

ITIAK LADO MUDO SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI KOTA BUKITTINGGI

Cleo Amalia Nurrahma^{1*}, Veyka Gusfi Diaz Aura¹, Fadlul Rahman¹, Meria Eliza¹

¹Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Padang Panjang, Indonesia

*Email Corresponding Author: Cleo.anr@gmail.com

ABSTRAK

Bukittinggi telah menjelma menjadi salah satu magnet wisata kuliner yang menarik perhatian wisatawan, baik dari dalam maupun luar negeri. Kota ini dikenal sebagai destinasi yang menyajikan kuliner khas, termasuk Gulai Itiak Lado Mudo, yang semakin populer berkat lokasinya yang strategis di sekitar Ngarai Sianok, salah satu objek wisata utama di daerah ini. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mengidentifikasi potensi Gulai Itiak Lado Mudo sebagai daya tarik wisata di Bukittinggi, (2) Menelaah pengelolaan wisata kuliner di kawasan ini, dan (3) Menganalisis dampak kehadiran kuliner tersebut di Bukittinggi. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan penyajian yang bersifat deskriptif. Data dikumpulkan melalui teknik observasi, studi dokumen, wawancara, dan tinjauan literatur, yang kemudian dianalisis menggunakan metode reduksi data. Hasil penelitian menunjukkan beberapa temuan penting: 1) Aksesibilitas yang baik menjadi kekuatan utama, 2) Waktu pembuatan makanan yang cukup lama menjadi kelemahan, 3) Dukungan pemerintah dalam pengembangan wisata kuliner memberikan peluang yang positif, dan 4) Keberadaan wisata kuliner di daerah lain dapat menjadi ancaman. Secara keseluruhan, penelitian ini mengindikasikan bahwa wisata kuliner memegang peranan penting dalam meningkatkan perekonomian kawasan destinasi, menciptakan peluang kerja bagi masyarakat setempat, dan meningkatkan kesadaran kolektif untuk menjaga kelestarian tempat wisata.

Kata Kunci: Bukittinggi, Daya Tarik, Gulai Itiak Lado Mudo, Kuliner, Wisata.

ABSTRACT

Bukittinggi has transformed into one of the culinary tourism magnets that attract the attention of tourists, both from within and outside the country. The city is known as a destination that serves culinary specialties, including Itiak Lado Mudo curry, which is increasingly popular thanks to its strategic location around Sianok Gorge, one of the main tourist attractions in the area. This study aims to: (1) Identifying the potential of curry Itiak Lado Mudo as a tourist attraction in Bukittinggi, (2) Examining the management of culinary tourism in this area, and (3) Analyzing the impact of the presence of culinary in Bukittinggi. The method applied in this study is a qualitative approach with descriptive presentation. Data were collected through observation techniques, document studies, interviews, and literature reviews, which were then analyzed using data reduction methods. The results of the study show several important findings: 1) Good accessibility is the main strength, 2) The long time to make food is a weakness, 3) Government support in the development of culinary tourism provides positive opportunities, and 4) The existence of culinary tourism in other areas can be a threat. Overall, this study indicates that culinary tourism plays an important role in improving the economy of the destination area, creating job opportunities for the local community, and increasing collective awareness to preserve tourist attractions.

Keywords: Bukittinggi, Attractions, Gulai Itiak Lado Mudo, Culinary, Tourism.

History Article: Submitted 1 December 2024 | Revised 20 December 2024 | Accepted 1 March 2025

1. PENDAHULUAN

Kota Bukittinggi, yang terletak di provinsi Sumatra Barat, sering disebut sebagai kota wisata. Sektor pariwisata menjadi salah satu andalan utama bagi Bukittinggi. Kota ini dikenal sebagai "Kota Wisata" berkat berbagai objek menarik yang ditawarkannya. Pada tahun 2012, jumlah wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Bukittinggi mencapai 26.629 orang.

