

Wisata Kuliner di Bangkalan (Potensi, Tantangan dan Pengembangan Wisata Kuliner)

Aminah Dewi Rahmawati
Pengajar pada Program Studi Sosioogi,
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Budaya, Universitas Trunojoyo Madura
aminah_rahmawatidewi75@yahoo.com

DOI: <https://doi.org/10.21107/budayamadura.2019.6>

ABSTRAK

Bangkalan merupakan salah satu Kabupaten di Madura. Potensi pariwisata yang dimiliki cukup beragam, salah satunya adalah wisata kuliner. Potensi wisata kuliner dapat ditemukan dengan banyaknya makanan khas di Bangkalan yang memiliki cita rasa yang tinggi. Soto, sate, rujak, olahan bebek, topak ladhe, nasi serpong, aneka camilan adalah beberapa makanan khas yang bisa ditemukan di Bangkalan. Persoalannya, potensi tersebut belum ditangkap sebagai peluang baik oleh pemerintah maupun masyarakat Bangkalan, sehingga pengembangan wisata kuliner di bangkalan belum optimal. Untuk itu upaya yang harus dilakukan adalah dengan mensinergikan antara pemerintah dan masyarakat untuk dapat mengembangkan potensi wisata kuliner ini. Upaya yang dilakukan dengan peningkatankualitas Sumber daya manusia, peningkatan fasilitas sarana dan prasarana, mutu pelayanan serta promosi

Kata Kunci : Wisata kuliner, tantangan, peluang, pengembangan wisata kuliner

A. POTENSI PARIWISATA DI BANGKALAN

Bangkalan, merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Pulau Madura. Pulau Madura secara administratif terbagi dalam 4 wilayah Kabupaten yaitu Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep. Bangkalan terletak di Ujung pulau Madura yang berbatas pada selat Madura. Menariknya, bangkalan menjadi pintu gerbang masuk Madura melalui darat maupun laut. Jembatan Suramadu yang beroperasi sejak 2009 menghubungkan daratan Madura dan Jawa yang semula terpisah oleh selat Madura. Meski sejak jembatan Suramadu beroperasi dan masyarakat cenderung memilih masuk pulau Madura lewat jembatan ini, akan tetapi pilihan masuk Madura melalui jalur laut masih tersedia. Kapal yang beroperasi menghubungkan ujung Perak dan Ujung Kamal masih dapat dinikmati meski frekuensi penyeberangan sangat jauh dari waktu ketika jembatan Suramadu belum beroperasi.

Sebagai pintu gerbang memasuki Pulau Madura, Bangkalan menjadi pijakan awal bagi orang yang ingin memasuki Pulau Madura. Dari sinilah sebenarnya, Bangkalan menjadi kota yang memiliki potensi yang dapat menarik orang untuk datang dan menikmati pesona kota Bangkalan dalam berbagai paket wisata. Pengembangan berbagai paket wisata ini tentu harus mempertimbangkan potensi yang dimiliki oleh kota Bangkalan. Potensi ini secara garis besar oleh Direktotar Jenderal Pemerintah dibagi dalam tiga kelompok , Pertama, paket wisata alam seperti pantai, perkebunan, pegunungan. Kedua, Wisata sosial budaya yang dapat dikemas dalam seni pertunjukan, upacara adat, museum, situs peninggalan sejarah, seni kerajinan. Ketiga, paket wisata khusus.

Kabupaten Bangkalan di bidang Pariwisata saat ini apabila merujuk pada data yang dikeluarkan oleh Dinas Komunikasi dan Informasi Kabupaten Bangkalan, prioritas pariwisata yang menjadi wisata unggulan adalah sosial budaya, terutama yang dikemas dalam wisata religi. Hal ini terlihat dari kunjungan wisatawan yang datang ke Kabupaten Bangkalan masih terpusat pada dua tempat yaitu Pasarean Syaichona Kholil yang terletak di Kecamatan Bangkalan dan Pasarean Aer Mata Ebu yang terletak di Kecamatan Arosbaya. Dalam sebaran wisatawan yang datang ke Bangkalan, secara administratif dua kecamatan ini memiliki kunjungan yang dominan dibanding 16 kecamatan lainnya. Gambaran ini dapat dicermati dari data yang dikeluarkan Dinas Komunikasi dan Informatika Kabupaten Bangkalan sebagai berikut :

Jumlah Kunjungan Wisatawan PerKecamatan di Kabupaten Bangkalan Tahun 2016-2017				
Kecamatan	2016		2017	
	Domestik	Manca Negara	Domestik	Manca Negara
Kamal	0	0	0	0
Labang	0	0	0	0
Kwanyar	2155	0	3096	0
Modung	0	0	0	0
Blega	0	0	0	0
Konang	2465	0	2301	0
Galis	0	0	2186	0
Tanah Merah	0	0	0	0
Tragah	0	0	0	0
Socah	1750	0	4767	0
Bangkalan	919040	31	689374	0
Burneh	0	0	0	0
Arosbaya	668820	67	629658	0
Geger	3013	0	3236	0
Kokop	0	0	0	0
Tanjung Bumi	0	0	12478	0
Sepulu	2374	0	2045	0
Klampis	0	0	0	0
Jumlah	1600617	98	1349141	0

