



Menelusuri Sejarah Kuliner Jambi sebagai Inventarisasi Aset dan Promosi Wisata Kuliner di Provinsi Jambi

Nirwan Il Yasin
Nelly Indrayani
Fatonah Nurdin
Universitas Jambi

Pos-el: nirwan87@unja.ac.id
nelly.indrayani@unja.ac.id
fatolah.nurdin@unja.ac.id

DOI: 10.32884/ideas.v8i4.1046

Abstrak

Menelusuri sejarah kuliner Jambi sebagai inventarisasi aset dan promosi wisata kuliner di Provinsi Jambi sangatlah penting, mengangkat identitas wilayah Jambi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan kuliner Jambi. Selain itu mengambil langkah, membuat payung hukum agar kuliner Jambi tidak hilang dari generasi selanjutnya. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif dan wawancara lapangan dengan bentuk deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa potensi dalam mengembangkan wisata kuliner di wilayah Jambi seperti festival Candi Muaro Jambi, festival Danau Kerinci, festival Danau Sipin. Aktivitas promosi dengan membentuk kalender kegiatan pariwisata yang terjadwal, sehingga menarik minat wisata dari dalam maupun luar yang ingin tahu tentang kuliner Jambi.

Kata Kunci

Identitas, kuliner Jambi, sejarah makanan Jambi

Abstract

Tracing the history of Jambi culinary as an inventory of assets and promotion of culinary tourism in Jambi Province is very important, lifting the identity of the Jambi region. This research aims to find out the development of Jambi culinary. In addition, taking steps, making a legal umbrella so that Jambi culinary is not lost from the next generation. The method used in this research is qualitative method and field interview with descriptive form. The results of this study indicate that the potential in developing culinary tourism in the Jambi region such as the Jambi Muaro Temple festival, Kerinci Lake festival, Lake Sipin festival. Promotional activities by forming a calendar of scheduled tourism activities, thus attracting tourism interest from inside and outside who want to know about Jambi culinary.

Keywords

Identity, Jambi culinary, Jambi food history

Pendahuluan

Kuliner memainkan peran penting dalam industri pariwisata. Karena sebagian besar wisatawan belanja sekaligus untuk kuliner. Demikian juga kuliner merupakan bidang yang sangat berperan dalam meningkatkan kunjungan para wisatawan. Industri wisata kuliner di tanah air memiliki potensi yang sangat besar. Keanekaragaman dan keunikan kuliner nusantara yang berawal dari berbagai bangsa dan masyarakat merupakan kelimpahan yang harus terus dikembangkan perkembangannya. Pemerintah berusaha memberikan jaminan agar wisata kuliner dapat berkreasi dan memiliki pilihan untuk bersaing di era globalisasi yang sedang berlangsung. Jika tidak, keunikan dan keragaman masakan Indonesia lambat laun akan hilang oleh waktu (Prasta, 2021).

Kebijakan pemerintah memperkuat wisata kuliner menjadi kawasan industri, harus banyak melibatkan elemen masyarakat. Selain itu tidak kalah pentingnya juga melibatkan kabupaten/kota di industri pariwisata dengan menonjolkan salah satu aspeknya berupa kuliner (Nitisuari & Wardono, 2014). Dalam perkembangannya aspek wisata kuliner harus punya kriteria yang dapat di kembangkan secara praktis. Enam kepraktisan tersebut, yaitu spesifik item dan daya tarik, penyajian keterjangkauan, kelayakan ekologis, kelayakan bisnis, dan tugas pemerintah dalam menciptakan kuliner sebagai industri pariwisata yang harus

terus berkembang. Lima daerah yang ditetapkan sebagai industri wisata kuliner adalah Bali, Yogyakarta, Bandung, Solo, dan Semarang. Kuantitas daerah seharusnya terus berkembang sesuai dengan meningkatnya ketersediaan dan tanggung jawab bersama dalam membina potensi industri wisata kuliner di daerahnya masing-masing. Keunikan kuliner yang juga meningkatkan industri travel di Indonesia, baik dari segi makanan, maupun seni dan budayanya. Ini membuatnya menjadi luar biasa, ketika kita dapat menjual tidak hanya hasil karya dan budaya melalui makanan yang ada.

