

EKSPLORASI STRATEGI PELESTARIAN KUE TALAM SEBAGAI WARISAN KULINER TRADISIONAL KHAS TARUTUNG MELALUI WISATA GASTRONOMI

Helmayana Hutasoit¹, Putra Rata Harefa², Sebastinus Gulö³, Perlin Zebua⁴

helmayanahutasoit123@gmail.com¹, putraharefa58@gmail.com², sebastinusgulo@gmail.com³,
perlinzb@gmail.com⁴

Institut Agama Kristen Nageri Tarutung^{1,2,3}, Teologi SST Kebenaran Medan⁴

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui strategi pelestarian kue talam sebagai warisan kuliner khas Tarutung dalam konteks wisata gastronomi. Masakan tradisional menjadi salah satu unsur vital dalam pertumbuhan pariwisata yang berkelanjutan. Pertumbuhan sektor pariwisata kuliner dapat memberikan efek yang menguntungkan bagi perekonomian daerah, membuka peluang kerja, serta meningkatkan pendapatan penduduk setempat. Penelitian ini menggunakan desain penelitian kualitatif dengan pendekatan kualitatif deskriptif, untuk menggali informasi dari berbagai sumber dan pengalaman yang ada di lapangan. Pelaku usaha masih mempertahankan resep tradisional sebagai identitas kue talam. Inovasi dilakukan sebagai strategi adaptasi dengan selera pasar modern. Tingginya minat konsumsi muncul dari faktor rasa, keaslian dan nilai budaya. Minat masyarakat yang cukup tinggi menandakan bahwa pelestarian akan lebih kuat jika didukung oleh konsumen yang sadar akan nilai budaya suatu kuliner. Pelaku usaha menjadi aktor utama pelestarian melalui resep tradisional, inovasi rasa dan promosi digital. Penelitian ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi memiliki potensi besar sebagai strategi pelestarian kue talam, karena mampu menghubungkan aspek budaya, ekonomi dan pariwisata secara berkelanjutan. Strategi pelestarian yang efektif meliputi pelibatan pelaku UMKM lokal, pengemasan produk yang lebih menarik tanpa menghilangkan keaslian resep, penyelenggaraan event kuliner.

Kata Kunci: Kue Talam, Kuliner Tradisional, Ciri Khas Tarutung.

ABSTRACT

The purpose of this study is to identify strategies for preserving kue talam as a distinctive culinary heritage of Tarutung within the context of gastronomic tourism. Traditional cuisine is one of the vital elements in the growth of sustainable tourism. The development of the culinary tourism sector can provide positive effects on the local economy, create employment opportunities, and increase the income of local communities. This study employs a qualitative research design with a descriptive qualitative approach to explore information from various sources and field experiences. Business actors continue to maintain traditional recipes as the identity of kue talam. Innovations are carried out as an adaptation strategy to meet modern market preferences. The high level of consumer interest arises from factors such as taste, authenticity, and cultural value. Strong public interest indicates that preservation efforts will be more effective when supported by consumers who are aware of the cultural value of a culinary product. Business actors play a central role in preservation through traditional recipes, flavor innovation, and digital promotion. This study shows that gastronomic tourism has great potential as a strategy for preserving kue talam, as it is able to sustainably connect cultural, economic, and tourism aspects. Effective preservation strategies include the involvement of local MSME actors, more attractive product packaging without eliminating the authenticity of the recipe, and the organization of culinary events.

Keywords: Kue Talam, Traditional Culinary, Distinctive Characteristics Of Tarutung.

PENDAHULUAN

Indonesia, yang kaya akan ragam budaya dan tradisi, memiliki peluang yang sangat besar dalam sektor wisata kuliner. Setiap wilayah menyajikan kekayaan gastronomi yang khas, mencerminkan latar belakang sejarah, norma-norma dan kebijaksanaan lokal komunitasnya. Wisata kuliner bukan sekadar soal menikmati makanan, melainkan juga

berkaitan dengan memahami budaya dan tradisi yang melatarbelakangi setiap hidangan. Dengan demikian, masakan tradisional menjadi salah satu unsur vital dalam pertumbuhan pariwisata yang berkelanjutan. Pertumbuhan sektor pariwisata kuliner dapat memberikan efek yang menguntungkan bagi perekonomian daerah, membuka peluang kerja, serta meningkatkan pendapatan penduduk setempat. Di samping itu, wisata gastronomi juga berfungsi sebagai alat untuk menjaga warisan budaya serta memperkenalkan jati diri suatu daerah.

