

Potensi Srikaya Suka Hati sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Pontianak

Utin Nandra Aldira Karista Geraldin¹, Rudi Heri Marwan²

^{1,2}Fakultas Desain Industri Kreatif, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

Article Info

Article history:

Received January 10, 2024

Revised January 17, 2024

Accepted Januari 29, 2024

Keywords:

*Pontianak,
Kuliner,
Srikaya Suka Hati*

Keywords:

*Pontianak,
Culinary,
Srikaya Suka Hati*

ABSTRAK

Kota Pontianak sebagai Ibu Kota Provinsi Kalimantan Barat mengalami perkembangan pariwisata saat ini yang signifikan dan memberikan peluang dengan bertumbuhnya produk-produk wisata termasuk dalam bidang wisata kuliner. Tingginya perkembangan industri pariwisata memberikan potensi yang sangat besar terutama bagi penduduk setempat di sekitar Kota Pontianak, untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan wisata terutama dalam kuliner setempat yang masih sedikit dan terbatas. Tujuan Penelitian ini adalah untuk menggambarkan peran Srikaya Suka Hati sebagai daya tarik dalam lanskap wisata kuliner Khas Pontianak dengan cita rasa yang otentik Metode penelitian deskriptif kualitatif digunakan dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan analisis Hasil penelitian menunjukkan bahwa Srikaya Suka Hati bukan hanya makanan yang lezat, tetapi juga makanan yang memiliki potensi besar sebagai ikon wisata kuliner yang dapat membawa nilai-nilai budaya yang dalam dalam kehidupan masyarakat Pontianak

ABSTRACT

The city of Pontianak as the capital of West Kalimantan Province is currently experiencing significant tourism development and provides opportunities for the growth of tourism products, including in the field of culinary tourism. The high development of the tourism industry provides enormous potential, especially for local residents around Pontianak City, to participate in tourism development, especially in local culinary delights which are still few and limited. The aim of this research is to describe the role of Srikaya Suka Hati as an attraction in the typical Pontianak culinary tourism landscape with authentic flavors. Qualitative descriptive research methods were used with data collection techniques in the form of interviews, observation and analysis. The results of the research show that Srikaya Suka Hati is not just food. delicious food, but also food that has great potential as a culinary tourism icon that can bring deep cultural values into the lives of Pontianak people

This is an open access article under the [CC BY](#) license.



Corresponding Author:

Utin Nandra Aldira Karista Geraldin

Fakultas Desain Industri Kreatif, Universitas Esa Unggul,
Jakarta, Indonesia

Email: utinnandraagesi@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang berusaha menjadi destinasi dunia, dengan terus melakukan upaya untuk meningkatkan agar bisa bersaing dengan negara-negara lain. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia no. 10 Tahun 2009 tentang pariwisata berbunyi Pariwisata merupakan berbagai macam kegiatan yang didukung oleh beragam fasilitas dan layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, termasuk di dalamnya wisata kuliner. Nusantara adalah bumi pertiwi yang wajib kita rawat, selain keindahan alam yang memukau, Indonesia juga terkenal dengan negara yang kaya akan budaya serta kuliner khas dari setiap daerah masing-masing. Pengembangan sektor wisata kuliner di Kota Pontianak dapat ditingkatkan dengan memanfaatkan keunikannya sebagai daya tarik yang memotivasi masyarakat setempat. Apabila masyarakat mengetahui bahwa beberapa makanan khas hanya dapat dinikmati secara langsung di Kota Pontianak, mereka akan tertarik untuk mencari informasi mengenai lokasi tempat makan tersebut. Selain itu, karena ketersediaan makanan khas ini hanya terbatas di Kota Pontianak, para pengunjung yang berkeinginan mencicipi makanan tersebut akan dipaksa untuk mengunjungi kota tersebut secara langsung. Dengan demikian, hal ini dapat mengakibatkan peningkatan dalam sektor pariwisata Kota Pontianak.