Wisata kuliner dalam perjalanan berkembang dengan baik. Dunia kuliner, erat kaitannya dengan daerah atau wilayah, karakter, dan budaya. Usaha untuk menjual dan memajukan semua wisata kuliner dalam suatu tujuan memerlukan promosi yang luar biasa dalam pengembangannya (Setiawan et al., 2020). Semua pemangku kebijakan harus bersama-sama maju. Komponen utamanya adalah kepala daerah fokus pada penciptaan kuliner di daerahnya. Pemerintah pusat terus mendorong peningkatan percepatan perkembangan industri pariwisata dengan membuat prosedur dan lompatan kedepan dengan mencontoh berbagai negara, misalnya Thailand dalam memajukan industri pariwisata daam mempromosikan kulinernya. Salah satunya adalah dengan membuat paket kunjungan yang menawarkan pengalaman makan, tetapi juga menawarkan proses membuatnya (Dahmiri et al., 2021).

Berbicara mengenai potensi wisata di Jambi, tentunya ada banyak sekali di setiap daerah di Provinsi Jambi. (Sayuti et al., 2022) Percandian Muaro Jambi sedang diperjuangkan untuk menjadi warisan dunia. Candi Muaro Jambi merupakan ikon yang tidak lepas dari Jambi. Ada wisata alam seperti Gunung Kerinci. Destinasi wisata alam lainnya, seperti *Geopark* Merangin, sebuah taman purba dalam penelitian geologi yang telah ada selama jutaan tahun, merupakan destinasi yang memiliki potensi wisata yang luar biasa. Selain potensi di masing-masing kabupaten, juga dikembangkan ojek pariwisata, yang menjadi ciri khas daerah masing-masing di setiap kabupaten dan kota di Provinsi Jambi.

Dari sekian banyak destinasi wisata tersebut, masih perlu dilakukan langkah nyata dan diinventarisasi dengan serius. Jambi sebagai kawasan wisata yang ingin mengembangkan pariwisata bisa terlaksana dengan baik, salah satunya wisata kuliner. Jambi sebenarnya memiliki tempat luar biasa yang bisa mengangkat pariwisata Jambi ke dunia luar. Oleh karena itu, juga harus diperkuat dengan diberi ruang lebih agar dapat berjalan sesuai dengan akar sejarah dan budaya Jambi (Novra, 2015). Situasi ini juga harus didukung oleh peran pemerintah, masyarakat dan akademisi untuk melakukan langkah nyata. Provinsi Jambi memiliki modal yang signifikan untuk meningkatkan semuanya di mana secara historis dan arkeologis, memiliki modal besar untuk menjadi kawasan pariwisata yang dapat meningkatkan identitas Jambi dari segi wisata dan kulinernya. Sehingga dapat berkembang dengan baik ditingkat nasional maupun internasional. Keadaan ini didasarkan pada faktor-faktor pendukung di dalamnya (Anita et al., 2019).

Penelitian terdahulu yang sejalan dengan penelitian ini terkait strategi dalam mengembangkan objek wisata kuliner Jambi belum banyak ditemukan oleh peneliti dengan objek kajian menelusuri sejarah kuliner Jambi sebagai inventarisasi aset dan promosi wisata kuliner di Provinsi Jambi. Namun peneliti menemukan peneliti lain dengan subjek penelitian wisata kuliner dan objek penelitian tentang strategi pengembangan objek wisata yang dilakukan oleh Novita Sari dengan penelitian Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi (Sari, 2018), dengan perbedaan pada nilai kebaruan dari penelitian ini dari penelitian sebelumnya ialah strategi pengembangan memberikan dampak negatif dan positif.

Metode

Penelitian ini menggunakan teknik kuantitatif sebagai bentuk deskriptif. Kemudian instrumen dalam penelitian ini adalah penulis itu sendiri yang memanfaatkan sumber-sumber informasi yang esensial, khususnya melalui wawancara secara mendalam dengan para informan yang mengetahui sesuai dengan lingkup dan kapasitas pada penelitian ini (Notosusanto, 1978). Sumber-sumber tersebut antara lain di dapat dari keturunan bangsawan Jambi, pengurus Lembaga Adat Provisi Jambi (LAM Jambi).

