



## POTENSI MAKANAN TRADISIONAL KUE BIKA TUTUNG SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI DAERAH MANDAILING NATAL

Annisa Nabila<sup>1</sup>, Siti Aisyah<sup>2</sup>

S1 Pariwisata, Universitas Imelda Medan, Medan, Indonesia<sup>1,2</sup>

Email: 1\*, [annisanabilasipahutar000@gmail.com](mailto:annisanabilasipahutar000@gmail.com), 2[siti.malika@gmail.com](mailto:siti.malika@gmail.com).

### ABSTRAK

Kabupaten Mandailing Natal memiliki 24 Kecamatan yang terdiri dari 27 Kelurahan dan 407 desa, Perkembangan industri pariwisata dapat memberikan peluang bagi berkembangnya produk-produk wisata, termasuk kuliner di Daerah Mandailing Natal Tingginya perkembangan industri pariwisata, memberikan peluang yang sangat besar bagi masyarakatnya, untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan pariwisata, khususnya wisata kuliner yang saat ini masih sangat terbatas jumlahnya. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan makanan tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Daerah Mandailing Natal yang memiliki makanan khas tradisional yang memiliki rasa yang enak. Makanan tradisional tersebut bernama Bika Bakar. Untuk pembuatan bika cukuplah unik karena menggunakan sabut kelapa. Jika di Medan Kita mengenal Bika Ambon maka di Mandailing Natal terdapat Bika Bakar atau bika tutung. Kue Bika Tutung merupakan salah satu makanan khas Madina, Sumut. Makanan ini akan bisa kita temukan di Pasar Lama dan Pasar Baru Panyabungan. Namun kue ini lebih favorit untuk daerah Pasar Maga, Kecamatan Lembah Sorik Marapi atau di Tano Bato, Kecamatan Panyabungan Selatan. Kue Bika Tutung ini sangat populer dijadikan oleh-oleh dari Mandailing Natal, selain itu saat Bulan Ramadhan kue ini juga banyak diburu untuk buka puasa. Bika Tutung dibuat dari campuran buah pisang, tepung, kelapa dan gula aren yang kemudian dipanggang menggunakan sabut kelapa. Dalam proses pemanggangannya kue tersebut akan dibolak-balik untuk kematangan lebih baik. Tutung dalam bahasa batak memiliki arti dibakar.

**Kata kunci :** *Bika Tutung, Daya Tarik, Kue Tradisional*

### ABSTRACT

*Mandailing Natal Regency has 24 sub-districts consisting of 27 sub-districts and 407 villages. The development of the tourism industry can provide opportunities for the development of tourism products, including culinary delights in the Mandailing Natal area. The high development of the tourism industry provides enormous opportunities for the people to participate in tourism development, especially culinary tourism which is currently still very limited in number. This study aims to explain traditional food as a Culinary Tourism Attraction in the Mandailing Natal Region which has traditional specialties that taste delicious. This traditional food is called Bika Bakar. For making bika, it is quite unique because it uses coconut coir. If in Medan we know Bika Ambon, then in Mandailing Natal there is Bika Bakar or Bika Tutung. Bika Tutung Cake is one of the specialties of Madina, North Sumatra. We can find this food in the Panyabungan Old Market and New Market. However, this cake is more favorite for the Maga Market area, Lembah Sorik Marapi District or in Tano Bato, South Panyabungan District. This Bika Tutung cake is very popular as a souvenir from Mandailing Christmas, apart from that during the month of Ramadan this cake is also much sought after for breaking the fast. . Bika Tutung is made from a mixture of bananas, flour, coconut and palm sugar which is then roasted using coconut fiber. In the process of roasting the cake will be turned over for better maturity. Tutung in the Batak language means burning.*

**Keywords:** *Bika Tutung, Attraction, Traditional Cakes*

## A. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai salah satu negara yang berupaya menjadi salah satu destinasi wisata dunia terus berupaya meningkatkan diri agar mampu bersaing dengan negara lain. Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah yang salah satunya adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah pengalaman perjalanan ke daerah gastronomi untuk rekreasi atau tujuan hiburan, yang mencakup kunjungan ke produsen makanan primer dan sekunder, festival, pameran makanan, peristiwa, petani pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan berkualitas, atau kegiatan pariwisata yang berhubungan dengan makanan (Global Report on Food Tourism, 2012:6).

