlah wisatawan dan berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat dan penerimaan daerah dari sektor pariwisata.

Pada saat para pendatang ingin menikmati makanan street food di kota Gorontalo dapat dengan mudah menemukan informasi makanan maupun lokasinya berada, jika semua sudah bisa di akses dengan mudah melalui perangkat Mobile. Kemudian seluruh makanan kuliner khas Gorontalo ini berada dalam satu kawasan, maka akan semakin mudah bagi masyarakat setempat maupun pendatang untuk menentukan arah tujuan mereka dalam menghabiskan waktu berwisata ria. Salah satu contoh permasalahan tataletak tradisional street food di Gorontalo yang masih acak, yaitu saat kita ingin menikmati makanan khas Gorontalo seperti Ilabulo yang memiliki sejarah makanan para raja dan melegenda serta enak, maka kita harus pergi ke jalan Panigoro Limba B, Kota Gorontalo, yang terkenal dengan Ilabulonya yang sangat enak, sekedar untuk menikmati makanan ini kita harus pergi ke satu lokasi tersebut, dan jika ingin menikmati minuman khas seperti Saraba di kota Gorontalo kita perlu beranjak pergi lagi untuk menyinggahi kompleks Murni di Jalan Nani Wartabone yang terkenal dengan minuman Sarabanya yang banyak di gemari oleh kaum anak muda di kota Gorontalo. Dua tempat makanan dan minuman khas Gorontalo ini berlokasi di titik Street Food yang berbeda, dan lokasi yang mewadahi kedua tempat Street Food ini masih terbilang biasa-biasa aja karena berada di atas trotoar yang mengakibatkan parkir liar berjejer di bahu jalan Nani Wartabone, serta lokasi Ilabulo yang kurang tepat berada dipinggir jalan yang kadang asap pembakaran dari proses memasak makanan ini mengganggu pengelihatn pengguna jalan di sekitar, mungkin ini merupakan strategi pasar dari si penjual namun di liat dari kondisi tempat masih terbilang belum strategis baik untuk pihak penjualnya maupun si pembeli. Padahal jika kedua makanan dan minuman favorite in berada di satu lokasi begitupun dengan makanan tradisional lainnya khas Gorontalo berada di satu tempat yang sama, maka akan memudahkan akses bagi wisatawan yang ingin mencicipi serta akses informasi tentang makanan ini akan lebih mudah didapatkan

Oleh sebab itu, Kota Gorontalo yang sangat pontensial ini masih perlu berbenah terutama dalam mengatasi masalah diatas, misalnya dengan melakukan proyek pembangunan salah satu titik lokasi yang ditetapkan dan dijadikan sebagai pusat tradisional Street Foodnya di Kota Gorontalo, seperti di pusat kota atau dialun-alun yang mudah di jangkau oleh para pengunjung, selain itu tempat yang disediakan juga harus memperhatikan fasilitas kebersihkannya karena ini berkaitan dengan makanan dan lingkungan, memberikan sedikit filosofi dari makanan daerah yang disajikan juga diperlukan, sehingga para pengunjung mendapatkan pengetahuan

tambahan mengenai apa yang mereka makan, lebih unik lagi jika para penjual bersedia melakukan atraksi atau peragaan memasak dalam pembuatan hidangan secara langsung dihadapan para pelanggan, pasti akan sangat menggagumkan dan akan membuat ketertarikan pengunjung meningkat untuk datang kembali lagi nantinya. Menyediakan berbagai makanan dan minuman khas dari daerah Gorontalo serta melakukan inovasi kuliner seperti pembuatan makanan dan minuman yang dijual dari hasil perkebunan maupun hasil lautnya.