Wisata kuliner atau yang lebih dikenal dengan istilah culinary tourism, semakin berkembang pesat di seluruh dunia. Lebih dari sekedar pengalaman menikmati cita rasa makanan, wisata ini juga menawarkan kesempatan untuk mengenal dan memahami budaya serta tradisi suatu daerah melalui kuliner yang disajikan. Seperti yang dikemukakan oleh Cohen dan Avieli (2004), wisata kuliner berfungsi sebagai jembatan untuk memperkenalkan kekayaan budaya lokal kepada para wisatawan. Di Indonesia, yang terkenal akan keanekaragaman kulinernya, potensi pengembangan wisata kuliner sebagai daya tarik wisata yang berkelanjutan sangatlah besar.

Salah satu kuliner tradisional yang kaya akan nilai sejarah dan budaya adalah kue talam. Kue talam merupakan makanan khas yang terbuat dari bahan-bahan alami, seperti tepung beras, santan dan gula, yang menciptakan cita rasa yang khas dan menggugah selera. Di Tarutung, Sumatera Utara, kue talam tidak hanya dihidangkan sebagai makanan sehari-hari, melainkan juga menjadi simbol identitas budaya masyarakat setempat. Kue ini sering disajikan dalam beragam acara adat dan perayaan, sehingga keberadaannya sangat signifikan dalam upaya melestarikan tradisi lokal. Namun, dengan adanya perkembangan zaman dan pergeseran selera masyarakat, eksistensi kue talam mulai menghadapi tantangan.

Kue Talam Tarutung menyimpan potensi besar, namun sayangnya masih menghadapi sejumlah tantangan. Salah satu yang utama adalah kurangnya promosi dan pemasaran yang efektif. Banyak wisatawan, baik dari dalam negeri maupun mancanegara, yang belum mengetahui tentang keberadaan dan keunikan kue ini. Selain itu, minat generasi muda terhadap kuliner tradisional juga semakin menurun. Mereka cenderung lebih memilih makanan modern dan kurang menghargai warisan budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional. Akibatnya, pengetahuan tentang cara membuat dan melestarikan Kue Talam Tarutung pun semakin berkurang.

Apabila masalah ini tidak segera diatasi, Kue Talam Tarutung berisiko punah. Kehilangan kuliner tradisional ini bukan hanya berarti hilangnya salah satu ikon kuliner Tapanuli Utara tetapi juga menghapus salah satu elemen penting dari identitas budaya masyarakat Batak Toba. Selain itu, potensi ekonomi yang dapat diperoleh dari pariwisata kuliner juga tidak bisa dimanfaatkan secara maksimal. Sebenarnya, dengan pengembangan yang tepat, Kue Talam Tarutung memiliki potensi untuk menjadi daya tarik wisata yang signifikan dan memberikan kontribusi besar bagi pendapatan daerah.

Oleh karena itu, pelestarian Kue Talam Tarutung sangatlah penting dan mendesak. Salah satu cara yang efektif untuk menjaga keberadaan kuliner tradisional ini adalah melalui inovasi dalam pariwisata kuliner. Dengan merancang strategi yang kreatif dan inovatif, Kue Talam Tarutung dapat dipromosikan sebagai daya tarik wisata yang unik dan menarik. Berbagai upaya dapat dilakukan, seperti mengadakan festival kuliner, menyusun paket wisata kuliner, memberikan pelatihan keterampilan kepada masyarakat lokal, serta memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi.

Wisata gastronomi dapat menjadi sarana yang sempurna untuk memperkenalkan Kue Talam Tarutung kepada para pengunjung. Nurwitasari (2015) menyatakan bahwa gastronomi adalah seni atau ilmu tentang makanan yang baik, mencakup aspek kuliner dan budaya yang melatarbelakanginya. Dalam jenis pariwisata ini, fokus utama terletak pada

pengalaman kuliner yang menawarkan daya tarik khas. Melalui wisata gastronomi, wisatawan tidak hanya akan menikmati cita rasa Kue Talam Tarutung, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai sejarah, filosofi dan cara pembuatannya. Dengan begitu, pengalaman yang mereka peroleh akan lebih mendalam dan bermakna. Selain itu, wisata gastronomi juga memberikan dampak positif bagi masyarakat lokal, seperti peningkatan pendapatan, pelestarian tradisi dan pengembangan produk-produk lokal yang ada.