Wisata kuliner ialah perjalanan yang memanfaatkan masakan dan suasana lingkungannya sebagai objek tujuan wisata. Wisata kuliner sebagai industri pariwisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat. Hal ini dikarenakan tren wisatawan sekarang adalah berkunjung ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut. Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata, tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Hal itu karena makan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia, meskipun pada perkembangannya, tujuan makan tidak hanya untuk mengenyangkan perut, tetapi merupakan sebuah pengalaman. Di daerah tujuan wisata, belanja wisatawan untuk makanan mencapai sepertiga dari total pengeluarannya (Hall, Sharples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2003). Dengan menjelajahi akan mendapatkan pengalaman tentang makanan dan minuman di tempat tujuan (Wolf, 2002 dalam Kivela & Crotts, 2005), wisatawan sebenarnya mengkonsumsi budaya tujuan itu sendiri (Beer, 2008). Jenis wisatawan ini sangat berarti dan bisa menjadi segmen pasar yang sangat loyal (Kivela & Crotts, 2005). Demikian juga Bessiere (1998) yang dikutip oleh Green & Dougherty (2009) mengatakan bahwa wisatawan cenderung memiliki pengalaman otentik yang membawa mereka kembali ke alam. Molz (2007) juga menekankan bahwa wisata kuliner bukan hanya untuk mengetahui dan mengalami budaya lain, tapi juga untuk melakukan rasa petualangan, kemampuan beradaptasi, dan keterbukaan. Di samping mencari makanan untuk memenuhi kebutuhan primernya, wisatawan akan mencari makanan khas daerah setempat. Makanan khas pada umumnya berupa makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di daerah tujuan wisata. Keberagaman makanan tradisional juga dipengaruhi oleh beragamnya bahan baku lokal yang tersedia di tiap-tiap daerah. Makanan tradisional memiliki peluang besar untuk ditawarkan seiring meningkatnya jumlah wisatawan yang peduli terhadap budaya dan warisan lokal, makanan tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Sims, 2009). Wisata kuliner merupakan salah satu konsep pariwisata yang tengah berkembang di seluruh dunia. Wisata dengan memperkenalkan Ragam kuliner Nusantara salah satunya terdapat di Panyabungan Selatan, Sumatera Utara. Wisata Lokal di Kabupaten Mandailing Natal bahkan merupakan wilayah Transit menuju Kota wisata Bukit Tinggi di Sumatera Barat tak jarang Turis asing juga singgah di Jembatan Merah hal inilah yang mendasari kegiatan Panyabungan Selatan Culinary Fashion Festival dilaksanakan. dikenal dengan Ikon penghasil Kue tradisional terbaik untuk wilayah Kabupaten Mandailing Natal juga merupakan pemasok kue tradisional terbaik untuk di jual di pusat Pasar Kabupaten 'Pasar Baru' serta pemasok kue tradisional untuk kawasan Pesantren Purba Baru yang diketahui memiliki siswa hingga lebih kurang 20.000 an santri yang berasal dari seluruh wilayah di Indonesia bahkan memiliki siswa asing, dalam hal ini kue tradisional Mandailing natal dijadikan sebagai kudapan di pagi hari sebagai sarapan atau pada saat istirahat siswa, bahkan tidak jarang sebagai buah tangan untuk keluarga yang datang berkunjung ke Pesantren. Karena itu memiliki potensi yang dapat menghidupkan perekonomian masyarakat untuk itu pengembangan kegiatan ekonomi dengan mengoptimalkan potensi-potensi yang ada, yaitu menguatkan warga pembuat Kue Tradisional Mandailing Natal. Mengingat Kecamatan Panyabungan Selatan kaya akan aset Kuliner yang beragam maka kegiatan pengembangan ekonomi yang dikembangkan adalah

