

## **Pelestarian Jajanan Tradisional Sebagai Upaya Untuk Memperkuat Wisata Kuliner Kota Malang**

**Dewi Hermin Sutanto, Estikowati, Muhammad Danang Setioko**

<sup>1</sup> Dosen Pariwisata Unmer Malang, <sup>2</sup> Dosen Pariwisata Unmer Malang <sup>3</sup> Dosen Pariwisata  
Unmer Malang

[dewi.hermin@unmer.ac.id](mailto:dewi.hermin@unmer.ac.id) (Correspondence Author)

---

### **C H R O N I C L E**

---

**Keywords:**

*Traditional snacks; Malang  
City; Culinary Tourism*

---

### **Abstract**

---

*The development of tourism in Malang City continues to increase in a positive direction. Most of the tourists who come to visit or travel to Malang always look for various culinary in the center of Malang. One of the culinary wealth of Malang City is also seen from a variety of traditional snacks or commonly referred to as market snacks. Traditional snacks are now rarely interested, especially by young people. Traditional snacks are considered less modern and less contemporary. This is influenced by the form, name and manner of presentation that does not follow the changing times. Traditional snacks have the potential to strengthen culinary tourism in the city of Malang. Therefore, it is necessary to more intensively campaign and preserve the diversity of traditional snacks typical of the City of Malang. Through preservation of traditional snacks is expected to attract tourists to visit the city of Malang to enjoy the original culinary of Malang.*

---

## PENDAHULUAN

Malang merupakan sebuah kota yang menyimpan banyak kekayaan kuliner yang merimpah ruah. Akan tetapi hampir seluruh kekayaan kuliner tersebut belum dibuat emenark mungkin untuk menarik minat para wisatawan. Keragaman kuliner tersebut banyak dipengaruhi oleh kekayaan alam, budaya dan sejarah Kota Malang.

Perkembangan pariwisata Kota Malang terus meningkat ke arah yang positif. Hampir sebagian besar wisatawan yang datang untuk berkunjung atau berwisata ke Kota Malang selalu mencari aneka kuliner di pusat Kota Malang. Saat ini di Kota Malang sudah ada beberapa titik sentra kuliner. Diantaranya kuliner halal, pusat jajanan UB hingga mall Dinoyo. Masing-masing tempat memiliki ciri khas tersendiri untuk menarik minat wisatawan (Malangpostonline.com, 2020).

Salah satu kekayaan kuliner Kota Malang juga terlihat dari aneka jajanan tradisional atau biasa disebut dengan jajanan pasar. Jajanan pasar dapat diartikan sebagai sebuah panganan yang biasa di beli dari pasar tradisional dan mempunyai jenis yang beragam mulai dari rasa yang manis hingga gurih.

Jajanan tradisional sendiri saat ini sudah mulai jarang diminati terutama oleh kaum muda mudi. Jajanan tradisional dianggap kurang modern dan kurang kekinian. Hal ini dipengaruhi oleh bentuk, nama serta cara penyajian yang kurang mengikuti perkembangan jaman. Contohnya seperti cenil, lopis dan sawut, meskipun jajanan tersebut mempunyai rasa yang enak, akan tetapi begitu kurang diminati oleh wisatawan khususnya wisatawan dengan usia muda karena penampilan dan penyajian yang kurang menarik dan inspiratif.

Selain itu jajanan ala negara lain semakin mendominasi di Kota Malang. Banyak kaum muda mudi berbondong-bondong ingin mencicipi kemudian mendedikasikan diri menjadi penggemar jajanan asing tersebut. Jajanan asing yang saat ini banyak di jajakan di Kota Malang adalah jajanan dari negara Korea. Jajanan tradisional mempunyai potensi untuk memperkuat wisata kuliner di Kota Malang. Oleh karena itu, perlu untuk lebih intensif mengkampanyekan dan melestarikan penganekaragaman jajanan tradisional khas Kota Malang.

Menyikapi hal ini, diperlukan suatu tindakan untuk melestarikan jajanan tradisional Kota Malang agar mampu mengangkat citra jajanan tradisional sehingga banyak digemari oleh masyarakat khususnya kaum muda mudi sehingga mampu bersaing dengan jajanan dari negara lain yang saat ini banyak di jajakan di Kota Malang.