Inovasi dalam pariwisata kuliner dapat menjadi solusi efektif untuk melestarikan kue talam sebagai warisan kuliner tradisional. Salah satu langkah yang dapat diambil adalah dengan mengembangkan strategi pemasaran yang kreatif dan menarik perhatian para wisatawan. Contohnya, menggelar festival kuliner yang menonjolkan kue talam sebagai salah satu menu andalan, sambil memberikan edukasi kepada pengunjung mengenai proses pembuatan dan makna budaya yang terkandung di dalamnya. Dengan cara ini, wisatawan tidak hanya sekadar menikmati kue talam, tetapi juga akan memahami nilai-nilai budaya yang melatarbelakanginya. Pendapat Kivela dan Crotts (2006) mendukung hal ini, di mana mereka menyatakan bahwa pengalaman kuliner yang autentik dapat meningkatkan daya tarik sebuah destinasi.

Pelestarian kue talam sebagai bagian dari warisan kuliner tradisional sejalan dengan upaya pemerintah dalam menjaga kebudayaan lokal. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 perihal Pemajuan Kebudayaan menegaskan pentingnya konservasi dan promosi kebudayaan lokal, termasuk di dalamnya kuliner tradisional. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menggali strategi pelestarian kue talam melalui wisata gastronomi yang dapat menarik minat wisatawan serta masyarakat setempat. Dengan melibatkan berbagai pihak, diharapkan proses pelestarian kue talam dapat berlangsung secara efektif dan berkesinambungan.

Salah satu tantangan utama dalam upaya melestarikan kue talam adalah minimnya pemahaman masyarakat mengenai pentingnya menjaga warisan kuliner tradisional. Banyak generasi muda yang cenderung lebih tertarik pada makanan modern dan cepat saji, sehingga kue talam sering kali dianggap sebagai hidangan yang ketinggalan zaman. Oleh karena itu, edukasi dan promosi yang efektif sangat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan nilai budaya yang terkandung dalam kue talam. Melalui wisata kuliner, diharapkan generasi muda dapat lebih mengenal dan mencintai kuliner tradisional, sehingga pelestarian kue talam dapat dilakukan dengan lebih optimal.

Di sisi lain, terdapat peluang besar untuk mengembangkan kue talam sebagai daya tarik wisata. Seiring dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman kuliner yang autentik, kue talam dapat menjadi salah satu menu unggulan dalam paket wisata yang ditawarkan. Kerja sama antara pelaku usaha kuliner dan pemerintah daerah dalam mengembangkan destinasi wisata kuliner yang menonjolkan kue talam dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal. Hal ini sejalan dengan konsep pariwisata berkelanjutan yang mengutamakan pelestarian budaya dan lingkungan sambil memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat.

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan pemahaman yang mendalam mengenai peran inovasi dalam sektor wisata kuliner sebagai solusi untuk melestarikan warisan kuliner tradisional. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi pemerintah daerah, pelaku industri pariwisata, masyarakat setempat, serta akademisi dalam merumuskan kebijakan dan program yang mendukung pelestarian kuliner tradisional melalui wisata gastronomi. Dengan demikian, kekayaan kuliner Indonesia tidak hanya dapat dinikmati oleh generasi mendatang tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat lokal.

Pertanyaan penelitian yang menjadi pergumulan adalah bagaimana strategi pelestarian

kue talam sebagai warisan kuliner khas Tarutung dalam konteks wisata gastronomi.

KAJIAN TEORI

Warisan kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya suatu daerah. Menurut Habsari (2019), warisan kuliner mencakup berbagai aspek, mulai dari bahan baku, teknik memasak, hingga cara penyajian yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kue Talam, sebagai salah satu representasi warisan kuliner khas Tarutung, bukan hanya sekadar panganan lezat. Ia memiliki nilai sejarah dan budaya yang mendalam bagi masyarakat setempat. Intaran dan Putri (2017) dalam penelitiannya tentang pelestarian makanan tradisional Bali menemukan bahwa makanan tradisional bukan hanya sekedar pemenuhan kebutuhan dasar, tetapi juga memiliki makna simbolis dan nilai budaya yang penting bagi masyarakat. Resep Kue Talam yang diwariskan dari generasi ke generasi adalah bukti nyata dari keberlanjutan tradisi dan pengetahuan kuliner. Teknik pembuatannya yang melibatkan keterampilan khusus dan kesabaran mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia.