Destinasi wisata di kota kelahiran Bung Hatta ini juga menyuguhkan pemandangan alam yang memukau dan keberagaman budaya kuliner yang memikat wisatawan. Bukittinggi tidak hanya menyimpan wisata alam. Namun, ada juga yang membuat kota ini menjadi istimewa dengan kekayaan kulinernya. Setiap sudut jalan, aroma khas masakan Minangkabau mengundang setiap pengunjung untuk mencicipi kelezatannya. Tidak heran jika Bukittinggi disebut juga sebagai surga kuliner Sumatra Barat. Dengan beragam variasi kuliner yang ditawarkan, Bukittinggi menjadi pilihan ideal untuk memenuhi kerinduan akan keindahan alam dan sejarah, sekaligus memberikan pengalaman kuliner yang tak terlupakan. Daerah ini dikenal memiliki sejumlah destinasi wisata alam yang memukau serta kuliner yang sangat terkenal.

Wisata kuliner telah muncul sebagai salah satu sektor pariwisata yang memberikan dampak signifikan terhadap perkembangan suatu daerah. Selain berfungsi sebagai sarana untuk mempromosikan dan memasarkan destinasi wisata, wisata kuliner juga memiliki peran penting dalam mengembangkan potensi makanan khas daerah yang kian terancam oleh arus produk asing dan tren makanan luar. Hal ini menjadi sangat relevan dalam upaya melestarikan keanekaragaman kuliner lokal yang kaya dan unik.

Wisata kuliner bukan hanya sekadar hasrat untuk menikmati cita rasa sebuah hidangan; yang lebih signifikan adalah keunikan dan kenangan yang terlahir setelah pengalaman menikmati makanan tersebut (Syarifuddin et al., 2018). Kegiatan ini mengajak para wisatawan untuk menjelajahi berbagai makanan dan minuman yang kaya akan keunikan dan daya tarik tersendiri. Oleh karena itu, wisata kuliner bukan hanya soal menikmati cita rasa, melainkan juga tentang pengalaman berharga dan kenangan indah yang dihasilkan dari setiap sajian yang dinikmati (Agusetyaningrum et al., 2016).

Wisata kuliner telah bertransformasi menjadi suatu bentuk seni yang tidak hanya menjadikan makanan sebagai fokus utama, tetapi juga sebagai sarana dan tujuan wisata yang menarik bagi para pelancong. Pengalaman dalam wisata kuliner melibatkan sinergi semua panca indera lidah, hidung, indera peraba, dan mata—yang berperan dalam mengeksplorasi keunikan rasa serta keindahan sajian. Oleh karena itu, seni kuliner dapat dipahami sebagai suatu disiplin yang mengkaji berbagai aspek yang berhubungan dengan makanan dan minuman. Ini meliputi proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan cara penyimpanannya (Syarifuddin et al., 2018). Wolf juga menegaskan bahwa "wisata kuliner tidak terkesan eksklusif". Pengalaman gastronomi yang unik dan tak terlupakan mencakup lebih dari sekadar restoran berbintang empat. Ini melibatkan berbagai jenis makanan dan minuman yang beragam (Saeroji & Wijaya, 2017). Dari penjelasan ini, tampak bahwa wisata kuliner tidak hanya berfokus pada kemewahan, melainkan jauh lebih pada keindahan seni kuliner itu sendiri, dengan pengalaman yang menjadi daya tarik utamanya.

Wisata kuliner merupakan salah satu aspek pariwisata dengan potensi besar untuk mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat lokal. Pengembangan sektor ini tidak hanya membuka peluang kerja, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan warga. Contoh nyata dari dampak positif ini dapat kita lihat melalui semakin meningkatnya jumlah tujuan wisata yang dikenal dengan sajian kuliner khasnya. Salah satu contohnya adalah Kota Payakumbuh, yang terkenal sebagai pusat rendang (Ardy & Yuliharsi, 2020). Selain itu, Padang Pariaman juga telah aktif mempromosikan kuliner khasnya, yaitu Sala Lauak (Wahyuni et al., 2015).