Keberagaman budaya yang didominasi oleh tiga etnis utama yakni Melayu, Dayak, dan Tionghoa menjadi ciri khas yang memberi pesona Pontianak berbeda dengan daerah lain. Sebagian besar masyarakat merantau ke dari berbagai wilayah turut berkontribusi dalam memperkenalkan keanekaragaman budaya Pontianak termasuk kuliner. Untuk memaksimalkan potensi wisata kuliner di Kota Pontianak maka masukan serta tanggapan dari wisatawan diharapkan mampu untuk mengoptimalkan dalam pengembangan dan peningkatan wisata kuliner yang ada serta mampu memberikan pelayanan yang lebih maksimal kepada wisatawan yang berkunjung.

Masakan tradisional merupakan hidangan yang dibuat dari bahan-bahan yang bersumber secara lokal, yang kemudian disiapkan menggunakan teknik dan teknologi yang diawasi oleh komunitas asli daerah tersebut. Masakan tradisional berfungsi sebagai identitas kolektif dalam suatu komunitas, yang menghubungkan masyarakat dengan asal muasal makanannya dan berfungsi sebagai alat untuk menumbuhkan persatuan bangsa dan menumbuhkan rasa cinta yang mendalam terhadap negara sendiri menurut Blichfeldt, Chor, Bellegarde [1] pengalaman berwisata ke suatu destinasi tidak terlepas dari kuliner khas setempat hal ini merupakan bagian penting dalam liburan sehingga kunjungan ke destinasi ini menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan hal ini terjadi karena makanan adalah kebutuhan primer bagi manusia. Menurut Putra dan rekan-rekan Syarifuddin [2] wisata kuliner merupakan kegiatan yang dilakukan wisatawan dengan tujuan mencari makanan yang memiliki keunikan dan memberikan kesan yang tak terlupakan, dengan kata lain kuliner tidak hanya mengenai keinginan untuk merasakan lezatnya makanan namun keunikan dan kenangan yang dihasilkan setelah menikmati hidangan tersebut.

Long [3] mengklasifikasikan wisata kuliner kedalam lima kategori, yaitu

1. Wisata kuliner berdasarkan budaya
2. Wisata kuliner berdasarkan daerah atau wilayah
3. Wisata kuliner berdasarkan waktu
4. Wisata kuliner berdasarkan etos atau agama
5. Wisata kuliner berdasarkan nilai sosial-ekonomi

Gaztelumendi (2012) menjelaskan bahwa wisata kuliner merupakan suatu pengalaman berwisata yang erat kaitanya dengan makanan dan juga proses pembelajaran budaya serta transfer pengetahuan dari destinasi setempat. Kota Pontianak turut dikenal akan kulinernya yang khas, memiliki cita rasa tersendiri dan memikat. Molz 2007 menjelaskan bahwa tujuan dari wisata sendiri tidak hanya untuk memahami dan mengalami budaya namun peristiwa dalam mengeksplorasi kemampuan beradaptasi dengan lingkungan setempat. Makanan khas yang dimaksud dalam konteks ini adalah hidangan tradisional yang dapat dijangkau di daerah tertentu.

Fokus penelitian ini terletak pada upaya dalam potensi kuliner yang belum tergali di Kota Pontianak, yaitu Srikaya Suka Hati. Dengan mendalami lanskap kuliner penulisan ini berupaya berkontribusi mengenai perkembangan wisata yang berkelanjutan serta pelestarian budaya setempat. Sehubungan dengan hal di atas penulisan ini bertujuan untuk menggali dimensi budaya, dan Srikaya Suka Hati sebagai objek wisata kuliner. Dengan demikian penelitian ini dapat memberikan wawasan dan memberikan kontribusi positif terhadap wisatawan, masyarakat setempat, penikmat kuliner, pelestarian budaya serta pembangunan berkelanjutan wisata kuliner di Pontianak.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, sebagaimana Satori dan Komariah [4] menjelaskan bahwa data dideskripsikan secara naratif untuk memudahkan analisis dalam berbagai gejala serta fenomena yang terjadi. Fokus dalam penulisan ini adalah pengkajian mengenai wisata kuliner Kota Pontianak yaitu Srikaya Suka Hati. Selama jalannya penulisan, pengumpulan data dari hasil observasi, wawancara diorganisir menjadi kesatuan agar menghasilkan informasi relevan dalam kajian penelitian. Hal ini dimaksud untuk menghadirkan gambaran yang lebih terperinci mengenai hasil observasi dan sebagai metode data primer karena berinteraksi langsung dengan pengunjung serta pemilik Srikaya Suka Hati.