Nuryana (2015) dalam penelitiannya tentang strategi pengembangan kuliner tradisional menemukan bahwa globalisasi dan perubahan gaya hidup masyarakat dapat mengancam keberlangsungan warisan kuliner tradisional. Perubahan gaya hidup, masuknya pengaruh kuliner asing dan kurangnya minat generasi muda untuk mempelajari resep tradisional dapat mengancam keberlangsungan warisan ini. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang komprehensif dan berkelanjutan untuk memastikan bahwa Kue Talam tetap menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas budaya Tarutung.

Pelestarian warisan kuliner tradisional bukan hanya tanggung jawab pemerintah atau para ahli, tetapi juga seluruh anggota masyarakat. Setiap individu dapat berkontribusi dalam menjaga keberlangsungan warisan ini dengan cara-cara sederhana, seperti mempelajari resep tradisional, mendukung produsen lokal dan memperkenalkan Kue Talam kepada generasi muda. Arsan (2013) dalam penelitiannya tentang pelestarian makanan tradisional Jawa menemukan bahwa peran serta masyarakat sangat penting dalam menjaga keberlangsungan warisan kuliner. Dengan demikian, warisan kuliner tradisional akan tetap hidup dan terus memberikan manfaat bagi masyarakat Tarutung di masa depan.

Dari kajian teori ahli di atas, penulis menyimpulkan bahwa Konsep Warisan Kuliner Tradisional adalah warisan kuliner tradisional memiliki peran penting dalam menjaga identitas budaya suatu daerah. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai makanan, tetapi juga mengandung nilai, sejarah, budaya dan kearifan lokal yang diwariskan dari generasi ke generasi lainnya. Contohnya kue talam khas Tarutung yang mencerminkan tradisi, keterampilan serta pemanfaatan sumber daya alam secara bijak. Namun, warisan kuliner tradisional ini kini menghadapi tantangan dari globalisasi dan perubahan gaya hidup yang dapat mengancam keberlangsungannya.

Kue Talam adalah makanan tradisional yang terbuat dari bahan-bahan lokal seperti tepung beras, santan dan gula. Menurut Sari (2020), Kue Talam memiliki variasi yang berbeda di setiap daerah, namun tetap mempertahankan ciri khasnya. Di Tarutung, Kue Talam tidak hanya disajikan dalam acara-acara tertentu, tetapi juga menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat.

Lebih dari sekadar cita rasa, Kue Talam juga memiliki makna simbolis dan filosofis bagi masyarakat Batak Toba. Ibu Siti, seorang pengrajin kue talam ternama di Tarutung, mengungkapkan bahwa lapisan-lapisan pada kue talam melambangkan kehidupan manusia yang penuh dengan dinamika, sementara warna hijau melambangkan alam yang subur dan harapan akan kehidupan yang lebih baik. Filosofi ini menunjukkan bahwa Kue Talam bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga pembawa pesan dan nilai-nilai budaya.

Di Tarutung, Kue Talam tidak hanya disajikan dalam acara-acara tertentu, tetapi juga

menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat. Kue ini dapat ditemukan di pasar tradisional yang buka setiap hari Rabu dan Sabtu, menjadi camilan favorit keluarga atau hidangan istimewa untuk menjamu tamu. Kehadirannya menunjukkan bahwa Kue Talam telah menjadi bagian tak terpisahkan dari identitas kuliner masyarakat Tarutung.

Namun, seperti halnya warisan kuliner lainnya, Kue Talam juga menghadapi berbagai tantangan di era modern ini. Globalisasi dan perubahan gaya hidup masyarakat dapat mengancam keberlangsungan tradisi pembuatan Kue Talam. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian yang berkelanjutan untuk memastikan bahwa Kue Talam tetap menjadi bagian dari identitas budaya Tarutung.

Salah satu upaya pelestarian yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi wisata gastronomi. Dengan memperkenalkan Kue Talam kepada wisatawan, kita dapat meningkatkan permintaan terhadap kue ini dan mendorong para pembuat kue untuk terus memproduksinya. Selain itu, wisata gastronomi juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Kue Talam.

Dengan demikian, Kue Talam bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga warisan kuliner yang perlu dilestarikan dan dikembangkan. Melalui upaya pelestarian yang berkelanjutan dan pemanfaatan potensi wisata gastronomi, Kue Talam dapat terus menjadi bagian dari identitas budaya Tarutung dan memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat.