pariwisata berbasis Kuliner (culture- based Culinary). Seperti telah di sebutkan di atas bahwa Potensi Kuliner di Panyabungan Selatan secara turun temurun bahwa masyarakatnya telah dikenal sebagai pembuat Kue Tradisional terbaik , hingga sebutan Kampung Bika menjadi julukan untuk kota panyabungan dikarenakan kue Bika terbaik sejak dulu . Dilihat dari kondisi Pengusaha kecil Kue Bika banyak sekali menemukan permasalahan dalam hal memenuhi persyaratan sebagai Kue yang dapat dikenalkan ke seluruh wilayah di nusantara bahkan dunia, dimana yang paling mencolok adalah pada bagian proses pengenalan produk Kue Bika Bakar pada halayak luas. Hal ini tentu di pengaruhi oleh budaya masyarakat yang masih minim akan pengetahuan mengenai penggunaan metode dalam memperkenalkan produk Kue Bika Bakar itu sendiri baik dalam memanfaatkan media sosial maupun dalam bentuk lain nya, Sehingga produk Kue Bika menemui kesulitan untuk menembus pasar nasional dan internasional, adapun permasalahan lain yang sering di temui yaitu, minimnya minat dan semangat dalam menjemput hal baru dalam pengembangan metode memperkenalkan prduk sehingga kemajuan informasi maupun pelaksanaannya bersifat mekanis untuk itu kondisi ini memerlukan banyak sekali perubahan dan penataan, baik dalam bentuk pengemasan dan pemasaran serta peningkatan kreativitas dalam menciptakan produk Kue Bika sehingga Kue Bika Bakar Mandailing atau lebih dikenal dengan nama Bika Tutung lebih dikenal khalayak luas

## **B. LANDASAN TEORI**

### **1. Makanan Tradisional**

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia (Muhilal, 1995 dalam Adiasih,2015), pekat dengan tradisi setempat (Winarno, 1993 dalam Adiasih,2015), menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (European Communities, 2007 dalam Adiasih,2015). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal (Sastroamidjojo, S. 1995 dalam Adiasih,2015). (Almli et al, 2010 dalam Adiasih,2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu Hadisantosa (1993) dalam Adiasih,(2015) mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat. Yang termasuk pangan tradisional adalah makanan (termasuk cemilan ) dan minuman, serta bahan campuran (ingredient) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anon,1996 dalam Suter dan Yusa,2014)

Apabila dicermati lebih jauh, kuliner tradisonal seperti kuliner Mandailing memiliki potensi pariwisata yang sangat menarik untuk dikembangkan. Para wisatawan sekarang ini banyak mencari kuliner tradisional untuk dikonsumsi, apalagi wisatawan mancanegara menjadikan kuliner tradisional sebagai makanan favorit. Menurut Parma (2012:6) dalam penelitiannya di kabupaten Buleleng mengatakan bahwa terdapat beragam restoran yang menyajikan masakan internasional di Bali, namun tidak sedikit wisatawan yang memilih untuk mengkonsumsi masakan lokal sebagai masakan favorit, antara lain masakan babi guling khas milik Ibu Oka di Ubud Kabupaten Gianyar, dan masakan daging bebek tradisional di Restoran Bebek Bengil Ubud Kabupaten Gianyar, serta masakan ikan laut khas Mak Beng di Kawasan Sanur.