Dalam pelaksanaan wawancara, penulis tidak mengikuti suatu rencana urutan pernyataan yang telah dipersiapkan sebelumnya untuk diajukan kepada informan, penulis hanya memanfaatkan secara garis besar permasalahan sebagai panduan dalam penulisan sebagaimana dijelaskan oleh Sugiyono [5] adalah tujuan dari wawancara ini merupakan pertanyaan untuk menghadirkan beberapa persoalan dalam pendahuluan ke permukaan sehingga penulis bisa mengidentifikasi variabel yang akan ditulis dengan detail [6]. Wawancara mendalam dapat dilakukan pada narasumber yang terkait dalam pengembangan wisata kuliner di Kota Pontianak.

Pertama-tama yang dilakukan adalah survei partisipatif untuk mendapatkan sudut pandang masyarakat sekitar mengenai kuliner, pemilik warung Srikaya Suka Hati dan komunitas sekitar. Sampel dalam penulisan yang mewakili keseluruhan populasi yang ada. Hasil survei memberikan hasil pemahaman mendalam mengenai wisata kuliner Kota Pontianak dan menjadi landasan dalam penulisan ini. Selanjutnya melalui analisis dokumentasi data yang diperoleh berupa data sekunder, yaitu informasi yang tercatat dan peristiwa yang sudah berlalu. Penggunaan studi dokumentasi guna melengkapi metode observasi dan wawancara dalam penelitian ini, sebagaimana landasan dalam penelitian dokumentasi ini bertujuan untuk menjaring data dan informasi mengenai pengembangan wisata kuliner yang sudah dilaksanakan sebelumnya terkait dengan data umum wilayah penelitian. Penelusuran ini dilakukan di Dinas

Kebudayaan Kota Pontianak. Sugiyono [5] menjelaskan bahwa validitas merupakan konsistensi antara data yang dikumpulkan dari objek penelitian dengan laporan yang dibuat oleh penulis. Jika laporan tidak mencerminkan secara akurat apa yang terjadi pada objek penelitian, maka data dianggap tidak valid. Penulisan ini juga menggunakan teknik triangulasi untuk menjamin keabsahan data. Triangulasi melibatkan verifikasi data dari berbagai sumber melalui metode yang berbeda dan pada titik waktu yang berbeda, meliputi triangulasi sumber, teknik, dan waktu.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Induktif Temuan Penelitian

Dalam aspek ini dikenal istilah Gastrodiplomasi yang dimana kata ini berasal dari gabungan kata gastronomi (seni makanan yang baik) dan diplomasi. Konsep ini muncul karena beberapa negara menggunakan bidang kuliner sebagai sarana untuk melakukan diplomasi. Kuliner dijadikan alat untuk menjalin hubungan politik, memperkenalkan kebudayaan serta sistem sosial mereka sehingga mendapatkan pengakuan dan citra positif dari masyarakat dari berbagai negara. Menurut Nabila, R.Z.G., Bintoro, D.K., Indrawan, Y.R., Hariyanti [7] makanan yang memiliki citra khas dan keunikan tersebut dapat menjadi sarana promosi yang cukup efektif yang memberikan kontribusi positif pada sektor perekonomian suatu negara maupun daerah terutama dalam mendukung pengembangan sektor pariwisata.

Pendekatan ini memiliki tujuan agar suatu negara dapat membangun citra positif di daerah lainya, sebagai contoh Kota Pontianak memiliki karakteristik unik dengan berbagai berbagai perbedaan dalam segi astronomi, geografi dan aspek sosial-budaya masyarakat. Keunikan ini menciptakan identitas yang tidak ditemukan di daerah lain. Dengan memperkenalkan kuliner khas diharapkan dapat menarik minat wisatawan dari luar daerah maupun negeri untuk mengunjungi dan mencicipi langsung kuliner tersebut. Dalam konteks ini penerapan gastrodiplomasi menjadi salah satu upaya yang dapat diterapkan dalam lingkup lokal di Kota Pontianak untuk meningkatkan potensi pariwisata di wilayahnya.