Sumber : Dinas Komunikasi dan Informasi Kabupaten Bangkalan

Pada data di atas terlihat bahwa ada kecenderungan penurunan jumlah wisatawan yang datang ke Kabupaten Bangkalan di tahun 2017 dibanding tahun sebelumnya yaitu 2016. Bahkan dalam laporannya, Dinas Komunikasi dan Informasi Kabupaten Bangkalan mencatat ada penurunan kembali wisatawan yang datang ke Bangkalan di tahun 2018. Pengembangan pariwisata dengan basis sosial budaya terutama pada kemasan wisata religi memiliki berbagai peluang dan sekaligus di sisi lain juga tantangan. Peluang yang utama adalah wisata ini akan terus berkembang seiring kesadaran masyarakat untuk melakukan ritual agama yaitu melakukan ziarah masih terus berlangsung, tempat ziarah yang memiliki keunggulan dibanding dengan tempat ziarah yang lainnya sehingga dalam kunjungan tempat ini menjadi prioritas bagi wisatawan. Sedangkan tantangannya, pengembangan wisata cenderung sulit dilakukan, karena orientasi wisatawan hanya untuk berziarah, dan tidak melakukan wisata lainnya. Tentu hal ini berdampak pada pengembangan pariwisata dari sisi bisnis ekonomi. Selain itu wisata ini tidak bisa dikembangkan di setiap wilayah karena keberadaannya tidak bisa menciptakan menyangkut tempat, tokoh, atau sejarah yang berhubungan dengan wisata religi tersebut.

Melihat fenomena itu, perlu ada pengembangan pariwisata yang dapat meningkatkan gairah wisatawan untuk berkunjung ke Kabupaten Bangkalan. Hal ini perlu dilakukan, sebagai bagian upaya untuk menggerakkan ekonomi Bangkalan terutama yang berbasis kerakyatan. Sementara ini di Kabupaten Bangkalan, belum menunjukkan bahwa pariwisata menjadi daya dukung dalam memberi pendapatan daerah. Data Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan antara tahun 2013-2017 menunjukkan bahwa kontribusi terbesar dalam Produk Domestik Regional Bruto masih bertengger pada tiga hal, pertama Pertambangan dan penggalan, kedua Pertanian, kehutanan dan perkebunan, dan ketiga perdagangan besar dan eceran.

Dengan melihat perkembangan pariwisata yang sangat pesat, beberapa provinsi dan kabupaten/kota menjadikan pariwisata sebagai salah satu sumber pendapatan yang utama. Untuk meningkatkan potensi kepariwisataan itu berbagai kota menggali dan mengembangkan berbagai ragam wisata mulai wisata alam, budaya dan minat khusus. Diantara ragam wisata yang saat ini berkembang adalah wisata kuliner (makanan).

B. PELUANG PENGEMBANGAN WISATA KULINER DI BANGKALAN

Wisata adalah aktivitas manusia yang sudah dikenal sejak dulu. Hanya pada tataran kekinian wisata bukan lagi menjadi kebutuhan sekunder akan tetapi masuk dalam kebutuhan primer bagi sebagian masyarakat modern saat ini. Aktivitas masyarakat yang sangat padat, menyebabkan kebutuhan relaksasi pikiran dan fisik perlu dipenuhi, dan kebutuhan ini tersalurkan melalui aktivitas wisata.

Begitupun dalam jenis wisatanya, pariwisata memiliki perkembangan yang sangat beragam pula. Secara garis besar wisata terbagi menjadi dua, yaitu wisata alam dan wisata buatan (Isdarmanto, 2017:14-15). Seiring dengan selera wisatawan untuk melakukan wisata yang selalu berkembang, maka pengelolaan paket wisata juga senantiasa mengikuti permintaan konsumen. Maka perkembangan pariwisata mengalami perubahan pada banyak sektor, tidak hanya pada pola, bentuk dan sifat kegiatan, tetapi juga pada dorongan orang untuk melakukan perjalanan wisata. (R.S. darmadjadi, 1995:2). Motivasi atau dorongan orang untuk melakukan wisata menurut Mc. Intosh dan Murphy (dalam Pitana dan Gayatri, 2005:58) dapat dikategorikan dalam empat hal ;

1. Motivasi fisik.

Motivasi atau dorongan melakukan kegiatan wisata dengan tujuan kesehatan, relaksasi, kenamanan atau berpartisipasi dalam mengikuti event-event kegiatan olah raga.

2. Motivasi budaya

Kegiatan wisata yang didorong oleh keingintahuan tentang budaya, pada motivasi ini wisatawan akan tertarik pada kegiatan seni, adat , tradisi atau tempat-tempat yang memiliki nilai-nilai seni tertentu.

3. Motivasi Sosial

Motivasi sosial adalah wisata yang digerakkan oleh dorongan menguatkan silaturahmi dengan berkunjung ke tempat saudara atau teman, melakukan ziarah, serta aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan kegiatan – kegiatan amal atau sosial lainnya.