Beberapa kuliner tradisional etnik Mandailing yang cukup terkenal selama ini adalah daun ubi tumbuk (gule bulung gadung), ikan sale, rendang belut, sambal tuk-tuk, pangkat

(pusuk ni otang), toge panyabungan, itak poul-poul, kipang, bika tutung dan lain-lain. Beberapa contoh kuliner tradisioal di atas dari pengamatan selama ini telah menjadi semacam ikon kuliner etnik Mandailing, banyak wisatawan atau pengunjung yang tertarik untuk mencicipi kuliner tersebut bahkan mereka tertarik untuk mengkonsumsinya kembali pada kedatangan selanjutnya. Berkenaan dengan beberapa contoh kuliner yang telah dikemukakan, kuliner tradisional etnik Mandailing mempunyai beberapa jenis kuliner yang merupakan hasil budaya dari etnis Mandailing dan menjadi sebuah identitas etnik. Dalam hal ini peneliti akan melihat jenis-jenis kuliner etnik Mandailing yang menjadi identitas etnik beserta cara pengolahan kuliner tersebut.

## **2. Wisata Kuliner**

Wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata yang sedang mengalami perkembangan dalam bidang pariwisata. Kuliner atau makan adalah salah satu kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap orang, begitu juga dengan wisatawan. Ketika wisatawan sedang melakukan perjalanan ke suatu objek wisata, mereka akan tetap mencari tempat untuk makan. Agar lebih menarik suatu objek wisata tersebut harusnya menyediakan rumah makan dengan menu makanan yang tradisional (khas) dari suatu daerah dimana objek wisata tersebut berada. Wisatawan yang datang ke suatu daerah wisata untuk mencari atau berburu makanan khas daerah merupakan trend dan menjadi peluang besar bagi setiap wilayah yang mempunyai objek wisata. Wisatawan akan berani membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan apabila sesuai dengan selera lidah wisatawan.

Indonesia adalah negara yang mempunyai ragam destinasi yang menarik dimana Indonesia memiliki potensi besar dalam mengembangkan wisata kuliner di setiap daerah. Budaya yang berbeda-beda di Indonesia ini melahirkan kuliner yang berbeda-beda pula, yang bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan. Banyak wisatawan yang datang dan mencari kuliner disetiap pelosok daerah hanya untuk mencicipi suatu hidangan unik. Dari aneka nasi, yang menjadi makanan wajib orang Indonesia dan beragam makanan acara adat, makanan utama, makanan jajanan (kudapan) dan minuman. Kabupaten Mandailing Natal terletak di perbatasan dengan Sumatera Barat bagian paling selatan dari Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Mndailin Natal terdiri dari 24 kecamatan yang terdiri dari 27 Kelurahan dan 407 Desa. Salah satu kecamatan di Mandailing Natal adalah kecamatan lembah Sorik Marapi memiliki 8 Desa dan 1 Kelurahan. sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat, salah satunya adalah Kue bika tutung . Kelurahan Pasar Maga memiliki makanan khas yaitu Lampet Maga dan Kue Bika Bakar Maga. Peningkatan permintaan terhadap produk makanan khas Kelurahan Pasar Maga tergambar dari pembukaan sejumlah gerai yang menjual berbagai makanan tradisional khas Kelurahan Pasar Maga. Bika Bakar terbuat dari campuran tepung beras, pisang, gula merah dan parutan kelapa. Cara memasak bika bakar ini sangatlah unik dengan cara dibakar menggunakan arang atau serabut kelapa. Untuk rasa bika bakar ini sangatlah enak tidak kalah dengan makanan tradisional lainnya.

## **3. Daya Tarik Wisata**

Dalam UU No. 9 tahun 1990 tentang kepariwisataan disebutkan bahwa daya tarik wisata adalah sesuatu yang menjadi sasaran wisata. Daya tarik wisata dapat dibagi menjadi 3 kelompok. Pertama, daya tarik wisata ciptaan Tuhan yang berwujud keadaan alam, flora dan fauna. Kedua, daya tarik wisata hasil karya manusia yang berwujud museum, peninggalan sejarah, seni dan budaya, wisata agro, wisata buru, wisata petualangan alam, taman rekreasi dan kompleks hiburan. Ketiga, daya tarik wisata minat khusus, seperti berburu, mendaki gunung,

gua, industri dan kerajinan, tempat perbelanjaan, sungai air deras, tempat-tempat ibadah, tempat ziarah dan lain-lain.

Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung pada suatu daerah tujuan wisata (Yoeti,2002:5). Daya tarik wisata bisa berupa daya tarik alami, lanskap, pantai, iklim, dan keragaman destinasi yang lain. Daya tarik budaya, seperti sejarah, cerita rakyat, agama, dan kegiatan pertunjukan khas serta bernilai seni, festival, daya tarik nilai aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Bedanya dengan originalitas, otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sebagai daya tarik wisata.

Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja. Selanjutnya menurut Cooper (1995:81) bahwa terdapat empat komponen yang harus dimiliki oleh sebuah destinasi wisata, yaitu atraksi (attraction), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan dan seni pertunjukan; aksesibilitas (accessibilities) seperti transportasi lokal dan adanya terminal; amenities (amenities) seperti tersediannya akomodasi, rumah makan, dan agen perjalanan; ancillary service yaitu organisasi kepariwisataan yang dibutuhkan untuk pelayanan wisata seperti destination marketing management organization, conventional and visitor bureau. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah semua produk yang berupa makanan dan jajanan tradisional dan menarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998:36) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana supaya dapat menjangkau keinginan konsumen nilai aslinya. Otentisitas mengacu pada keaslian. Bedanya dengan originalitas, otentisitas lebih sering dikaitkan dengan tingkat kecantikan atau eksotisme budaya sebagai daya tarik wisata. Otentisitas merupakan kategori nilai yang memadukan sifat alamiah, eksotis, dan bersahaja. Selanjutnya menurut Cooper (1995:81) bahwa terdapat empat komponen yang harus dimiliki oleh sebuah destinasi wisata, yaitu atraksi (attraction), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan dan seni pertunjukan; aksesibilitas (accessibilities) seperti transportasi lokal dan adanya terminal; amenities (amenities) seperti tersediannya akomodasi, rumah makan, dan agen perjalanan; ancillary service yaitu organisasi kepariwisataan yang dibutuhkan untuk pelayanan wisata seperti destination marketing management organization, conventional and visitor bureau. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan daya tarik wisata adalah semua produk yang berupa makanan dan jajanan tradisional dan menarik bagi wisatawan untuk menikmatinya. Miner (1998:36) menjelaskan bahwa upaya menciptakan daya tarik wisata, adalah bagian dari adaptasi menu dalam pengembangan produk atau kreasi menu restoran yang sebaiknya dimulai atau diakhiri berdasarkan pada keinginan konsumen, intinya bagaimana supaya dapat menjangkau keinginan konsumensosial, cara hidup, penduduk asli, bahasa, daya tarik bangunan, arsitektur moderren, monumen, taman, dan wisata air. Damanik dan Weber (2006:13) menyebutkan bahwa daya tarik wisata yang baik sangat terkait dengan empat hal, yaitu memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Keunikan diartikan sebagai kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada suatu daya tarik wisata. Originalitas mencerminkan keaslian atau kemurnian, yakni seberapa jauh suatu produk tidak terkontaminasi atau tidak mengadopsi nilai yang berbeda

#### **4.Potensi Daya Tarik Wisata**

Pemdit (1999: 21) menyebutkan bahwa potensi wisata adalah berbagai sumber daya yang terdapat di sebuah daerah tertentu yang bisa dikembangkan menjadi atraksi wisata. Dengan kata lain, potensi wisata adalah berbagai sumber daya yang dimiliki oleh suatu tempat dan dapat dikembangkan menjadi suatu atraksi wisata (tourist attraction) yang dimanfaatkan untuk kepentingan ekonomi dengan tetap memperhatikan aspek-aspek lainnya. Menurut Cooper

dkk (1995: 81) mengemukakan bahwa terdapat 4 (empat) komponen yang harus dimiliki oleh sebuah destinasi wisata, yaitu:

1. Atraksi (Attraction), seperti alam yang menarik, kebudayaan daerah yang menawan dan seni pertunjukan.
2. Aksesibilitas (accessibilities) seperti transportasi lokal dan adanya terminal.
3. Amenitas atau fasilitas (amenities) seperti tersedianya akomodasi, rumah makan, dan agen perjalanan.
4. Ancillary services yaitu organisasi kepariwisataan yang dibutuhkan untuk pelayanan wisata seperti destination marketing management organization, conventional and visitor bureau.