Metode pengumpulan informasi dalam penelitian ini adalah mengumpulkan informasi dengan menggunakan pemantauan lapangan pada prosedur yang dilakukan analis. Selain itu mengunjungi tempat-tempat sentara masyarakat yang membuat kuliner Jambi dan mengadakan pertemuan dengan nara sumber, kemudian melanjutkan membedah informasi dengan membandingkan, membandingkan, atau memisahkan dari informasi yang didapat dengan hipotesis. Penelitian yang didapat untuk mendapatkan hasil yang maksimal



(Suryabrata, 1998). Peneliti melakukan validasi informasi dengan triangulasi terbimbing kepada saksi utama dan sumber tambahan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Hasil penelitian yang ditemukan oleh peneliti faktor alam dan daerah dataran rendah air tawar yang dilalui sungai banyak perikanan seperti jenis ikan, udang, lambak, kelemak, baung, gabus, bujukan, betok, gabus, sepat, ikan teri, dan lele. Dari hasil alam dengan banyak jenis ikan ini dihasilkan kuliner Jambi. Jenis bahan baku ikan ini diolah menjadi lauk pauk. Seperti tempoyak, tepek ikan, pempek sambal, dan sambal lingkung (Azra'i, 2021). Di era pemerintahan Belanda, orang Jambi menemukan ikan sangat mudah didapat, dan produk ikan berlimpah, sehingga hanya ada produk ikan kering di sepanjang pelataran pinggir jalan. Jambi merupakan kawasan maritim yang terletak tepat di seberang Sungai Batanghari. Kegiatan pengembangan kuliner Jambi juga bersumber dari topografi lingkungan alamnya. Ketersediaan produk ikan alami membuat masyarakat mengolah makanan yang menjadi ciri khas makanan dari daerahnya. Misalnya, gulai tepek ikan, gulai tempoyak ikan patin, dan gulai kerutup ikan (Samad, 2021).

Tradisi makan bersama atau pungutan berasal dari jenis *nasi ibat*. Lauk pauk disertai nasi putih yang dibungkus daun pisang pada masa pemerintahan Kesultanan. Bagi masyarakat Kerinci, makan *nasi ibat* dibarengi dengan lauk sambal *kemanjang*. Sambal *kemanjang* merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Kerinci, yang sering juga disebut sebagai makanan *sabilo kasa*, yaitu makanan yang akan dibawa ke sawah sebagai makanan pendamping untuk makan siang. *Kemanjang* dalam bahasa Kerinci disebut belut (Manik, 2022). Orang Kerinci dapat dengan mudah menangkap belut. Faktor alam dan kesuburan tanah membuat belut berkembang pesat di berbagai wilayah persawahan (Sari, 2018).

Jambi merupakan salah satu daerah di nusantara yang paling awal dikunjungi oleh pedagang Muslim dari Arab. Pertukaran ini tidak hanya menghasilkan pertukaran komoditas rempah-rempah tetapi juga pertukaran kuliner. Secara geografis, lokasi Jambi menguntungkan. Perdagangan nasional dan internasional melintasi pantai timur Sumatera karena melewati jalur DAS Batanghari sebagai akses masuk dan keluar pedagang ke Jambi. Kondisi geografis lingkungan alam mempengaruhi jalannya perkembangan kuliner (Sari, 2018).

Tradisi *makan puntuatan*, atau tradisi makan bersama di atas nampan untuk lima atau sepuluh orang, memiliki dasar karena pikiran orang Jambi didasarkan pada nilai-nilai agama Islam, yang juga oleh adat istiadat dan syariah. Tradisi pungutan tidak hanya dipandang sebagai pelaksanaan sunnah tetapi juga mengandung nilai filosofis saling mengenal, peristiwa silaturahmi dan menjaga gotong royong. Berdasarkan hal tersebut, menunjukkan bahwa pertama, nilai-nilai tersebut menandakan bahwa tidak ada perbedaan kelas sosial pada kuliner Jambi. Kedua, munculnya tradisi pungutan dimulai dalam upacara pengambilan keputusan tradisional dan syariah, dan kemudian tradisi pungutan hadir dalam upacara keagamaan. Kehadiran tradisi pungutan dalam upacara keagamaan didasarkan pada hadits. Ini juga merupakan bagian dari kebiasaan orang-orang Arab (Aljufri, 2021). Konteks ini menunjukkan tradisi pungutan atau makan bersama karena terciptanya fungsi sosial dalam masyarakat Jambi (Armansyah, 2017).