Wisata kuliner yang menekankan makanan dan minuman khas pada suatu daerah dapat meningkatkan kontribusi pariwisata yang terus berkembang menjadi bentuk diplomasi. Hal ini tidak hanya mempopulerkan makanan tersebut namun sebagai alat potensial untuk memperkenalkan kebudayaan setempat. Oleh karena itu makanan dan minuman melalui wisata kuliner sering dijadikan wadah untuk rangkaian kegiatan promosi daerah setempat. Seperti yang dijelaskan syom dalam kutipan [8] kuliner lokal yang memiliki ciri khas dari setiap daerah memiliki fungsi sebagai elemen dan komponen penting dalam atribut suatu destinasi wisata. Sajian kuliner tersebut dapat berfungsi sebagai daya tarik wisata yang beragam di wilayah yang dikunjungi, memberikan wisatawan pengalaman menyeluruh selama berkunjung, terutama melalui eksplorasi kuliner lokal. Ciri-ciri kuliner ini lebih dari sekadar penggunaan individu untuk memenuhi kebutuhan fisiologis; sebaliknya, mereka memainkan peran penting dalam konteks sosial, berkontribusi terhadap berbagai aspek keaslian budaya.

3.2 Hasil

Dari hasil wawancara dengan pemilik warung Srikaya Suka Hati mengatakan bahwa Srikaya Suka Hati selalu menjaga keasliannya sehingga wisatawan mendapatkan kepuasan dengan menawarkan rasa yang unik yang tidak dapat ditemukan pada produk serupa. Srikaya

Suka Hati proses produksinya dilakukan di lantai atas warung setiap hari nya dalam sehari bisa menghabiskan dua baskom selai untuk setiap harinya, tak heran banyak orang luar dari Kota Pontianak sering membawa pulang Srikaya ini sebagai buah tangan untuk orang terdekat bila usai berkunjung ke Kota Pontianak. Waktu terus berlalu namun produsen Srikaya Suka Hati terus mempertahankan rasa yang khas dalam menjaga keaslian Srikaya Suka Hati, hal ini terbukti dengan kepuasan konsumen bahkan masyarakat sekitar semakin rutin membeli karena keistimewaan rasa Srikaya Suka Hati ini tidak dapat ditemukan pada selai srikaya lainnya. Faktor sosial yang mempengaruhi konsumen sering memilih selai Srikaya Suka Hati ini karena terbiasa minum kopi di warung Suka Hati. Saat menikmati secangkir kopi mereka biasanya memesan pisang goreng, talas goreng dan roti yang disajikan dengan selai Srikaya Suka Hati yang melimpah.

Dari hasil wawancara masyarakat sekitar mengatakan bahwa warung Srikaya Suka Hati yaitu Pelayanan ramah, kualitas yang sangat terjaga dari tahun ke tahun dan tidak ada perubahan rasa selain itu dalam segi pengemasan, kemasan dibuat menerawang sehingga warna dari selai tampak jelas dari luar sehingga hal ini yang memudahkan dalam membedakan dengan produk lain, dan lamanya usia produk Srikaya Suka Hati ini yang menjadi alasan masyarakat sekitar merupakan produk yang sudah terkenal. Masyarakat sekitar yang datang langsung membeli Srikaya Suka Hati mengaku senang dan selalu datang untuk membeli lagi. Hal ini pula yang membuat Srikaya Suka Hati merupakan hal wajib dicoba jika berkunjung ke Kota Pontianak.