Undang-undang No. 10 Tahun 2009 menguraikan objek dan daya tarik wisata sebagai segala sesuatu yang menjadi sasaran wisata. Objek dan daya tarik wisata yang dimaksud adalah:

- 1) Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan
- 2) Daerah tujuan pariwisata yang selanjutnya disebut destinasi pariwisata adalah kawasan geografis yang berada dalam satu atau lebih wilayah administratif yang didalamnya terdapat daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, aksesibilitas serta masyarakat yang saling terkait dan melengkapi terwujudnya kepariwisataan.

### **C. METODE PENELITIAN**

Dalam penelitian ini akan menggunakan metode kualitatif, Spradley dalam Sugiyono (2010) menyebutkan bahwa gejala untuk menentukan variabel- variabel yang akan diteliti bersifat holistik sehingga penelitian tidak akan ditetapkan berdasarkan variabel penelitian saja, melainkan keseluruhan situasi sosial yang meliputi aspek tempat (place), pelaku (actor), dan aktivitas (activity) yang berinteraksi secara sinergis. Menurut Moh. Nazir (2003:71), penelitian deskriptif analisis kerja dan aktivitas ditujukan untuk menyelidiki secara terperinci aktivitas dan pekerjaan manusia, seperti gerak-gerik mereka dalam melakukan tugas, penggunaan waktu secara efektif dan efisien, dan sebagainya, dan hasil penelitian tersebut dapat memberikan rekomendasi-rekomendasi untuk keperluan masa yang akan datang. Melalui pengamatan atau observasi, wawancara dan studi dokumentasi, Selanjutnya dari kumpulan pendapat informan yang berupa data tersebut akan dipaparkan dengan menggunakan pendekatan metode deskriptif kualitatif

### **D. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Profil Kabupaten Mandailing Natal**

Kabupaten Mandailing Natal merupakan daerah otonom di Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Mandailing Natal ini merupakan hasil pemekaran dari Kabupaten Tapanuli Selatan. Pada tahun 1992, Dewan Perwakilan Rakyat Tingkat I Sumatera Utara memutuskan pemekaran wilayah Daerah Tingkat I Provinsi Sumatera Utara. Prioritas utama pemekaran wilayah itu adalah pembentukan Daerah Tingkat II Kabupaten Mandailing-Natal. Pada tanggal 23 November 1998, Pemerintah Republik Indonesia menetapkan Undang- Undang No. 12 Tahun 1998 yaitu Undang-undang tentang Pembentukan Kabupaten Daerah Tingkat II Toba Samosir Dan Kabupaten Daerah Tingkat II Mandailing Natal, dan secara formal diresmikan oleh Menteri Dalam Negeri pada tanggal 9 Maret 1999.

Berdasarkan Undang-undang No. 12 Tahun 1998, Kabupaten Mandailing Natal yang dikenal dengan sebutan MADINA, terdiri dari atas 8 (delapan) kecamatan. Kabupaten Mandailing Natal dalam konstelasi regional berada di bagian selatan wilayah Provinsi Sumatera

Utara pada lokasi geografis 0°10' - 1°50' Lintang Utara dan 98°50' - 100°10' Bujur Timur ketinggian 0 – 2.145 m di atas permukaan laut. Kabupaten ini merupakan bagian paling selatan dari Provinsi Sumatera Utara dan berbatasan langsung dengan Provinsi Sumatera Barat. Batas-batas wilayah kabupaten ini memiliki kewilayahan dimana (a.) Batas bagian Utara : Kabupaten Tapanuli Selatan (b.) Batas bagian Timur : Kabupaten Padang Lawas, (c)Batas bagian Selatan : Provinsi Sumatera Barat (d.) Batas bagian Barat : Samudera Indonesia. Kabupaten dengan ibukota Panyabungan ini memiliki luas wilayah ± 6.620,70 Km<sup>2</sup> (662.069,00 Ha) atau 9,24% dari seluruh wilayah Provinsi Sumatera Utara. Kecamatan Muara Batang Gadis memiliki wilayah yang paling luas yakni 143.502 Ha (21,67%), sedangkan Kecamatan Lembah Sorik Marapi memiliki wilayah yang paling kecil yakni 3.472,37 Ha (0,52%).