Di daerah Jambi, munculnya tradisi makan bersama ini dimulai pada tahun 1502. Raja membuat keputusan dalam pertemuan tradisional tentang perpaduan hukum adat dan hukum syariah, sehingga menghasilkan adat istiadat *adat basandi syarak syarak basandi kitabullah*. Dalam perkembangannya pada saat Sultan Kerajaan Melayu Jambi Orang Kayo Hitam menyatakan bahwa umat Islam dapat melaksanakan perayaan hari keagamaan yang besar tersebut. Pada saat melaksanakan hari raya keagamaan ini, masyarakat secara keseluruhan membawa *nasi ibat*. Nasi yang dibungkus daun pisang disertai lauk pauk. Itu kemudian disediakan di aula pertemuan keagamaan. Acara ini menjadi tradisi yang disebut tradisi makan bersama atau tradisi pungutan yang diwariskan dan dianut oleh masyarakat generasi penerus di Jambi (Muzakir, 2011).

Dalam perkembangannya, *nasi ibat* sebagai salah satu makanan tradisional Jambi hadir dalam tradisi keagamaan atau upacara adat. Misalnya, upacara adat dari upacara pernikahan dan lainnya. Makanan ini tidak menunjukkan kuliner khas pada *nasi ibat* atau lauk pauknya. Namun, *nasi ibat* khas dan selalu hadir dalam upacara adat di masyarakat tradisional. *Nasi ibat* dimasak dari nasi dengan takaran yang ditentukan dan

dimasak oleh wanita, lalu nasi dibungkus dengan daun pisang sehingga kemasannya membentuk persegi panjang (Basri, 2021). *Nasi ibat* yang dimasak dibungkus sebesar lengan dan diisi dengan lauk kering. Beberapa lauk pauk pada nasi ibat, seperti telur goreng, daging goreng, ikan teri goreng, dan bawang goreng, serta cabai, dimasak dengan santan setelah dibungkus dengan daun pisang. Makanan lain dalam upacara adat, seperti diselamatan dan upacara adat lainnya, makanan yang sering hadir berupa beras, minyak, nasi putih, dengan lauk kari kambing, kari daging, gangan rebung, gangan nangko yang juga dilengkapi dengan jenis bingko putih makanan hambar, bingko merah dan ketan ketan ketan (Mustari, 2021).

Upacara adat selalu menghadirkan keistimewaan Jambi, yaitu gulai tepek, air terjun gulai, nasi minyak. Makanan kuliner khas terdapat pada perayaan, sunat, aqiqah dan hari raya keagamaan. Gulai tepek, sebagai makanan khas Jambi, dapat dilihat dari penggunaan istilah tepek, yaitu bahasa Jambi. Tepek, sebagai bahasa daerah Jambi, berarti datar. Itu adalah membuat ikan tepek dengan cara disalurkan atau ditepek sehingga disebut ikan tepek (Muslim, 2021). Pembuatan gulai tepek berasal dari kombinasi sagu tani dan ikan gabus atau makarel rebus, yang nantinya akan dikeringkan. Sebagai daerah dengan topografi berawa dan dilalui oleh aliran sungai, daerah Jambi menghasilkan banyak ikan.

Gulai terjun merupakan masakan khas Jambi di Kabupaten Sarolangun atau Merangin. Dalam narasi Nyai Sena, gulai terjun adalah cara pengolahannya dengan membuang semua rempah-rempah secara serempak ke dalam santan yang sedang dimasak sehingga diberi nama air terjun gulai (Sari, 2018). Nasi minyak akan lebih nikmat jika disajikan dengan gulai tepek ikan, rendang, atau kari 30. Gulai kerutup ikan dengan bahan baku ikan mas atau nila juga menjadi salah satu keistimewaan Jambi. Kerutan yang berarti tiruan dari suara tetes seperti suara daun basah saat terbakar, ketika ikan goreng sudah dibungkus daun pisang (Zainab, 2021).