4. Motivasi fantasi

Kegiatan ini didorong oleh kondisi psikologis seseorang, untuk mendapatkan kepuasan psikologis. Seseorang yang memiliki motivasi ini biasanya memiliki kesibukan bekerja yang sifatnya rutinitas, sehingga menginginkan sebuah kondisi atau tempat yang mampu melepaskan kepenatan dan rutinitas harian mereka.

Perubahan ini mendorong industri pariwisata membuka layanan-layanan baru yang bersifat inovatif untuk menggaet wisatawan untuk datang. Salah satu yang banyak dikembangkan oleh berbagai daerah saat ini adalah wisata kuliner. Wisata kuliner dikenal beberapa tahun terakhir ini, dengan maraknya motivasi masyarakat berburu makanan yang memiliki cita rasa, penampilan, pelayanan yang khas. Disamping itu dalam masyarakat modern makanan bukan saja menjadi kebutuhan yang hanya berdasarkan pada masalah perut tetapi juga pada gengsi atau citra yang dibangun. Secara makna wisata kuliner adalah wisata yang menyangkut pada beragam tema makanan khususnya yang disajikan pada warung-warung, kedai-kedai atau tempat-tempat yang unik, misalnya pinggir jalan, perkampungan, atau tempat lainnya, berharga murah serta dipenuhi pelanggan ([http://www.google.com/wisata kuliner](http://www.google.com/wisata%20kuliner))

Pengembangan wisata kuliner, khususnya di Bangkalan memungkinkan untuk dikembangkan karena potensi yang dimiliki berupa variasi olahan makanan yang memiliki ciri khas dalam rasa, bumbu, serta bentuk sajian. Kekhasan inilah yang bisa diangkat dan dijadikan alat untuk menarik wisatawan datang ke kota Bangkalan. Secara sosiologis makanan ini sudah tersebar di seluruh Bangkalan, karena menjadi makanan khas masyarakatnya. Selanjutnya, bagaimana menjadikan makanan ini menjadi modal bagi pengembangan industri pariwisata di Bangkalan yang berbasis kerakyatan. Pengembangan pariwisata, tujuan yang cukup menjadi prioritas adalah meningkatnya kesejahteraan rakyat. Setidaknya secara ekonomi dampak pariwisata nantinya dapat dilihat dalam berbagai efek positif diantaranya :

a. Dapat menciptakan kesempatan berusaha

b. Meningkatkan kesempatan kerja. Pada peluang ini Bangkalan memiliki kesempatan untuk meningkatkan pendapatan yang berbasis usaha mandiri dari masyarakat. Hal ini dikarenakan dari jenis pekerjaan, dominasi pekerjaan terletak pada usaha pekerja keluarga yang mencapai 38,31%. Diharapkan dengan adanya geliat pariwisata usaha-usaha mikro yang berbasis keluarga dapat ditingkatkan produksinya.

c. Meningkatkan pendapatan sekaligus mempercepat pemerataan pendapatan masyarakat

d. Dapat meningkatkan pendapatan daerah melalui pendapatan pajak. Hal ini berdasarkan pada beberapa peraturan daerah yang mengenakan pajak pada makanan dan minuman diberbagai rumah makan dan restoran.

e. Dapat meningkatkan pendapatan nasional Gross Domestic Bruto (GDB)

- f. Dapat mendorong kemajuan bagi peningkatan investasi yang bersumber dari sektor pariwisata atau sektor ekonomi lainnya. Pada prinsipnya ada saling keterkaitan antara satu sektor dengan sektor lainnya, apabila pariwisata berkembang maka industri lainnya juga akan berkembang seperti transportasi, komunikasi, jasa dan lain sebagainya.

Bagi Kabupaten Bangkalan untuk mengembangkan pariwisata dengan basis wisata kuliner, potensi yang dimiliki adalah : *Pertama* letak Bangkalan sebagai pintu gerbang memasuki Madura. Orang akan merasa penasaran masuk wilayah Madura akan dimulai dengan mencoba wisata dikota yang paling dekat yaitu Bangkalan. Selain itu wilayah Bangkalan yang memiliki jarak paling dekat dengan Surabaya dapat menjadi daerah Wisata kuliner alternative, karena kepadatan kota Surabaya orang memilih makan pagi, siang atau malam di kota Bangkalan dengan jarak tempuh yang cepat melalui jalur Suramadu. *Kedua*, harga makanan yang cenderung murah dan terjangkau oleh semua kalangan masyarakat. *Ketiga*, tersedianya berbagai makanan khas yang dimiliki masyarakat Madura. Kekhasan makanan ini ternyata tidak hanya disajikan dalam rumah untuk konsumsi sendiri, akan tetapi sudah ada yang menjadikannya ladang bisnis yang bisa meraup keuntungan. Varian makanan apa saja yang dapat ditemukan di kabupaten Bangkalan?. Di bawah ini berbagai makanan khas yang bisa ditemukan di daerah Bangkalan:

- a. Olahan bebek.