Wisata kuliner saat ini sangat populer dan menjadi tren gaya hidup dalam melakukan wisata liburan disuatu daerah tertentu. Wisata kuliner menjadi sebuah gaya hidup baru dari masyarakat secara tidak sadar, dimana kebiasaan makan tidak hanya menjadi kebutuhan primer, tetapi juga menjadi kebutuhan terier (Prayogi, 2017). Sehingga melalui peletarian jajanan tradisional dapat diharapkan sebagai upaya untuk memperkuat wisata kuliner di Kota Malang.

## PEMBAHASAN

Kota Malang adalah salah satu kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Kota ini terletak 90 km sebelah selatan Surabaya dan kota terbesar kedua

di Jawa Timur. Kota Malang berada di dataran tinggi yang cukup sejuk dan seluruh wilayahnya berbatasan dengan Kabupaten Malang (Wikipedia).

Kota Malang memiliki banyak keragaman budaya, hal ini dapat dilihat dari banyaknya jenis jajanan tradisional khas Malang. Melihat jajanan tradisional sama halnya dengan membaca kultur budaya masyarakat Kota Malang dengan ragam kebudayaannya. Beragam jajanan tradisional biasanya terkait dengan upacara adat. Jajanan ini dibuat dan diajikan tidak hanya untuk kepentingan upacara adat akan tetapi juga menjadi bagian dari penganan sehari-hari.

Kota Malang juga mempunyai banyak pasar tradisional yang juga menjadi tempat yang strategis untuk memasarkan jajanan tradisional. Selain itu jajanan tradisional juga ada yang dipasarkan di mall-mall, toko-toko kue maupun restaurant (Yuliati, 2013). Akan tetapi tidak banyak ragam jajanan tradisional yang disajikan atau dipasarkan pada tempat-tempat tersebut.

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Yuliati (2013) didapatkan hasil bahwa: (1) Dalam melakukan keputusan pembelian jajanan tradisional, masyarakat Kota Malang mempertimbangkan beberapa hal, salah satunya yaitu pengetahuan dan gaya hidup, (2) Kecenderungan masyarakat Kota Malang dalam membeli dan mengkonsumsi jajanan tradisional tidak terlalu mempertimbangkan pendapatan dengan alasan keyakinan diri, budaya Jawa dan nilai-nilai kesederhanaan.

Berikut ini merupakan beberapa jenis jajanan tradisional Kota Malang yang mulai pudar dan jarang ditemui sehingga perlu dilakukan upaya untuk melestarikan jajanan tradisional tersebut.

1. Cenil

Cenil atau cetil mempunyai warna khas merah yang mempunyai tekstur kenyal. Terbuat dari bahan dasar tepung sagu atau kanji. Cenil biasa disajikan dengan menggunakan alas daun pisang yang dibentuk takir dan diberi taburan kelapa parut dan kucuran gula merah.

2. Bledhus

Bledhus terkenal dari pipilan jagung yang direbus hingga merekah, lalu di sajikan dengan kelapa parut dan garam atau kelapa parut dan gula. Orang Jawa Timur atau khususnya orang Malang memberi nama jajanan ini dengan “bledhus” atau “bledhug” atau seperti orang Jawa Tengah yang menyebutnya dengan “grotol”.

3. Brubi

Brubi merupakan salah satu jajanan tradisional yang berbahan dasar tepung beras dan diisi dengan pisang kepok. Bentuk dan rasa jajanan ini hampir menyerupai kue nagasari.

4. Horo-horok

Bahan dasar dari horo-horok adalah tepung beras yang dicampur dengan air kemudian dikukus, setelah matang kemudian dipasrah atau diparut. Penyajian kue ini dengan ditaburi kelapa parut. Biasanya horo-horok bewarna hijau atau merah muda.