Saat pertama kali berkunjung ke Warung Srikaya Suka Hati dengan bangunan tua yang masih terasa nuansa tradisional tanpa adanya koneksi Internet, tidak ada pengunjung yang membawa laptop sambil berselancar di dunia maya, meskipun terkesan kuno para pengunjung disini asyik berbincang satu dengan yang lain beberapa meja saling menyapa satu dengan yang lainnya. Selain itu wisatawan juga mengakui bahwa Srikaya Suka Hati dianggap ekonomis karena harganya yang tidak terlalu tinggi. Ketersediaan harga ini membuat konsumen tetap setia memiliki Srikaya Suka Hati sebagai pilihan konsumsi. Konsumen juga beranggapan bahwa Srikaya Suka Hati adalah produk lokal yang terbuat dari bahan alami homemade sehingga kualitas dan rasanya terjaga dari masa ke masa. Selai Srikaya Suka Hati ini didirikan sejak tahun 1972, lamanya usia Srikaya Suka Hati ini yang menjadi alasan wisatawan ingin merasakan keorisinilan nya.

Data yang dikumpulkan dari hasil survei partisipatif dan analisis dokumen memberikan gambaran bahwa wisata kuliner di Kota Pontianak yaitu Srikaya Suka Hati menunjukkan potensi yang positif dalam kuliner wisata Kota Pontianak. Dalam survei masyarakat sekitar dan para pengunjung Warung Srikaya Suka Hati tingginya tingkat kepuasan masyarakat setempat bahwa Srikaya Suka Hati bukan hanya produk kuliner biasa namun juga menjadi bagian intim dalam identitas wisata kuliner budaya Kota Pontianak, selain itu sektor kuliner ini memberikan dampak positif dalam pertumbuhan ekonomi bagi warga lokal, namun hal ini perlu diperhatikan kembali

4. KESIMPULAN

Dalam diskusi, hasil penulisan menegaskan bahwa Srikaya Suka Hati memainkan peran kunci dalam mendorong industri wisata kuliner di Kota Pontianak. keputusan wisatawan untuk membeli sangat dipengaruhi oleh perilaku konsumen termasuk faktor budaya. Faktor kebudayaan diartikan dengan gaya hidup yang berkembang dan dibagikan suatu kelompok dan

diwariskan secara turun-temurun. Faktor budaya ini merupakan salah satu elemen yang sangat berdampak pada cara konsumen atau wisatawan dalam melakukan pembelian. Tingkat kepuasan wisatawan dan pengunjung menunjukkan bahwa hidangan ini tidak hanya dianggap sebagai produk kuliner, tetapi juga menjadi elemen integral dari identitas budaya regional. Peningkatan pendapatan dan peluang pekerjaan di sektor kuliner memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal. Namun, perlu diingat bahwa ketersediaan data dan temuan penelitian ini terbatas pada periode tertentu. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lanjutan untuk memantau perkembangan wisata kuliner di Kota Pontianak, serta memahami potensi dampak jangka panjang dari popularitas Srikaya Suka Hati. Implikasi kebijakan dan strategi pemasaran dapat dirancang dengan merujuk pada temuan ini untuk mendukung pertumbuhan berkelanjutan sektor wisata kuliner di daerah tersebut.

REFERENSI

- [1] Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegard, N. L. (2010). The dining experience: A qualitative study of top restaurant visits in a Danish context. *Journal of Tourism*, 11(1), 43-60
- [2] Syarifuddin, D., M. Noor, C., & Rohendi, A. (2018). Memaknai kuliner lokal sebagai daya tarik wisata Kota Bandung. *Abdimas*, 1(1), 4-8
- [3] Long, L. (2004). *Culinary tourism (Material worlds)*. Lexington, KY: The University Press of Kentucky
- [4] Satori, D., & Komariah, A. (2014). *Metode penelitian kualitatif*. CV Alfabeta.
- [5] Sugiyono. (2015). *Metode penelitian kombinasi (Mix methods)*. CV Alfabeta.
- [6] Sekar, U. & Bougie, R. 2010. *Research Methods for Business*. John Wiley & Sons Ltd. West Sussex
- [7] Nabilah, R. Z. G., Bintoro, D. K., Indrawan, Y. R., & Hariyanti, N. (2020). Gastrodiplomasi sebagai strategi pengembangan potensi pariwisata Yogyakarta. *CHANNEL: Jurnal Komunikasi*, 8(1), 37-42.
- [8] Suteja, I. W., & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. 14(2), 2035-2042.