Makanan khas yang dapat ditemukan di Bangkalan adalah olahan bebek. Salah satu yang membedakan pada olahan bebek di Bangkalan adalah penggunaan rempah-rempah sebagai penguat rasa. Apabila ditempat lain bumbu tabur (srundeng) yang ditabur diatas daging bebek terbuat dari parutan kelapa, maka ciri khas dari olahan bebek di Bangkalan adalah taburan yang berasal dari rempah-rempah seperti ketumbar, sere, laos yang diolah dengan cita rasa yang sangat lezat. Bahan-bahan rempah ini selain menambah rasa gurih pada olahan bebek, juga memberi aroma yang sedap ketika menyantapnya.

Keunggulan lainnya dari olahan bebek di Bangkalan adalah kemampuan menjadikan hidangan bebek dengan menghilangkan bau amis yang menjadi salah satu ciri dari daging bebek ini, maka menyantap bebek yang disajikan di berbagai warung di Madura akan terasa lezatnya tanpa terganggu oleh bau amis.

Keunggulan lainnya adalah konon, keahlian memasak bebek pada masyarakat Madura telah menjadikan bebek yang banyak mengandung kolesterol di tangan orang-orang Madura kandungan ini dapat dikurangi. Dengan berbagai olahan bebek yang bercita rasa tinggi, maka makanan ini layak untuk dijadikan destinasi wisata kuliner di Bangkalan.

Kekhasan lain yang ditemukan di Bangkalan dari sajian bebek ini adalah varian sambel yang beraneka ragam, mulai sambel trasi hingga sambel pencit (mangga muda) yang menjadikan ragam olahan bebek di Bangkalan semakin menggoda. Jenis sambel yang diolah dengan mangga muda menjadi hidangan yang cukup baru dalam khasanah persambelan yang ada dalam masyarakat. Ini menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat di luar Bangkalan untuk mencoba kuliner ini

Untuk mendapatkan olahan bebek di Bangkalan, cukup mudah. Apabila masuk melalui Pelabuhan Kamal, warung yang menjajakan olahan bebek sangat bertebaran sepanjang Kamal-Bangkalan. Di kamal kita dapat menemukan sajian bebek goreng di warung Skull Duck yang terletak di Jalan Summersari, selain itu sajian khas bumbu hitam dan bebek goreng dapat kita santap di warung Sapa kira yang terletak di jalan raya Kamal-Bangkalan. Sedangkan apabila melalui Jembatan Suramadu, mulai memasuki Bangkalan di daerah Burneh deretan kuliner yang menyajikan makanan olahan bebek berderet, Warung ole olang, Restoran Tera Bulan, serta warung yang cukup fenomenal dengan kunjungan perharinya ratusan hingga ribuan yaitu Warung bebek Sinjay.

2. Topak Ladhe

Topak Ladhe, makanan khas Bangkalan yang disajikan dengan kuah yang terbuat dari santan kental dengan rasa yang nikmat dan gurih. Makanan ini akan lebih cocok jika ada potongan lontong yang akan membuat cita rasa penikmatnya senantiasa tergoda untuk terus menikmatinya. Untuk dapat menikmatinya, topak ladhe bisa ditemukan di pasar senen Bangkalan.

3. Sate

Sate adalah makanan yang sangat identik dengan Madura, bahkan ketika Presiden Obama yang waktu itu berkunjung di Indonesia dan melakukan orasi ilmiah di Universitas Indonesia dengan fasihnya ia mengenang makanan yang sangat familiar pada masa kecilnya yakni sate. Legenda sate di Madura sudah tidak diragukan lagi, untuk itu makanan sate harusnya mampu menjadi tuan rumah bagi wisata kuliner di Bangkalan.

Sate yang ada di Bangkalan cukup bervariasi, dari daging olahan ada beberapa jenis sate, sate ayam, sate kambing dan ada yang menyediakan sate sapi. Sedangkan dari bumbunya, ada sate dengan bumbu kacang, sate bumbu kecap, dan yang tidak banyak ditemui di daerah lain adalah sate dengan bumbu petis. Petis adalah produk olahan yang dibuat dari pindang, kupang atau udang yang dimasak bersama air hingga kuah menjadi kental. Petis Madura cukup terkenal karena rasanya yang sedikit lebih asin, dengan warna yang lebih cerah. Petis Madura juga memiliki varian ikan yang jauh lebih lengkap, selain pindang, kupang dan udang, masyarakat Madura mengembangkan petis ikan tuna dan petis lorjuk. Untuk mendapatkan menu sate di Bangkalan, sangatlah mudah. Sepanjang jalan Raya Kamal-Bangkalan banyak warung yang menawarkan menu ini. Beberapa pedagang sate menggelar dagangan di dekat pasar-pasar, bahkan di seputar perumahan banyak pedagang sate keliling yang menjajakan sate dengan rasa yang lezat dan dengan harga yang terjangkau. Makan dengan lauk sate akan lebih pas dengan ditemani dengan nasi lontong yang diiris kecil-kecil dan ditabur bumbu sesuai selera kita.

4. Soto dan Rujak Soto

Hampir semua kota di Indonesia memiliki makanan jenis ini. Hanya setiap kota memiliki kekhasan dalam mengolah serta menyajikan soto. Maka meski namanya sama kita akan mendapatkan cita rasa yang berbeda apabila menikmati soto dari berbagai daerah. Makasar yang punya coto Makasar berbeda rasa dengan soto Klaten, Soto Kudus berbeda rasa dengan soto Lamongan. Soto Jakarta berbeda dengan soto Padang. Bagaimana dengan Soto Madura?