Bukittinggi dikenal kaya akan makanan tradisional yang mencerminkan keanekaragaman dan kekayaan budayanya. Dalam proses pembuatan makanan ini, budaya memainkan peranan yang sangat penting, mulai dari keterampilan dan kreativitas hingga sentuhan seni yang khas. Semakin tinggi tingkat budaya suatu komunitas, semakin beragam variasi bentuk makanan yang dihasilkan, serta semakin kompleks pula proses pembuatan dan penyajiannya (Syarifuddin et

al., 2018). Keunikan dan kompleksitas budaya ini menjadi daya tarik signifikan dalam sektor pariwisata, termasuk aspek kuliner. Salah satu contoh makanan tradisional dari Bukittinggi adalah kuliner berbahan dasar daging itik. Daging itik, sebagai salah satu sumber pangan dari komoditas peternakan, memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam. Keunggulan daging itik terletak pada sifat kimianya yang menjadikannya sumber protein bermutu tinggi. Selain itu, itik memiliki potensi untuk berkembang dengan pesat berkat produksi yang tinggi dan cepat, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan baik (Ali & Febrianti, 2009).

Salah satu hidangan ikonik yang menjadi simbol kuliner Bukittinggi adalah "Itiak Lado Mudo," yang merupakan bebek yang dimasak dengan cabai hijau muda yang pedas. Masakan tradisional ini berasal dari nagari Koto Gadang di Bukittinggi. Rumah Makan Tradisional Itiak Lado Mudo Sianok Kuliner dikenal luas berkat menu utamanya, yaitu Itiak Lado Mudo. Terletak di Jalan Ngarai Binuang No. 41, Bukittinggi, Sumatera Barat, rumah makan ini menawarkan pengalaman kuliner yang kaya akan cita rasa tradisional yang menggugah selera. Rumah makan Tradisional Itiak Lado Mudo sianok kuliner telah berdiri sejak tahun 2012, dan hanya memiliki satu rumah makan tidak ada cabang di manapun. Rumah makan ini sekarang dikelola oleh ibu Ita yang merupakan generasi kedua, Itiak Lado Mudo pada awalnya hanya dibuat setiap ada yang pesan saja dan setiap hari jumat pemilik menawarkan kepada orang-orang di kampung china, dan setiap hari minggu penjual baru mengantar pesannya. Pada awalnya Itiak Lado Mudo hanya digemari oleh orang-orang china saja, namun seiring berjalannya waktu Itiak Lado Mudo mulai digemari banyak kalangan.

Dengan beragam persepsi yang dimiliki wisatawan, wisata kuliner Itiak Lado Mudo dapat menjadi peluang bagi Kota Bukittinggi untuk lebih fokus dalam mempromosikan sektor pariwisatanya, terutama dengan menonjolkan keunikan kuliner ini. Dalam konteks pemasaran, fungsi promosi secara umum bertujuan untuk mencapai komunikasi yang efektif dengan setiap wisatawan, penting untuk merancang strategi yang matang sebelum menerapkan promosi wisata yang efektif (Agusetyaningrum et al., 2016).

Itiak Lado Mudo telah menjadi salah satu daya tarik yang menarik perhatian wisatawan, baik dari dalam negeri maupun mancanegara, yang mengunjungi Bukittinggi. Peningkatan jumlah pengunjung menunjukkan bahwa Itiak Lado Mudo memiliki potensi besar sebagai objek wisata kuliner. Sayangnya, potensi ini masih belum sepenuhnya dieksplorasi dan dikembangkan secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi Itiak Lado Mudo sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Bukittinggi. Fokus penelitian ini meliputi aspek-aspek unik dan sejarah Itiak Lado Mudo, popularitas serta persepsi wisatawan, serta peluang pengembangan wisata kuliner. Diharapkan, penelitian ini dapat memberikan rekomendasi yang konstruktif untuk mengembangkan Itiak Lado Mudo sebagai daya tarik wisata kuliner yang lebih kuat dan berkelanjutan di Bukittinggi.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian ini berfokus pada Itiak Lado Mudo sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Bukittinggi. Untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai konteks penelitian ini, telah dilakukan telaah terhadap beberapa studi sebelumnya yang relevan. Berikut ini adalah ringkasan beberapa penelitian yang memiliki hubungan erat dengan penelitian yang peneliti lakukan:

Penelitian yang dilakukan oleh Rio Januar pada tahun 2017 berjudul *Tingkat Kepuasan Wisatawan Terhadap Pelayanan Rumah Makan Tradisional Itik Lado Hijau Sianok Kuliner*, yang dilaksanakan di Kota Bukittinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur tingkat kepuasan wisatawan terhadap pelayanan di rumah makan tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik pengunjung RM Tradisional Itik Lado Hijau Sianok didominasi oleh laki-laki sebanyak 62%, dengan mayoritas berusia antara 25 hingga 54 tahun (80%). Selain itu, sebanyak 50% pengunjung bekerja sebagai pegawai swasta, sementara 66% memiliki tingkat pendapatan di atas Rp 3.500.000. Secara geografis, sebagian besar wisatawan berasal dari Provinsi Riau

dengan proporsi 52%. Berdasarkan analisis terhadap lima dimensi kualitas pelayanan, diperoleh nilai *Customer Satisfaction Index* (CSI) sebesar 0,74. Jika dibandingkan dengan Indeks Kepuasan Konsumen, nilai tersebut berada dalam rentang 0,66 hingga 0,80, yang mengindikasikan bahwa pengunjung merasa puas terhadap layanan yang diberikan oleh rumah makan tersebut.

Sementara itu, penelitian yang dilakukan oleh Widia Saputri pada tahun 2017 dengan judul *Preferensi Konsumen Terhadap Itik Lado Hijau di Kota Bukittinggi* memiliki beberapa tujuan utama. Pertama, penelitian ini menggambarkan karakteristik konsumen itik lado hijau, yang mayoritasnya adalah perempuan (61,89%), dengan rentang usia dominan antara 25 hingga 54 tahun (91,22%). Dari segi pendidikan, lebih dari setengah responden (54,32%) merupakan lulusan perguruan tinggi, sedangkan dari sisi pekerjaan, wiraswasta menjadi profesi yang paling dominan (33,34%). Selain itu, sebanyak 67,79% responden melaporkan memiliki pendapatan di atas Rp 4.000.000. Kedua, penelitian ini menganalisis karakteristik pembelian itik lado hijau, di mana frekuensi pembelian terbanyak berkisar antara 2 hingga 4 kali per bulan (50,06%). Dari aspek preferensi, bagian itik yang paling digemari adalah dada atas, yang dipilih oleh 36,83% responden. Sebagian besar konsumen membeli 1 hingga 2 potong (52,62%) dan melakukan pembelian terutama pada hari libur saat makan siang (46,90%). Faktor utama yang mendorong konsumen untuk membeli itik lado hijau adalah keinginan untuk mencoba, sebagaimana diungkapkan oleh 82,18% responden. Terakhir, analisis terhadap preferensi konsumen menunjukkan bahwa total skor keseluruhan atribut mencapai 220,99, yang mengindikasikan kecenderungan positif atau ketertarikan konsumen terhadap hidangan tersebut.