Saat ini street food memainkan peran penting dalam pariwisata, makanan telah menjadi salah satu alasan utama para pelancong terbang ratusan kilometer ke kota lain atau bahkan ke negara lain. Tidak hanya ke restoran berbintang lima tetapi juga pedagang kaki lima (Douwes, 2020). Kita ambil contoh salah satu lokasi strategis pasar Street Food dan inovasi kuliner dari salah satu negara yang terkenal dengan wisata kulinernya yaitu Negeri gingseng atau Negara Korea selatan. Di Negeri ini, Street Food berjejer rapi di satu kawasan yang tentunya tidak ada para pengendara motor atau mobil di dalam lokasi Street Food ini atau dengan kata lain para pejalan kaki yang ingin singgah menikmati kuliner di Street Food dapat berjalan dengan santai dan aman ketika mencari tempat Street Food yang ingin di singgahi, serta mereka juga dapat makan dengan nyaman dalam menikmati hidangan street food di tempat tanpa terganggu oleh debu jalanan. Salah satu contoh pasar Tradisional Street food di Korea Selatan seperti di Gwangja Market, dimana tempat ini merupakan salah satu pusat ramai dalam menikmati Street Food. Selain karena tempat yang jualan yang tertata rapi oleh para penjual, cara menyajikan bahan makanannya pun terbilang rapi, bersih, bahkan para penjual dipasar ini tidak segan untuk memperlihatkan proses pembuatan atau atraksi memasak makanan yang mereka perdagangkan, sehingga para pembeli tertarik dan ngiler saat melihat aneka Street Food yang bejejeran rapi di stand penjual. Apalagi jika ada jajanan yang unik dalam cara menghidangkannya akan semakin membuat para pengunjung penasaran untuk mencoba mencicipi makanan yang dijual.



Gwangjang Market, pasar tradisional terbesar di Seoul. (foto: theseoulguide.com)

Sebenarnya beberapa daerah di Indonesia juga sudah mulai melakukan renovasi dan inovasi dalam wisata kulinernya. Salah satu daerah di Indonesia yang mulai menjadikan Street Food sebagai salah satu point penting dalam dunia pariwisata ialah di Kabupaten Banyuwangi, dimana Street Food sukses menggait kehadiran wisatawan, dan juga mampu menumbuhkan pusat pertumbuhan di lingkungan orang Arab keturunan yang tinggal di

Banyuwangi. Terinspirasi dari kesuksesan Banyuwangi, Bapak Bupati Sutan Riska di Kabupaten Dharmasraya, Provinsi Sumatra Barat meresmikan dua pusat jajanan yang beliau beri nama "Street Food", yaitu Tradisional Street Food di Pulau Punjung dan Kakilima Street Food di Sungai Rumbai pada tahun 2019 lalu sebelum Pandemi Corona menyerang. Beliau mengatakan bahwa Street Food ini perlu dukungan bersama, perlu tetap dihidupkan. Sehingga dapat memajukan daerah, mengatasi kesenjangan, membangun pariwisata dan juga membangun perekonomian. Jika lokasi dan keberadaan Street Food itu terus disempurnakan bukan saja menjadi pusat jajanan, tetapi juga akan berkembang menjadi arena untuk berkesenian dan arena membangun silaturahmi sesama warga.