Soto Madura memiliki rasa kaldu yang begitu kuat dalam kuahnya. Dengan menggunakan daging sapi atau ayam sebagai sumber kaldu, soto yang disajikan dengan lontong/nasi bertambah lezat dengan taburan kentang goreng. Ada beberapa menu soto yang diolah khusus dari bagian tertentu dari hewan seperti Sapi. Di daerah Socah ada Soto Mata sapi. Menu soto yang satu ini diolah dari mata sapi yang diberi bumbu rempah-rempah yang sangat menarik selera para pecinta kuliner.

Masyarakat Madura juga mengolah soto dengan divariasikan bersama rujak petis. Tambahan berbagai macam sayuran dalam rujak, dengan bumbu petis yang demikian gurih menjadikan paduan rujak dan soto ini layak dinikmati disiang hari, hingga kesegaran menu ini mampu mengobati lapar dan haus kita.

Untuk mendapatkan menu soto, atau rujak soto di seputar Kamal ada beberapa warung yang menawarkan menu ini, Warung rujak soto Bu sugik, Warung Soto Apalah Apalah.

5. Rujak

Rujak adalah makanan yang dibuat dari berbagai macam sayuran, ada kangkung, cambah, kacang panjang, mentimun serta kol secukupnya. Bumbu untuk taburan sayuran pada rujak adalah petis yang diuleg bersama dengan cabe. Petis juga memiliki varian untuk bumbu rujak ini. Pecinta kuliner ruja dapat memilih petis asin atau petis manis sebagai pemadu buat bumbu yang mau dicampur dalam sayurannya. Rujak sayur sangat cocok dikonsumsi bersama dengan lontong agar makan siang kita lebih mantap dan kenyang, jangan lupa kerupuk sebagai teman dalam menikmati gurih dan pedasnya rujak sayur ini.

Selain rujak sayur, dikenal juga rujak buah. Dengan berbagai jenis buah-buahan dan ditambah bumbu petis, makanan ini sangat cocok dikonsumsi saat siang sebagai penghilang dahaga dan menghadirkan kesegaran. Untuk mendapatkan menu ini di Kamal ada Rujak Bu Sugik, sedangkan di Bangkalan ada Rujak Bu Ponok yang mempunyai dua varian rujak. Rujak dengan petis merah dan petis hitam. Petis merah, memberi 'sensasi' asin, sedangkan yang hitam, memiliki rasa yang manis.

6. Sop kaldu Kokot

Bayangan dalam benak kita sop adalah sayur dengan beraneka ragam sayuran ada di dalamnya dengan kuah yang memiliki rasa kaldu daging sapi atau ayam. Untuk masyarakat Madura Sop kaldu kokot memiliki kandungan yang unik, Sop tidak lagi menjadi menu dengan banyak sayuran ada didalamnya akan tetapi Sop hanya terdiri dari daging/kikil dan kacang hijau. Memasak Sop kaldu kokot dilakukan dengan cara kacang hijau diracik dengan bumbu rempah rempah dan dicampur dengan kikil. Yang membuat unik dari sop ini adalah cara penyajiannya yang ditambah kacang ulek ataupun bumbu petis. Apabila ingin menikmati kelezatan sop dengan sajian kikil dan kacang hijau ini, bisa mengunjungi langsung kota Bangkalan tepatnya di jalan Arif Rahman no.13 Bangkalan.

7. Nasi Serpang

Bungkusan nasi yang biasa terhidang di warung –warung yang tersebar di Indonesia dikenal dengan nasi rames. Nasi rames biasanya tersaji dengan berbagai aneka sayur, yang dilengkapi dengan lauk berdaarkan selera. Di Bangkalan, model menu nasi rames terkemas dalam nasi serpang. Tak ubahnya seperti sajian nasi rames, nasi serpang memiliki beragam menu mulai mie goreng, srundeng, serpang dan untuk lauknya kita bisa bebas memilih berdasarkan selera. Yang unik dari olahan nasi serpang adalah kandungan rempah-rempah yang menjadi bumbu dari semua menu yang tersaji dalam sebungkus nasi serpang ini. Sajian nasi serpang akan enak disantap dipagi hari, dengan ditemani segelas teh hangat ditambah krupuk rambak maka sarapan pagi akan terasa nyaman. Untuk mendapatkan nasi serpang di Bangkalan, kita bisa mengunjungi Warung makan Amboina yang terletak dipusat kota Bangkalan

8. Tajin Sobih

Tajin sobih dalah sajian makanan jajanan pasar dalam bentuk bubur. Penjual tajin sobih akan memiliki aneka macam bubur, mulai bubur sagu, bubur beras putih, bubur ketan hitam, sot plosot, ketan dan lain sebagainya. Rasa dari semua jajanan ini didominasi oleh rasa gurih karena santan atau manis karena gula merah. Jajanan ini biasanya dijual di pagi hari, dan dengan mudah kita temukan di pasar-pasar tradisional se kabupaten Bangkalan. Jajanan bubur ini biasanya juga dijual oleh pedagang sayur keliling (mlinje) dalam kemasan yang sudah terbungkus daun yang dilapsi kertas. Untuk harganya, sangat terjangkau oleh kantong kita.