Jajanan-jajanan tersebut sangat perlu dilestarikan sebagai upaya untuk memperkuat wisata kuliner di Kota Malang. Kuliner memang dianggap sebagai

media yang tepat untuk mengenalkan dan memperkenalkan pariwisata yang ada di Kota Malang. Upaya-upaya yang bisa dilakukan untuk melestarikan jajanan tradisional tersebut diantaranya:

1. Salah satu cara yang bisa dilakukan untuk melestarikan jajanan tersebut yaitu dengan mengkonsumsi makanan tradisional dan membelinya langsung dari penjual di pasar-pasar tradisional (Republika.co.id, 2016). Hal ini dilakukan untuk terus menjaga keberlangsungan dari jajanan-jajanan tradisional dengan gemar mengkonsumsi jajanan tradisional maka keberlangsungan dari jajanan tradisional ini juga akan terjaga.
2. Melalui pembangunan fasilitas pusat jajanan tradisional. Hal ini perlu dilakukan karena aspek dan kebersihan dan kelayakan tempat berjualan bagi para pedagang patut diperhatikan dan juga termasuk kedalam poin-poin untuk melestarikan jajanan tradisional ini. Menurut hasil survei yang telah dilakukan, masyarakat lebih nyaman dan merasa aman jika jajanan yang dibelinya terlihat bersih dan menarik (Rahmawati, 2014).
3. Mengenalkan jajanan tradisional ke anak-anak dan kaum muda mudi. Hal ini perlu dilakukan agar anak-anak terbiasa dengan jajanan tradisional, karena kebanyakan anak-anak dan pemuda kurang menggemari jajanan tradisional karena mereka belum terbiasa mengkonsumsi jajanan tersebut.
4. Mengadakan pameran jajanan tradisional Kota Malang. Hal ini dapat dilakukan pada saat Kota Malang merayakan hari jadinya. Biasanya Kota Malang akan menyelenggarakan festival “Malang Tempo Doloe” atau “Malang Heritage” pada saat Ulang Tahun Kota Malang. Melalui pameran diharapkan para wisatawan akan lebih mengenal jenis-jenis jajanan tradisional Kota Malang.
5. Mengupayakan setiap hotel dan restaurant untuk menampilkan jajanan tradisional sebagai *dessert* maupun hidangan penyela atau camilan.
6. Mengembangkan UKM (Usaha Kecil Menengah) jajanan tradisional yang bekerjasama dengan pemerintah. UKM ini bertujuan untuk memberikan dana atau modal usaha tanpa bunga kepada masyarakat kecil yang membutuhkan untuk mengembangkan usahanya, terutama untuk memproduksi jajanan tradisional.

## KESIMPULAN

Kota Malang merupakan salah satu daerah yang tidak mempunyai potensi wisata buatan seperti di Kota Batu dan wisata alam seperti di Kabupaten Malang. Sehingga perlu dibuat strategi untuk memperkenalkan wisata yang dimiliki oleh Kota Malang itu sendiri. Saat ini pemerintah Kota Malang sedang gencar melakukan promosi untuk wisata kuliner. Guna mendukung usaha pemerintah tersebut, dapat dilakukan upaya pelestarian jajanan tradisional. Melalui pelestarian jajanan tradisional diharapkan dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke Kota Malang guna menikmati kuliner asli Kota Malang.

## DAFTAR RUJUKAN

Malangpost.online.com. 2020. *Disbudpar Gencarkan Pengembangan Wisata Kuliner*. (Online). Diakses tanggal 13 Januari 2020.

- Prayogi, Dian. 2017. *Pengembangan Potensi Wiata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal*. ((Online) <http://jurnalunmer.ac.id>). Diakses tanggal 16 Januari 2020.
- Rahmawati, Utami. 2014. *Pelestarian Budaya Indoneia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Tradisional Jawa Barat*. ((Online) <http://ejournal.umm.ac.id>). Diakses tanggal 15 Januari 2020
- Republika.co.id. 2016. *Yuk, saatnya Peduli Pelestarian Makanan Tradisional*. Diakses tanggal 13 Januari 2020.
- Yuliati, Uci. 2013. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pembelian Makanan Jajanan Tradisional di Kota Malang*. ((Online) <http://ejournal.umm.ac.id>). Diakses tanggal 15 Januari 2020
- Wikipedia. *Kota Malang*. ((Online) <http://id.wikipedia.org>). Diakses tanggal 15 Januari 2020