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, ada sebuah kebijakan pemerintah untuk memperkenalkan kuliner Jambi ke ruang publik. Melalui dinas pariwisata provinsi Jambi dan sinergi dengan kabupaten dan kota. Cara yang dilakukan tersebut dengan membuat kawasan ini ramai dikunjungi wisatawan, baik wisatawan domestik maupun mancanegara dengan memperkenalkan kuliner Jambi. (Herawati et al., 2018). Caranya dengan menghidupkan kembali budaya makan Jambi, seperti makan *merawang* dan makan *pungutan* yang mulai jarang dilakukan oleh masyarakat Jambi dengan berbagai makanan yang sudah mulai hilang dan bahkan beberapa generasi saat ini tidak mengetahui makanan asli Jambi (Armansyah, 2017). Keberadaan kawasan situs Percadian Muaro Jambi merupakan tempat tinggal bersejarah pada masa pengaruh Hindu-Budha di Jambi untuk menjadi pasar yang kuat dalam hal terjadi promosi pariwisata. Selain itu, destinasi alam pegunungan plus perkebunan teh di Kabupaten Kerinci terbesar wilayah Jambi menjadi daya tarik tersendiri dalam meningkatkan identitas pemerintah provinsi Jambi. (Radinal & Ishak, 2019) Keberadaan *Geopark* Merangin yang merupakan salah satu taman kuno di Jambi juga menjadi magnet yang kuat untuk membangkitkan identitas tersebut.

Kota Jambi sendiri memiliki Situs Candi Solok Sipin yang perlu dikembangkan, dan ikon Danau Sipin untuk menjadi destinasi baru identitas kuliner Jambi dapat diangkat dalam pengungkapan identitas kuliner Jambi. Beberapa kegiatan lain, seperti malam kemegahan Melayu Jambi, adalah kerangka peringatan Jambi untuk menjadi titik akumulasi dari semua kegiatan pengungkapan sejarah dan budaya Jambi sebagai pengungkapan identitas Jambi (Sayuti et al., 2022). Selama perkembangannya, baru pada tahun 1980-an masakan Jambi mulai diperkenalkan secara luas, seperti hari jadi Provinsi Jambi, kota-kota dan kabupaten-kabupaten di wilayah tersebut, meskipun dalam acara-acara yang tidak dirayakan secara eksplisit dalam memperkenalkan kulinernya. Kuliner Jambi baru mendapat perhatian yang signifikan pada tahun 2000-an ketika ditegaskan dalam mempromosikan pariwisata Jambi (Wazan et al., 2020).

Bentuk pengungkapan identitas budaya tersebut membuat acara luar biasa tentang kuliner Jambi, dengan tajuk Festival Kuliner Nusantara Jambi Festival ini dibuka dengan sambutan oleh Menteri Pariwisata Ekonomi Kreatif Bapak Sandiaga Uno, dan Wali Kota Jambi Bapak Syarif Fasha. Nusantara Jambi Festival kuliner merupakan rangkaian yang akan diselenggarakan di 10 provinsi di Indonesia. Dalam rangkaian acara tersebut, ada acara dengan tema *Kuliner Jambi Enak Nian*. Kegiatan nya di laksanakan di Danau Sipin, dan ada Demo masak dari berbagai kuliner tradisional Jambi yang menggugah selera. Sedangkan untuk demo masak memasak makanan khas Jambi, yaitu gulai terjun, gulai tepek, sambal pirik dan jus sinapis (Ekasari & Nurhasanah, 2018).



Pembahasan

Pengembangan wisata kuliner memiliki suatu dampak bagi masyarakat, seperti dampak positif serta negatif. Pada dampak positif yang diberikan dengan pengembangan wisata kuliner Jambi ini terletak terlihat pada perekonomian masyarakat serta kurangnya pengangguran. Pada dampak ekonomi, masyarakat dapat memanfaatkan tempat wisata tersebut untuk berjualan di sekitar tempat wisata demikian pendapatan dari pengelolaan yang benar dan baik dapat meningkatkan taraf hidup bagi masyarakat sekitar objek wisata, hal ini disamakan dengan pendapat (Ramadhan et al., 2022), mengatakan bahwa pertumbuhan ekonomi sosial salah satunya adalah dengan dikembangkannya objek wisata demi keberlanjutan sosial. Selain dampak ekonomi, dampak sosial juga terlihat dari adanya pengembangan wisata kuliner Jambi.