9. Nasi jagung

Tradisi makan nasi jagung dalam masyarakat Madura masih cukup kental. Untuk itu kita akan mendapatkan dengan mudah jagung yang telah ditumbuk dan siap dimasak apabila kita ke warung kelontong atau pasar tradisional di Bangkalan. Nasi jagung biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Madura dengan cara dimasak bersama beras. Nasi jagung akan disandingkan dengan urap-urap, sayur tongkol/pepes tongkol dan tidak lupa peyek atau krupuk sebagai pelengkap.

Pada warung-warung yang menjual masakan khas Madura, nasi jagung disajikan sebagai menu pilihan selain nasi biasa. Selain urap-urap, nasi jagung juga bisa dihidangkan bersama dengan lodeh serta lauk menurut selera. Lodeh dalam tradisi masyarakat Madura adalah sayuran yang di buat dari labu siam, udang dan santan ditambah bumbu lodeh. Untuk mendapatkan menu spesial ini, kita dapat mengunjungi warung nikmah yang berada di Jalan Syaikhona Kholil Bangkalan.

10. Aneka Camilan khas Madura

Untuk melengkapi kuliner makanan berat yang menjadi ciri khas Bangkalan, maka pelengkapannya adalah camilan yang menjadi teman perjalanan, teman santai atau oleh-oleh buat sanak saudara. Tidak kalah lengkapnya dengan kuliner makanan berat, camilan di bangkalan juga sangat bervariasi.

Olahan kripik menjadi camilan yang paling mudah didapatkan di kota Bangkalan, kripik singkong, kripik sukun, kripik talas, kripik gayam. Makanan ringan ini tersaji dalam rasa yang sangat gurih serta renyah. Meski diolah dalam produk *home made*, camilan ringan ini tidak kalah rasa dengan olahan pabrik.

Olahan kacang-kacangan juga menjadi andalan bagi camilan khas Madura. Salah satunya

adalah otok. Otok adalah kacang yang diolah dari biji kacang panjang yang dikeringkan dan digoreng. Penyajian kacang otok ini dilakukan dengan memberi varian gurih-asin, manis dan pedas. Menyantap kacang otok akan terasa gurih dan renyah. Selain otok, camilan marning juga sangat familier di kota Bangkalan. Marning diolah dari biji jagung yang direbus dan dikeringkan. Setelah kering, jagung digoreng dan diberi varian rasa sesuai selera. Biasanya dalam bentuk kemasan jagung disajikan dengan varian rasa gurih-asin dan rasa pedas

Olahan lain yang dapat dijadikan camilan atau oleh-oleh adalah olahan krupuk dengan berbagai varian ikan laut. Bangkalan sebagian wilayahnya adalah pesisir, hal ini yang menjadikan olahan krupuk dengan berbagai campuran ikan banyak ditemui. Krupuk udang, krupuk tengiri, krupuk cumi hitam, krupuk rajungan, krupuk teri, krupuk trasi adalah beberapa olahan krupuk yang tersedia di toko oleh-oleh Bangkalan. Untuk mendapatkan aneka camilan ini berbagai toko oleh-oleh di Bangkalan menyediakannya. Toko oleh-oleh Nusa Indah, toko oleh-oleh Bunda, dan toko oleh-oleh Maduratna merupakan beberapa pusat oleh-oleh yang ada di Bangkalan.

Berbagai potensi yang dimiliki Kabupaten Bangkalan dalam pengembangan wisata kuliner, sampai saat ini belum teroptimalkan dengan baik. Pengunjung atau wisatawan kuliner masih terbatas pada kunjungan ke beberapa rumah makan terutama rumah Makan Sinjai yang sudah dikenal oleh wisatawan nasional. Sedangkan untuk kuliner lainnya belum dapat memperoleh nama setenar Bebek Sinjai, padahal makanan khas yang tersaji memiliki keunikan dan kekhasan yang dapat ditemukan dalam rasa maupun sajiannya.

C. TANTANGAN WISATA KULINER DI BANGKALAN

Menggerakkan sektor pariwisata harus melibatkan banyak pihak, karena menyangkut pada berbagai unsur yang harus dikelola. Mengembangkan pariwisata benar-benar menjadi pekerjaan yang dilakukan dengan serius dan sengaja serta terencana. Menurut Oka A. Yaoeti, 1983:56) pengembangan pariwisata merupakan usaha yang dilakukan secara sadar dan terencana dalam rangka memperbaiki obyek dan daya Tarik wisata yang akan dipasarkan. Proses pengembangan dilakukan dengan memperbaiki obyek dan fasilitas yang berkaitan dengan wisatawan untuk sampai pada tujuan lokasi.