Dari kajian teori ahli di atas, penulis menyimpulkan bahwa kue talam adalah makanan tradisional khas Tarutung yang memiliki makna simbolis dan filosofis bagi Masyarakat. Kue talam ini terbuat dari tepung beras, santan dan gula. Kue talam ini memiliki cita rasa tersendiri. Kue talam ini sampai saat ini masih dilestarikan dan dikembangkan karena kue tala mini telah menjadi warisan kuliner. Jika, dikatakan sebagai warisan kuliner maka harus di lestarikan dan dikembangkan melalui pemanfaatan potensi wisata gastronomi.

Wisata gastronomi adalah bentuk pariwisata yang berfokus pada pengalaman kuliner. Kata gastronomi berasal dari dua kata dalam bahasa Yunani kuno *gaster* yang berarti "perut" dalam konteks ini, "*gastro*" merujuk pada aspek fisik dari makanan dan pencernaan. Ini menunjukkan bahwa makanan adalah sesuatu yang berhubungan langsung dengan kebutuhan dasar manusia, yaitu nutrisi dan energi. *Nomos* yang berarti "hukum" atau "aturan." Dalam konteks gastronomi, *nomos* merujuk pada prinsip atau aturan yang mengatur cara kita mengonsumsi dan menikmati makanan. Ini mencakup aspek-aspek seperti etika makan, tradisi kuliner dan cara penyajian makanan. Istilah "*gastronomi*" mulai digunakan secara formal pada awal abad ke-19, terutama melalui karya Jean Anthelme Brillat-Savarin. Dalam *Physiologie du Goût*, Brillat-Savarin menjelaskan pentingnya makanan dalam kehidupan manusia dan hubungan antara makanan, rasa dan pengalaman sosial. Ia menekankan bahwa gastronomi mencakup semua aspek yang berkaitan dengan makanan, mulai dari produksi hingga konsumsi, serta dampaknya terhadap kesehatan dan masyarakat.

Menurut Cohen dan Avieli (2004), wisata gastronomi tidak hanya melibatkan konsumsi makanan, tetapi juga mencakup pengalaman budaya, sejarah dan interaksi sosial. Dalam konteks Kue Talam, wisata gastronomi dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan dan melestarikan warisan kuliner tradisional kepada wisatawan. Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Dinas Pariwisata (2021) yang menunjukkan bahwa wisatawan semakin tertarik untuk mencoba makanan lokal sebagai bagian dari pengalaman mereka.

Selain itu, wisata gastronomi juga dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat lokal. Dengan meningkatnya permintaan terhadap Kue Talam, para pembuat kue akan mendapatkan penghasilan yang lebih baik, sehingga mendorong mereka untuk terus memproduksi dan melestarikan resep tradisional. Wisata gastronomi juga dapat

menciptakan lapangan kerja baru di sektor pariwisata, seperti pemandu wisata kuliner, pengelola restoran tradisional atau pengrajin produk-produk kuliner.

Dari kajian teori ahli di atas, penulis menyimpulkan bahwa wisata gastronomi adalah bentuk wisata yang berfokus pada kuliner atau makanan. Wisata gastronomi ini dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat terutama dalam bidang ekonomi karena wisata gastronomi dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan dan melestarikan warisan kuliner tradisional kepada wisatawan. Sehingga dengan suatu kuliner di kenal oleh semua orang misalnya dengan kue talam ini maka permintaan kue talam di pasaran akan meningkat sehingga pendapatan masyarakat juga dapat meningkat.

Pelestarian Kue Talam sebagai warisan kuliner tradisional dapat dilakukan melalui berbagai strategi. Menurut Prasetyo (2021), beberapa strategi yang dapat diterapkan antara lain:

1. Edukasi Masyarakat: Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya melestarikan Kue Talam melalui pelatihan dan workshop.
2. Pengembangan Produk: Inovasi dalam penyajian dan pengemasan Kue Talam untuk menarik minat wisatawan.
3. Kolaborasi dengan Pelaku Wisata: Bekerja sama dengan restoran dan hotel untuk menyajikan Kue Talam dalam menu mereka.