Masyarakat dapat saling bekerjasama antara pengelola dengan para pengunjung. Pengembangan wisata kuliner dapat meningkatkan hasil ekonomi, sosial dan infrastruktur lainnya di wilayah tersebut (Ristarnado et al., 2019). Oleh sebab itu, pengembangan perlu memperhatikan dari aspek perencanaan dan pengelolaan yang baik, sehingga pengembangan tersebut dapat dikembangkan dengan baik (Ramadhan & Daniel, 2021). Dengan saling bekerjasama maka pengembangan wisata kuliner Jambi dapat berkembang dengan baik dan semakin meningkat. Hal ini memang memberikan dampak di sektor pariwisata yang berkelanjutan dengan adanya bantuan dari komunitas budaya dan travel sebagai bagian faktor yang berpengaruh (Nitisuari & Wardono, 2014). Meningkatnya pengunjung yang berdatangan akan membuat perekonomian pada wisata kuliner Jambi semakin membaik sehingga pengelola wisata dapat menambah beberapa sarana dan prasarana untuk memperindah wisata Jambi. Bentuk ini merupakan hasil dari baiknya pelayanan dari kebijakan pemerintah untuk mengakomodir keberadaan kuliner Jambi sehingga diketahui wisatawan dari luar secara umum.

Kebijakan dan dalam bentuk peraturan daerah serta, menjadi kalender tahunan yang harus ada dan berlangsung. Acara tahunan yang diadakan oleh pemerintah Provinsi Jambi untuk memperkuat identitas ini merupakan dorongan untuk memperkenalkan budaya dan sejarah, salah satunya makanan Jambi, kepada masyarakat luas. Keberadaan budaya Melayu Jambi yang ditawarkan kepada wisatawan domestik maupun mancanegara. Acara kesenian, festival hingga kegiatan keagungan Melayu, festival Danau Sipin, festival Kenduri Seko dan festival lainnya (Anita et al., 2019). Acara-acara ini merupakan bentuk kegiatan untuk mempromosikan budaya Jambi. Salah satunya adalah kuliner Jambi kepada masyarakat. Semua dipentaskan dan didedikasikan untuk umum, dan media menyoroti rangkaian acara tersebut (Firsty & Suryasih, 2019).

Destinasi wisata kini diwujudkan sebagai sarana promosi untuk menjajakan identitas kuliner Jambi sekaligus sebagai promosi bagi masyarakat luas pelaku budaya. Aktor budaya mementaskan unsur budaya Jambi hingga makanan dan karakteristik yang ditampilkan masing-masing daerah. Para penampil yang tampil dalam acara festival yang dilakukan bisa mendapatkan pekerjaan tambahan, karena mereka secara tidak langsung dipromosikan dalam acara yang dilakukan oleh pemerintah provinsi Jambi (Putra et al., 2019). Namun, ritual yang ditujukan untuk konsumsi wisatawan ini harus dilakukan secara profesional dan terus menerus. Komitmen ini merupakan tantangan yang harus diperhatikan oleh Dinas Pariwisata Provinsi Jambi agar acara tersebut tentunya untuk kesejahteraan masyarakat. Kegiatan acara ini dapat menjadi magnet untuk menghasilkan pendapatan bagi masyarakat dan pemerintah kabupaten dan kota di Provinsi Jambi (Kristiana et al., 2019).

Festival Candi Muaro Jambi (Sayuti et al., 2022) merupakan kegiatan yang dilaksanakan setiap tahun dalam kalender Dinas Pariwisata Provinsi Jambi dan Kementerian Pariwisata RI. Unsur keunikan setiap budaya yang ada di masyarakat Jambi memiliki keragaman makan bersama dan keberagaman dalam setiap makanan. Kegiatan budaya tersebut perlu mendapat perhatian serius dari pemerintah daerah Provinsi Jambi dengan sinergi kabupaten kota di bidang pariwisata sehingga, lebih bermakna dan sejahtera bagi masyarakat Jambi. Oleh karena itu, peneliti merekomendasikan penelitian lebih lanjut untuk menggali keunikan dan esensi budaya Jambi secara lebih mendalam hingga pemetaan kuliner Jambi, dan terdapat payung hukum yang dapat memproyeksikan hasil budaya yang ada pada masyarakat masing-masing daerah di Provinsi Jambi (Herawati et al., 2018).