## 2. Pengolahan Pembuatan Kue Bika Tutung Sebagai Daya Tarik Wisata

Bika atau singgang adalah penganan tradisional berbahan dasar tepung beras dicampur kelapa parut dan gula pasir. Kue ini dibuat dengan cara menyendokkan adonannya di atas sehelai daun gaharu yang telah dipotong bulat lalu dimasak dalam wajan tanah liat yang dikepung bara api. Api yang digunakan untuk memasak memakai sabut kelapa dan kayu manis. merujuk pada cara memasaknya. Makanan ini juga dinamakan sebagai bika bakar atau bika panggang untuk membedakannya dengan bika ambon. Bika menjadi kuliner khas mandailing natal yang mudah dijumpai di kedai khusus di tepi jalan. Berbeda dengan bika bakar pada umumnya, bika tutung memiliki rasa yang unik karena tidak dimasak dengan wajan tanah liat yang dikepung bara api melainkan dimasak didalam oven yang cukup besar. Kue Bika Tutung merupakan salah satu makanan khas Madina, Sumut. Makanan ini akan bisa kita jumpai di Pasar Lama dan Pasar Baru Panyabungan. Namun kue ini lebih favorit untuk daerah Pasar Maga, Kecamatan Lembah Sorik Marapi atau di Tano Bato, Kecamatan Panyabungan Selatan.

Kue Bika Tutung ini sangat populer dijadikan oleh-oleh dari Mandailing Natal, selain itu saat Bulan Ramadhan kue ini juga banyak diburu untuk bukaan. Bika Tutung dibuat dari campuran buah pisang, tepung, kelapa dan gula aren yang kemudian dipanggang menggunakan sabut kelapa. Dalam proses pemanggangannya kue tersebut akan dibolak-balik untuk kematangan lebih baik. Tutung dalam bahasa batak memiliki arti dibakar. Adapun cara pembuatannya yaitu :

1. Aduk tepung beras, tepung singkong, dan gula pasir hingga tercampur rata, lalu tuang santan sedikit demi sedikit sembari diaduk.
2. Masukkan kelapa parut dan baking powder, lalu aduk kemudian diamkan selama 15 menit.
3. Siapkan cetakan yang sudah dilapisi daun waru atau bisa pakai paper cup, lalu tuang adonan bika ke dalam cetakan.
4. Panggang bika di dalam oven hingga masak dan bagian atas bika nampak kecoklatan. Angkat dan sajikan bika selagi hangat.

## 3. Kajian Budaya & filosofi

Kue Bika bakar Khas mandailing Natal Jadi Jajanan Favorit di Bulan Puasa kala bulan Ramadan tiba, kue Bika bakar langsung menjadi kudapan buka puasa yang paling banyak penggemarnya di kalangan masyarakat. Rasanya yang manis cocok untuk mengembalikan energi setelah seharian berpuasa. Masih berdasarkan informasi dari nara sumber, inilah salah satu faktor yang menjadikan kue bika ini memiliki rasa dan aroma yang khas. Jika pada saat proses pembakaran tidak menggunakan bahan dari sabut kelapa maka kue bika ini tidak akan bisa mengembang dengan sempurna. Salah satu kelebihan lainnya, jika proses pembakaran menggunakan sabut kelapa maka kue ini bisa bertahan hingga lima hari tanpa basi dan berjamur. Penggunaan sabut kelapa dan arang dimaksudkan agar Bika Bakar lebih mengembang. Bika Bakar yang tidak mengembang sempurna akan kelihatan kurang menarik dan rasanya juga berkurang. Bika Bakar Mandailing Natal lebih mirip seperti Bika Minang khas Sumatera Barat

daripada Bika Ambon Khas Medan. Perbedaan antara Bika Minang dengan Bika Bakar Mandailing Natal terletak pada bentuk dan warnanya. Bika Bakar Mandailing Natal lebih berwarna kecoklatan dibandingkan dengan Bika Minang yang lebih berwarna terang.