Pengembangan pariwisata merupakan usaha tuan rumah pariwisata, agar wisatawan mendapatkan *quality of experience* dan mendapatkan kepuasan dengan perjalanan yang dilakukan. Sebagaimana pengertian pariwisata dalam Undang-Undang No.10 Tahun 2009 yang menjelaskan bahwa pariwisata sebagai kegiatan perjalanan atau sebagian perjalanan yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya Tarik wisata. Dengan begitu, pengembangan pariwisata akan berpusat pada : pertama, jenis aktivitas yang dilakukan dan maksud dari kunjungan wisatawan tersebut. Kedua, lokasi wisata yang dituju. Ketiga, aksesibilitas yang dapat ditempuh (Isdaryanto, 2017:9-10)

Pengembangan wisata kuliner di Bangkalan, bila melihat dari proses selama ini belum nampak upaya yang dilakukan secara serius, sengaja serta direncanakan. Berbagai potensi kuliner yang ada belum dilihat sebagai potensi yang memiliki daya tarik dan menjadi sumber yang sangat potensial untuk pengembangan pariwisata di Bangkalan. Secara umum masih ditemukan berbagai kendala dalam pengembangan wisata kuliner di Bangkalan, diantaranya :

1. *Stakeholder* yang ada di Bangkalan belum memiliki paradigma yang kuat tentang pengembangan potensi wisata berbasis kuliner ini. Hal ini terlihat dalam berbagai data yang dikeluarkan secara resmi, termasuk dalam data Badan Pusat Statistik bahwa pariwisata yang memberi kontribusi kepada kabupaten Bangkalan masih seputar pada wisata alam dan wisata budaya yang berbasis pada lokasi-lokasi wisata. Paradigma ini sangat mempengaruhi dalam proses pengembangan potensi-potensi wisata kuliner yang dimiliki. Pemerintah memiliki peran utama dalam pengembangan pariwisata. Pemerintah akan menjadi inspirator, penggerak, penyedia fasilitas serta fasilitator dalam pengembangan pariwisata ini. Selama ini pariwisata di Bangkalan ditopang dengan berbagai tempat wisata yang tersebar di beberapa kecamatan di Kabupaten Bangkalan.

Obyek Wisata dan Lokasi di Kabupaten Bangkalan

No	Nama Obyek Wisata	Alamat
1.	Pesarean Syaichona M. Cholil	Ds. Mertajasah, Kec. Bangkalan
2.	Pesarean Aer Mata Ebu	Ds. Buduran Kec. Arosbaya
3.	Kolla Langgudih	Ds. Kramat Kec. Bangkalan
4.	Museum Bangkalan	Kec. bangkalan
5.	Taman Rekreasi kota	Kec. bangkalan
6.	Kawasan Mercusuar	Ds. Sembilangan Kec. Socah
7.	Situs Benteng Kolonial	Kec. Bangkalan
8.	Batik Tulis Tanjungbumi	Kec. Tanjung Bumi
9.	Wana wisata bukit Geger	Kec. Geger
10.	Api Alam Konang	Kec. Konang
11.	Pantai Rongkang	Kec. Kwanyar
12.	Pantai Maneron	Kec. Sepulu
13.	Kerapan Sapi	Kab. Bangkalan
14.	Bujuk Sunan Cendana	Ds. Katetang Kec. Kwanyar
15.	Bujel Tase'	Ds. Campor Kec. Geger
16.	Rokat Tase'	Kec. Arosbaya
17.	Rokat tase'	Kec. Sepulu
18.	Makam Agung	Ds. Buduran, Kec. Arosbaya

Sumber: Bangkalan dalam Angka 2016

- Pengembangan pariwisata belum menyentuh pada dimensi kerakyatan, artinya bahwa partisipasi rakyat untuk ikut serta dalam pengembangan pariwisata di Bangkalan masih sangat minim. Pengembangan potensi wisata kuliner sangat membutuhkan partisipasi dari masyarakat, karena produk yang dipasarkan dalam jenis pariwisata ini memang murni hasil dari karya masyarakat yang bersumber dari tradisi dan budaya berupa makanan. Kesadaran bahwa kuliner yang mereka pasarkan memiliki potensi bagi pengembangan pariwisata, sosialisasi tentang standar produksi dan pelayanan akan menggerakkan masyarakat pada tataran berdagang biasa menuju berdagang dalam perspektif pariwisata. Penguatan Sumber Daya manusia dalam hal ini akan meningkatkan kualitas pelayanan bagi wisatawan.
- Sarana dan prasana yang kurang mendukung. Berbicara tentang pariwisata senantiasa menyangkut kemudahan akses untuk sampai pada lokasi, kebersihan lingkungan dan keamanan adalah berbagai kendala yang masih menjadi problem dalam pengembangan pariwisata di Bangkalan. Sekali lagi, karena aspek wisata kuliner belum tersentuh secara serius, maka pengembangannya bersifat alamiah saja dan belum terencana secara masif. Untuk itu maka, berbagai fasilitas untuk mencapai lokasi warung-warung kuliner belum teredia dengan baik, penataan warung masih belum memberi kenyamanan bagi wisatawan, tersedianya fasilitas untuk menikmati kuliner belum tersedia dengan baik, serta standar pelayanan yang belum memadai.
- Kurangnya promosi terhadap kuliner di Bangkalan. Pengembangan wisata kuliner membutuhkan promosi, hal ini sebagai cara memperkenalkan aneka makanan yang memiliki cita rasa yang khas. Promosi membutuhkan teknik tertentu karena orientasinya pada upaya menerobos selera dan keinginan orang. Untuk itu perlu dibangun citra, agar kuliner Bangkalan dikenal dan layak untuk dikunjungi oleh wisatawan. Kurangnya promosi terutama di media online, menjadikan makanan khas Bangkalan kurang di kenal oleh para pecinta kuliner.