Simpulan

Pengembangan wisata kuliner di Jambi bertujuan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki dalam masyarakat. Potensi yang menjadi daya tarik wisata kuliner ini merupakan bentuk menunjukan identitas dalam bentuk kuliner yang berasal dari Jambi. Tidak hanya mengandalkan kegiatan seremonial saja sebenarnya menunjukkan kuliner Jambi, tetapi seharusnya lebih di konsep dan ada wadahnya sehingga tidak musiman akhirnya, membuat pengembangan wisata kuliner Jambi semakin dikenal secara umum. Strategi pengembangan wisata kuliner Jambi ini juga dibantu dengan adanya para komunitas pencinta budaya dan masyarakat yang bergerak di bidang tour dan travel dalam menunjang pariwisata Jambi khususnya kuliner. Komunitas pecinta budaya Jambi memberikan suatu ide atau pandangan perihal wisata yang memperkenalkan kuliner khas Jambi. Strategi dalam mengembangkan daya tarik wisata juga dengan cara mempromosikannya melalui media sosial banyak masyarakat yang melihat dan tertarik untuk berkunjung dan menikmati keindahan pariwisata yang ada di wilayah Jambi sekaligus menikmati kulinernya. Dalam pengembangan wisata kuliner Jambi ini juga terdapat dampak positif maupun negatif.

Dampak positif yang meliputi dampak ekonomi yang meningkat karena memberikan kesempatan para masyarakat untuk berjualan di tempat kegiatan acara pariwisata yang digelar pemerintah. Akan tetapi juga terdapat dampak negatif seperti belum memaksimalkan nya peraturan daerah (Perda) tentang kuliner Jambi yang mengakomodir agar secara berkelanjutan kuliner bisa di kelola dengan baik dan bukan hanya sekedar kuliner yang di pertunjukan kalau ada kegiatan pariwisata yang hanya musiman. Walaupun begitu perkembangan kuliner Jambi tetap berkembang dalam masyarakat Jambi.

Daftar Rujukan

- Anita, C., Safri, M., & Nurhayani, N. (2019). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kunjungan Wisatawan Nusantara Asal Kota Jambi ke Objek Wisata Alam Taman Nasional Kerinci Seblat (TNKS) di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi (Pendekatan Biaya Perjalanan Travel Cost Approach). *E-Jurnal Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan*, 8(3). <https://doi.org/10.22437/jels.v8i3.11989>
- Armansyah, Y. (2017). Kontribusi Sekoko Adat Jambi dalam Pemerintahan Demokrasi Lokal. *Sosial Budaya*, 14(1). <https://doi.org/10.24014/sb.v14i1.4158>
- Dahmiri, D., Bhayangkari, S. K. W., & Khalik, I. (2021). Pengaruh Kualitas Produk dan Inovasi terhadap Keunggulan Bersaing UMKM Kuliner di Masa Pandemi Covid-19. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 5(2). <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v5i2.401>
- Ekasari, N., & Nurhasanah, N. (2018). Pengaruh Lokasi dan Kreativitas terhadap Keberhasilan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Kawasan Wisata Gentala Arasy Kota Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1). <https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5248>
- Firsty, O., & Suryasih, I. A. (2019). Strategi Pengembangan Candi Muaro Jambi sebagai Wisata Religi. *JURNAL DESTINASI PARIWISATA*, 7(1). <https://doi.org/10.24843/jdepar.2019.v07.i01.p06>
- Herawati, R., Utomo, W. A., & Royana, I. (2018). Aplikasi Pariwisata Jambi Berbasis Android. *Go Infotech: Jurnal Ilmiah STMIK AUB*, 24(2). <https://doi.org/10.36309/goi.v24i2.88>
- Kristiana, Y., Pakpahan, R., & Mulyono, S. T. (2019). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat di Kawasan Seberang Kota Jambi (Sekoja). *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2. <https://doi.org/10.37695/pkmcscr.v2i0.274>
- Manik, R. A. (2022). Makna dan Fungsi Tradisi Lisan Kenduri Sko Masyarakat Kerinci Jambi/Meaning and Functions of Kenduri Sko Oral Tradition Kerinci Society in Jambi. *Aksara*, 33(2). <https://doi.org/10.29255/aksara.v33i2.484.229-244>
- Muzakir, A. (2011). *Pemikiran Islam di Jambi: Memperkuat Kajian Islam Melalui Naskah-Naskah Lokal*. Sultan Thaha Press IAIN STS.
- Nitisuari, N., & Wardono, P. (2014). Museum Sejarah Kuliner Tradisional Indonesia. *Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*.
- Notosusanto, N. (1978). *Masalah Penelitian Sejarah Kontemporer*. Yayasan Indayu.
- Novra, A. (2015). Tour De JNP, Kejuaan Tahunan Wisata Olah Raga Tantangan Perairan Antardua Taman Nasional (Inovasi Strategi Promosi Ekowisata Provinsi Jambi). *Jurnal Nasional Pariwisata*, 4(1). <https://doi.org/10.22146/jnp.6683>