Meskipun kedua penelitian ini memberikan wawasan tentang karakteristik konsumen, preferensi, serta tingkat kepuasan terhadap itik lado hijau di Kota Bukittinggi, terdapat beberapa perbedaan dalam pendekatan dan fokus penelitian. Penelitian Rio Januar lebih menitikberatkan pada aspek kepuasan pelanggan terhadap pelayanan rumah makan, sedangkan penelitian Widia Saputri berfokus pada preferensi konsumen terhadap produk itik lado hijau. Dengan menggabungkan temuan dari kedua penelitian ini, dapat diperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai daya tarik kuliner itik lado hijau, baik dari segi kualitas pelayanan maupun preferensi konsumen. Penelitian ini juga memberikan kontribusi bagi pengembangan sektor kuliner di Bukittinggi dengan meningkatkan daya tarik wisata kuliner serta memberikan dampak positif terhadap peningkatan ekonomi lokal, khususnya bagi Rumah Makan Gulai Itiak Lado Mudo sebagai salah satu destinasi kuliner unggulan di kota tersebut.

3. METODE

Penelitian ini menerapkan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Menurut Anselm Strauss dan Juliet Corbin, pendekatan kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan temuan tanpa mengandalkan prosedur statistik dalam proses analisisnya. Pemilihan metode kualitatif deskriptif dilakukan karena tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan potensi Itiak Lado Mudo sebagai daya tarik wisata kuliner di Kota Bukittinggi. Penelitian ini akan fokus pada Itiak Lado Mudo sebagai objek kajian, dengan pengumpulan data dari berbagai sumber, termasuk:

A. Sumber data

1. Observasi: Observasi dalam penelitian ini dilakukan dengan mengunjungi dan melakukan pengamatan langsung terhadap proses penyajian dan konsumsi Itiak Lado Mudo di rumah makan Itiak Lado Mudosianok, sebuah tempat kuliner yang terletak di Kota Bukittinggi.
2. Wawancara: Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *deep interview*. Proses wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik rumah makan, yang merupakan informan kompeten untuk menjawab pertanyaan terkait bidang penelitian ini. Sebelumnya, wawancara dilaksanakan setelah dilakukannya observasi lapangan.
3. Data sekunder: untuk data sekunder terdapat dokumentasi Studi literatur dari buku, jurnal, artikel, dan laporan terkait kuliner khas Bukittinggi, khususnya Itiak Lado Mudo.

B. Teknik analisis data

1. Teknik Eksploratif: Agusetyaningrum et al., (2016) menjelaskan bahwa penelitian eksploratif merupakan suatu proses yang bertujuan untuk menggali pengetahuan dan permasalahan secara mendetail. Dalam penelitian ini, peneliti akan mengidentifikasi dan menggambarkan secara rinci berbagai aspek, seperti kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang ada. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang gejala yang terjadi, dengan memanfaatkan teknik analisis data SWOT.
2. Reduksi Data: Peneliti akan merangkum, memilih, serta mengkategorikan data yang diperoleh dari berbagai sumber, seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi.
3. Penarikan Kesimpulan: Peneliti akan membuat kesimpulan berdasarkan hasil analisis dan interpretasi data yang telah dilakukan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Bukittinggi, yang terletak di jajaran Pegunungan Bukit Barisan, sekitar 90 km utara dari Kota Padang, menawarkan pemandangan yang memukau dengan Ngarai Sianok di tepinya dan dikelilingi oleh dua gunung yang megah, Gunung Singgalang dan Gunung Marapi. Dengan ketinggian antara 909 hingga 941 meter di atas permukaan laut, Bukittinggi menikmati iklim sejuk dengan suhu berkisar antara 16,1 hingga 24,9 °C. Secara de jure, luas kota ini mencapai 145,29 km². Namun, karena penolakan sebagian masyarakat Kabupaten Agam, luas wilayah de facto saat ini hanya sekitar 25,24 km², menjadikannya salah satu kota terkecil di Indonesia berdasarkan (Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 84 Tahun 1999