Dari kajian teori ahli di atas, penulis menyimpulkan bahwa Warisan kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya yang mencerminkan sejarah, nilai dan kearifan lokal suatu masyarakat. Salah satu bentuk nyata dari warisan tersebut adalah kue talam, yang tidak hanya memiliki cita rasa khas tetapi juga memuat makna simbolik dan tradisi turun-temurun dalam proses pembuatannya. Dalam konteks wisata gastronomi, kue talam berpotensi menjadi daya tarik wisata yang memperkenalkan kekayaan kuliner daerah kepada wisatawan, sekaligus mendorong perekonomian lokal melalui promosi makanan tradisional.

Agar keberadaan kue talam tetap lestari, diperlukan strategi pelestarian yang mencakup upaya dokumentasi resep, edukasi kepada generasi muda, inovasi produk tanpa menghilangkan nilai tradisi, serta dukungan dari pemerintah dan komunitas kuliner. Dengan demikian, pelestarian kue talam bukan hanya menjaga cita rasa masa lalu, tetapi juga menjadi sarana memperkuat identitas budaya dan mendorong keberlanjutan warisan kuliner Indonesia di tengah modernisasi.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan model penelitian kualitatif, menurut Moleong (2018) menyatakan bahwa penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena sosial dari perspektif subjek yang diteliti dengan pendekatan kualitatif deskriptif, diterapkan untuk menggali informasi dari berbagai sumber dan pengalaman yang ada di lapangan. Dalam konteks ini, peneliti akan berusaha memahami bagaimana masyarakat Tarutung memaknai kue talam dan pelestariannya. Dalam hal ini, penelitian akan berfokus pada konteks budaya dan sosial yang melatarbelakangi pelestarian kue talam.

Penelitian ini akan memberikan wawasan tentang praktik pelestarian kue talam dan dampaknya terhadap identitas budaya masyarakat. Penelitian ini membahas tentang Eksplorasi Strategi Pelestarian Kue Talam Sebagai Warisan Kuliner Khas Tarutung Melalui Wisata Gastronomi, maka penulis melakukan penelitian menggunakan metode kualitatif yang mengarah pada pendekatan deskriptif. Penulis mendeskripsikan secara jelas, terperinci terkait hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang didapatkan dari para pelaku usaha dan juga dari masyarakat setempat dan juga dinas pariwisata yang terkait dengan pelestarian kue talam khas Tarutung.

Lokasi penelitian adalah tempat atau objek untuk diadakan suatu penelitian. Lokasi penelitian ini ada di pasar Tarutung, Jl. Raja Saul Lumbantobing, Hutatoruan VI, Kec. Tarutung, Kabupaten Tapanuli Utara, Sumatera Utara. Peneliti mengambil lokasi tersebut karena di pasar Tarutung inilah tempat dimana pelaku usaha menjual kue talam.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaku usaha masih mempertahankan resep tradisional sebagai identitas kue talam. Inovasi dilakukan sebagai strategi adaptasi dengan selera pasar modern. Pemanfaatan media sosial menunjukkan bahwa pelestarian juga dilakukan melalui promosi digital. Tantangan utama adalah rendahnya minat generasi muda dan kenaikan harga bahan baku.

Peran pemerintah masih pada tahap fasilitasi dan promosi umum. Belum ada kebijakan khusus mengenai kue talam, namun ada peluang dari rencana paket wisata kuliner. Kerja sama media menjadi salah satu strategi kunci dalam pelestarian.

Tingginya minat konsumsi muncul dari faktor rasa, keaslian dan nilai budaya. Informasi mengenai kue talam diperoleh melalui keluarga dan media sosial, menunjukkan bahwa penyebaran informasi berjalan secara organik. Kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian cukup tinggi.

Pelaku usaha mempertahankan cita rasa asli kue talam, namun tetap melakukan inovasi untuk menarik generasi muda. Hal ini menunjukkan bahwa pelestarian tidak berarti menolak perubahan, tetapi menyesuaikan diri tanpa menghilangkan identitas inti kuliner.

Dinas Kebudayaan dan Pariwisata berperan sebagai fasilitator, terutama melalui promosi dan program pembinaan UMKM. Rendahnya kebijakan spesifik tentang kue talam menunjukkan bahwa masih ada ruang pengembangan agar kue ini bisa diprioritaskan dalam program pelestarian budaya.

Masyarakat memegang peran penting karena mereka adalah konsumen langsung. Minat masyarakat yang cukup tinggi menandakan bahwa pelestarian akan lebih kuat jika didukung oleh konsumen yang sadar akan nilai budaya suatu kuliner.