- Prasta, M. (2021). Wisata Kuliner Kota Surakarta dan Strategi Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1). <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i1.134>
- Putra, F., Usman, S., & Yusuf, M. (2019). Pemberdayaan Pengelolaan Desa Wisata Berkelanjutan di Desa Tanjung Lanjut Kecamatan Sekernan Kabupaten Muaro Jambi. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 1. <https://doi.org/10.31258/unricsce.1.83-88>
- Radinal, R., & Ishak, I. (2019). Analisis Kelayakan Ekonomi Obyek Wisata Penyangga Geopark di Kabupaten Merangin Propinsi Jambi. *Rang Teknik Journal*, 2(2). <https://doi.org/10.31869/rjt.v2i2.1439>
- Ramadhan, I., Imran, I., Firmansyah, H., Efriani, E., & Dewantara, J. A. (2022). Strategi Pengembangan Objek Pariwisata Hutan Albasia. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 8(3), 993. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i3.908>
- Ristarnado, R., Settyoko, J., & Harpinsyah, H. (2019). Strategi Pemerintahan Desa dalam Mengembangkan Pariwisata. *Jurnal Politik dan Pemerintahan Daerah*, 1(1). <https://doi.org/10.36355/jppd.v1i1.4>
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1). <https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281>
- Sayuti, M., Yusril, & Syafwandi. (2022). Motion Graphic Media Informasi Wisata Kompleks Percandian Muara Jambi. *Judikatif: Jurnal Desain Komunikasi Kreatif*. <https://doi.org/10.35134/judikatif.v4i1.34>
- Setiawan, H., Hamid, A., & Bustan, J. (2020). Model Daya Tarik Kuliner Lokal sebagai Pendorong Daya Tarik Wisata Kuliner. *INOVASI*, 16(1).
- Suryabrata, S. (1998). *Metodologi Penelitian*. Raja Grafindo.
- Wazan, S., Astuti, R. S., Kismartini, K., & Afrizal, T. (2020). Pengelolaan Kawasan Wisata Suku Anak dalam Berbasis Kearifan Lokal. *PERSPEKTIF*, 9(2). <https://doi.org/10.31289/perspektif.v9i2.3884>

Wawancara

- Aljufri. (2021, September 7). Makanan Keturunan Khas Arab Jambi Seberang. (Nelly, Pewawancara)
- Azra i. (2021, September 9). Filosofi Makanan Khas Jambi. (Fatonah, Pewawancara)
- Basri, H. (2021, Oktober 17). Makanan Khas Jambi Seberang. (Fatonah, Pewawancara)
- Muslim. (2021, September 11). Makanan Khas Jambi Seberang. (Nelly, Pewawancara)
- Mustari. (2021, Oktober 10). Makanan Pembuka Tradisional Jambi Seberang. (Fatonah, Pewawancara)
- Samad. (2021, September 19). Makanan Khas Jambi Seberang . (Nirwan, Pewawancara)
- Zainab. (2021, September 15). Masakan Jambi Seberang. (Nirwan, Pewawancara)