D. UPAYA PENGEMBANGAN WISATA KULINER YANG DAPAT DILAKUKAN

Melihat pada dimensi persoalan yang ada maka bisa disimpulkan bahwa persoalan yang ada dalam pengembangan pariwisata kuliner di Bangkalan menyangkut tiga hal, Sumber Daya Manusia, sarana dan Prasarana, mutu /standar produk. Maka ada beberapa hal yang dapat dilakukan untuk mengembangkan peluang wisata kuliner di bangkalan:

- Pemerintah memiliki paradigma pengembangan wisata dengan berbagai basis termasuk basis kuliner. Dengan paradigma ini, pemerintah dapat membangun *road map* pengembangan pariwisata kuliner di Bangkalan. Mulai dengan menginventarisir jenis kuliner yang ada di Bangkalan, warung yang menjual kuliner khas Bangkalan. Menyusun persoalan yang menjadi kendala bagi pengembangan kuliner di Bangkalan, mulai sarana dan prasarana hingga pada masalah Sumber Daya Manusia. Selain itu pemerintah menjadi fasilitator dalam mempromosikan kuliner Bangkalan dalam berbagai kemasan paket promosi. Dengan begitu

secara umum pemerintah dapat menyusun program penguatan bagi pengembangan pariwisata kuliner di Bangkalan.

2. Bagi masyarakat terutama pemilik usaha kuliner, peningkatan kesadaran dan ketrampilan sangat dibutuhkan dalam peningkatan pelayanan kepada wisatawan. Kepuasan wisatawan dalam pelayanan adalah tugas utama tuan rumah, untuk itu standar dalam pelayanan harus dimiliki masyarakat terutama pemilik usaha kuliner.
3. Sarana dan Prasarana. Peluang obyek wisata dapat dikembangkan apabila menyangkut tiga hal yaitu, mudah dicapai, aman dan nyaman. Peningkatan infra struktur berkaitan dengan akses jalan ke lokasi, keamanan menjadi pekerjaan rumah yang masih harus terus ditingkatkan oleh pemerintah daerah Kabupaten Bangkalan. Kemampuan menjaga keamanan dan kenyamanan ditambah akses yang mudah untuk mencapai lokasi akan menjadikan wisatawan berburu kuliner di Bangkalan
4. Menggalakkan promosi. Promosi dapat dilakukan dengan mengembangkan media promosi baik dengan brosur maupun media online. Di sisi lain promosi dilakukan dengan mengadakan banyak event-event yang memperkenalkan kuliner Bangkalan kepada masyarakat luas.

E. PENUTUP

Pengembangan wisata kuliner dalam paradigma pariwisata bukan hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi. Upaya pengembangan pariwisata kuliner ini menjadi sarana bagi pelestarian budaya. Dengan maraknya kuliner yang berkembang di masyarakat, kita berharap makanan khas Bangkalan tidak akan hilang dengan maraknya makanan cepat saji yang menjadi identitas kalangan modern.

Untuk itu, pengembangan pariwisata berbasis kuliner ini harus menjadi agenda bagi pemangku kebijakan serta berbasis partisipasi masyarakat sebagai pemilik budaya. Harapannya pengembangan pariwisata kuliner ini mampu menghadirkan tiga kualitas pariwisata, Quality of live, quality of opportunity, dan quality of experience. Pariwisata akan dapat menghadirkan kualitas hidup masyarakat lokal, memberi kan kualitas berusaha bagi penyedia jasa dan industri pariwisata serta terciptanya kualitas pengalaman bagi wisatawan yang datang.

Daftar Pustaka

Damardjati, 1995. *Istilah-Istilah Dunia Pariwisata*, Jakarta : Pradnya Paramita

De Jonge, Huub ,1989. *Madura dalam Empat Zaman : Pedagang, Perkembangan Ekonomi dan Islam*, Gramedia, Jakarta.

De Jonge, Huub, 1989. *Agama, Kebudayaan dan Ekonomi Studi – Studi Interdisipliner tentang Masyarakat Madura*, Rajawali Pers, Jakarta

Isdaryanto, 1917. *Dasar-Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata*, Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo

Iskandar,dkk, 2014. *Prosiding Seminar Nasional Budaya Madura I, Madura dalam Kacamata Sosial, Budaya, Agama, Kebahasaan dan Pertanian*, Elmatara, Yogyakarta

----- (ed.). 2016. *Sosiologi Pariwisata Madura*, Yogyakarta: Elmatara

Oka A. Yoeti, 1983. *Pemasaran Pariwisata*, Bandung : angkasa Offset

Wahab, Salah, 1988. *Manajemen Kepariwisata*, Jakarta : Pradnya Paramita