Semua informan menunjukkan bahwa media sosial memegang peran besar dalam penyebaran informasi kuliner tradisional. Hal ini membuka peluang pelestarian berbasis digital melalui konten kuliner, storytelling budaya dan pemasaran online.

Pelaku usaha menjadi aktor utama pelestarian melalui resep tradisional, inovasi rasa dan promosi digital. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata telah berperan, namun masih diperlukan kebijakan khusus yang lebih fokus pada kue talam. Masyarakat memiliki kesadaran yang cukup tinggi terhadap pentingnya pelestarian kuliner tradisional. Media sosial menjadi alat kunci pelestarian dalam konteks modern

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa kue talam merupakan salah satu warisan kuliner tradisional khas Tarutung yang memiliki nilai historis, budaya dan identitas lokal yang kuat. Namun, eksistensinya saat ini menghadapi berbagai tantangan, seperti pergeseran selera generasi muda, minimnya inovasi produk, terbatasnya promosi, serta kurangnya integrasi kue talam dalam aktivitas pariwisata lokal.

Penelitian ini menunjukkan bahwa wisata gastronomi memiliki potensi besar sebagai strategi pelestarian kue talam, karena mampu menghubungkan aspek budaya, ekonomi dan pariwisata secara berkelanjutan. Strategi pelestarian yang efektif meliputi pelibatan pelaku UMKM lokal, pengemasan produk yang lebih menarik tanpa menghilangkan keaslian resep, penyelenggaraan event kuliner, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi.

Dengan dukungan pemerintah daerah, masyarakat lokal dan pelaku pariwisata, kue talam tidak hanya dapat dilestarikan sebagai makanan tradisional, tetapi juga dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi yang memperkuat citra Tarutung sebagai destinasi wisata budaya dan kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyanti, A., & Setiawan, B. (2024). Upaya Pelestarian dan Pengembangan Kue Tradisional Betawi. *Jurnal Pariwisata dan Perhotelan*, 2(1), 14-14.
- Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arsanti, M. (2013). Pelestarian Makanan Tradisional Jawa Sebagai Upaya Memperkuat Identitas Bangsa. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 14(2), 123-132.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). "Food in Tourism: Attraction and Impediment." *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Dinas Pariwisata. (2021). Laporan Penelitian tentang Minat Wisatawan terhadap Kuliner Lokal Tarutung: Dinas Pariwisata Tarutung.
- Habsari, R. (2019). Pengembangan Potensi Warisan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Kota Semarang. *Jurnal Kepariwisataan Destinasi*, 1(1), 1-10.
- Habsari, R. (2019). Warisan Kuliner Tradisional: Identitas Budaya dan Pelestariannya. *Jurnal Budaya dan Pariwisata*, 5(2), 45-60.
- Intaran, A. A. I., & Putri, I. G. A. D. K. (2017). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional Bali di Desa Wisata. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 5(2), 145-152.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on Tourist Experience." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Lestari, N., Dewi, A. G. M., Rokhmah, S., & Natalina, H. D. (2024). Menjelajahi Warisan Kuliner Betawi: Sekilas Masakan Tradisional Gabus Pucung. *Jurnal Budaya Nusantara*, 6(3), 344-352.
- Moleong, L. J. (2018). Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharaha Mulyaharja sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 63-76.
- Pradiati, S., Armelia, A. A., & Triutama, O. P. (2023). Sejarah Gastronomi Kue Barongko dari Makassar. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 3794-3799.
- Prasetyo, A. (2021). Strategi Pelestarian Kuliner Tradisional di Era Globalisasi. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 10(1), 23-34.
- Rubiyanto. (2011). Metode Penelitian Kualitatif. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sari, D. (2020). Kue Talam: Sejarah dan Perkembangannya di Tarutung. *Jurnal Kuliner Tradisional*, 3(1), 12-20.
- Sugiyono. (2021). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Supriyadi, M. (2022). Peran Pemerintah dalam Pelestarian Warisan Budaya. *Jurnal Administrasi Publik*, 8(3), 78-89.
- Suryana, A. (2015). Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata. *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, 2(1), 55-64.
- Sutedjo, A., Saputra, E., Mulyadi, T., & Nuryanto, H. Analisis Gastronomi Kue Tradisional Deram-Deram Khas Penyengat Sebagai Daya Tarik Wisata.
- Wiersma, W. (1986). *Research Methods in Education: An Introduction*. Boston: Allyn and Bacon.