#### 4. Potensi Bika Bakar Sebagai Daya Tarik Wisata Mandailing Natal

<p><b>Strenght</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Citarasa nya lezat</li> <li>• Proses pembuatan yang unik</li> <li>• Bahan” yang mudah didapatkan dipasaran</li> <li>• Tidak menggunakan bahan pengawet</li> </ul>	<p><b>Weakness</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belum banyak dikenal, terutama untuk generasi muda</li> <li>• Bagi wisatawan, kemungkinan dirasa unik dan tak biasa karena proses pembuatan dibakar menggunakan serabut dan bara api</li> <li>• Tidak memiliki masa ketahanan panjang</li> <li>• Penjual yang terbatas</li> </ul>
<p><b>Oportunity</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tingginya kunjungan wisatawan ke mandailing natal</li> <li>• Semakin banyak nya wisatawan minat khusus yang tertarik pada wisata kuliner</li> </ul>	<p><b>Threat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalah populer dengan makanan asing yang terkenal dan cepat saji</li> <li>• Kalah saing dengan makanan tradisional sumatra yang sudah terkenal lebih dahulu</li> </ul>

Mengacu pada analisis swot diatas. Bika tutung dapat dikatakan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner tradisional di mandailing natal. Bika bakar ini juga dapat dijadikan motivasi wisata kuliner tradisional dengan melihat potensi yang dimilikinya. Apabila bika bakar ini dapat dikembangkan dan di promosikan sebagai salah satu daya trik wisata kuliner di mandailing natal maka beberapa kekurangan dan ancaman yang ada dapat teratasi. Semakin banyak orang yang mengenal bika bakar ini akan semakin populer dan akan membuat wisatawan penasaran untuk langsung mencicipinya.

#### E. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa Kue Bika bakar merupakan jenis makanan tradisional dengan kategori kuliner tradisional yang memiliki daya tarik wisata. Daya tarik wisata pada kue bika bakar atau tutung adalah tergambar dari keunikannya, yang memiliki rasa manis dari percampuran gula aren dan tepung dengan aroma kelapa parut sebagai pembeda untuk menguatkan rasanya, sebagai bentuk keragamannya; dengan orisinalitasnya yang tergambar melalui kekhasan bahan dasar yang digunakan serta proses pembuatannya yng dibakar dengan sabut kelapa. dan otentisitas yang ditunjukkan adalah melalui nilai dan eksotisme tampilannya, yang berbeda dari bika yang lain. Dengan masih



rendahnya pemahaman masyarakat dalam memaknai nilai kearifan lokal pada usaha kuliner, sebagai bentuk terbatasnya peran masyarakat dalam mengembangkan kuliner tradisional di Daerah Mandailing Natal, maka disarankan masyarakat dapat memulai kegiatan usaha pada jenis usaha kuliner ini, dengan harapan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat serta meningkatkan citra Daerah Mandailing Natal sebagai Kota Kuliner yang berdaya tarik wisata.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage Traditional Food and Cuisine as Tourist Attraction in Rural Areas. *Sociology Ruralis*, Vol 38(1). ISSN 0038-0199 Global Report on Food Tourism 2012:6
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2005). *Food tourism around the world: Development, management and markets* (1st ed.). Great Britain: Elsevier Inc.
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kivela, J. J. & Crotts, J. C. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33(2), 161-192.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akutansi Dan Bisnis*, 12(1), 74-101.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri. 2016. Inovasi Dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif di Ubud. *Jumpa*. Vol.2, Juli 2016