Di Kota Gorontalo, masih perlu dukungan dari pemerintah daerah dalam membenahi lokasi Street Food yang terbelang masih acak dan berada di pinggir jalan yang padat akan pengendara motor, menyediakan lokasi strategis untuk para penjual terutama dalam menjual makanan dan minuman yang menonjolkan selera masyarakat lokal setempat dikemas dengan khas dan tanpa menghilangkan cita rasa tradisionalnya, Tempat jualan out door namun mampu memberikan kenyamanan untuk para pembeli atau pejalan kaki dalam menikmati suasana berburu kuliner. Pemerintah daerah dan masyarakat juga harus saling bekerja sama dalam menyukseskan promosi wisata Tradisional Street Food di kota Gorontalo. Bahkan, Masyarakat Cina saja sudah memiliki Street food khas mereka di berbagai wilayah Indonesia seperti Pecinan Street Food, bukan kah lebih baik jika kita bisa memperkenalkan lebih luas lagi Tradisional street foodnya Gorontalo di satu kawasan yang mudah diakses oleh para pelancong dan masyarakat setempat. Dengan adanya pembangunan pusat wisata kuliner bertema Tradisional Street Food yang lebih tertata, akan membantu kesejahteraan para penjual asongan di daerah Gorontalo, meningkatkan perekonomian rakyat kecil dengan terus menonjolkan makanan dan minuman khas daerah, serta membangun solidaritas bersama untuk terus menjaga warisan budaya seperti makanan dan minuman tradisionalnya, yang mungkin ada juga ditempat lain tapi tetap memiliki perbedaan khasnya tersendiri.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian berbagai hal di atas, dapat disimpulkan bahwa kuliner telah menjadi salah satu bagian dalam kehidupan sosial-ekonomi masyarakat di kota Gorontalo. Pendatang yang sedang berkunjung di kota Gorontalo sebagian besar pasti mencari tempat-tempat makanan yang banyak diminati masyarakat. Saat berada di Kota Gorontalo, kuliner juga menjadi tujuan terbesar warga Gorontalo yang merantau ke tempat lain. Wisata kuliner seperti tradisional street food maupun modern food mulai berjejer banyak di sepanjang jalan kota Gorontalo. Namun, Kota Gorontalo memiliki 3 permasalahan pada sektor pariwisata terutama di potensi wisatanya. Masalah yang pertama adalah kurang lengkapnya fasilitas dan kualitas prasarana yang baik pada lokasi Street food di Kota Gorontalo baik bagi para penjual maupun pembeli, dengan kata lain lokasi dan tata letak street food di kota gorontalo masih acak dan tidak teratur rapi. Permasalahan kedua adalah promosi pariwisata masih belum maksimal dalam menonjolkan makanan dan

minuman khas Gorontalo atau upaya dalam memperkenalkan citarasa tradisional street food dengan cara yang unik secara luas masih sangat minim. Selain itu, kurang efektifnya koordinasi antara asosiasi pelaku pariwisata dan pemerintah daerah dalam memperhatikan lokasi usaha street food yang ada di Kota Gorontalo.

SARAN

Perbaikan dalam berbagai aspek harus dilakukan untuk meningkatkan pembangunan tempat tradisional street food di kota Gorontalo seperti daerah lainnya di Indonesia maupun negara lain yang bisa dijadikan contoh keberhasilan dalam mewujudkan wisata kuliner yang bertemakan makanan tradisional sebagai ikon dari daerah yang dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian daerah dan melestarikan warisan budaya berupa makanan dan minuman khas dari daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. Amrizal Dt Rajo Medan, 2019. STREET FOOD MEMPERSATUKAN - Pemerintah Kabupaten Dharmasraya Tau Jo Nan Ampek.html (Diakses pada Tanggal 12 Juni 2023)
2. Anggara, Sahya dkk, 2016. Buku Administrasi Pembangunan. http://digilib.uinsgd.ac.id/11041/1/3.%20Buku%20Administrasi%20Pembangunan_merged.pdf (Diakses pada Tanggal 8 Juni 2021)
3. Douwes Lasmana, 2020. Tren Foodie: Potensi Street Food di Jakarta. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata> (Diakses pada Tanggal 12 Juni 2023)
4. Gwangjang Market, pasar tradisional terbesar di Seoul. (foto: theseoulguide.com) (Diakses pada Tanggal 12 Juli 2021)
5. Martin Halim, 2020. Ruang Rekreasi Musik di Papanggo, Tanjung Priok <https://journal.untar.ac.id> (Diakses pada tanggal 9 Juni 2023)
6. Kamus besar The Oxford Companion to Food, 2010, Definisi Street Food, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. Michael Harianto Putra dkk, 2015. Perancangan Video Promosi Street Food Semarang untuk Mendukung Pariwisata di Kota Semarang. <https://studentjournal.petra.ac.id> (Diakses pada Tanggal 8 Juni 2023)