Bukittinggi adalah pusat perekonomian terbesar kedua di Provinsi Sumatra Barat, sesuai dengan data Badan Pusat Statistik Sumatra Barat tahun 2023. Selama masa Pemerintahan Darurat Republik Indonesia, kota ini pernah dihormati sebagai ibu kota negara (Sejarah Pemerintahan Indonesia, 1950). Selain itu, Bukittinggi juga pernah menjadi pusat ibu kota Provinsi Sumatra dan Provinsi Sumatra Tengah (Sejarah Administrasi Sumatra, 1949). Pada era kolonial Belanda, kota ini dikenal dengan nama Fort de Kock dan dijuluki "Parijs van Sumatra" karena keindahan dan keunikan budayanya (Kolonial Belanda, Arsip Nasional, 1930). Bukittinggi bukan hanya dikenal sebagai kota perjuangan bangsa, tetapi juga sebagai tempat lahirnya beberapa tokoh penting dalam sejarah Republik Indonesia, seperti Mohammad Hatta dan Assaat, yang masing-masing berperan sebagai proklamator dan pejabat presiden (Buku Biografi Tokoh Nasional, 1970).

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor unggulan di Kota Bukittinggi (Dinas Pariwisata Bukittinggi, 2023). Pada awalnya, Bukittinggi lebih dikenal sebagai destinasi wisata alam yang menawan (Badan Pusat Statistik Sumatra Barat, 2023). Namun, seiring dengan perkembangan waktu, kota ini juga mulai terkenal dengan wisata kuliner yang kaya, salah satunya adalah Gulai Itiak Lado Mudo yang menjadi salah satu makanan khas Bukittinggi (Buku Kuliner Tradisional Minangkabau, 2021). Berikut ini adalah hasil penelitian kami mengenai rumah makan yang menyajikan Gulai Itiak Lado Mudo.

1. Potensi

Potensi suatu destinasi wisata merupakan kekuatan yang dapat memikat pengunjung. Di Bukittinggi, Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo memiliki beragam potensi yang melimpah, tidak hanya dari segi produk makanan yang ditawarkan, tetapi juga dari keindahan alam dan kekayaan budaya yang ada di sekitarnya. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan, beberapa potensi tersebut dapat diidentifikasi sebagai berikut.

- Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo yang khas di Bukittinggi
- Keindahan Alam Geopark Ngarai Sianok
- Festival Budaya sebagai makanan adat saat acara panen sawah
- Aksesibilitas Yang Menunjang Wisata Kuliner gulai Itiak Lado Mudo
- Lokasi Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo ngarai yang Strategis
- Tersedianya Fasilitas Wisata yang memadai (Toilet, Penginapan, Tempat Parkir)
- Hamparan tebing Geopark Ngarai Sianok Sebagai Spot Foto Bagi Wisatawan.

2. Evaluasi Faktor Internal

A. Kekuatan

1. Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo yang menjadi ikon Bukittinggi

Bukittinggi, salah satu destinasi wisata paling terkenal di Sumatra Barat, memikat pengunjung dengan keunikan kulinernya yang khas. Di antara hidangan yang wajib dicoba adalah masakan berbahan dasar itik, yang diolah dengan bumbu tradisional, menghasilkan cita rasa yang unik dan menggugah selera. Para wisatawan dapat menikmati kuliner istimewa ini di Rumah Makan Gulai Itiak Lado Mudo Ngarai, yang terletak di tengah pesona Geopark Ngarai Sianok. Menariknya, rumah makan ini mampu menghabiskan hingga 20 kilogram cabai hijau setiap harinya dan telah beroperasi selama 50 tahun. Pengalaman kuliner ini tentunya tak boleh Anda lewatkan saat berkunjung ke Bukittinggi.



Gambar 1. Gulai Itiak Lado Mudo
Sumber: *Dokumentasi Penulis, 2024*

2. Keindahan alam Geopark Ngarai Sianok menambah daya tarik wisata kuliner Gulai Itiak Lado Mudo. Para wisatawan yang mengunjungi Bukittinggi dapat menikmati keindahan alam Geopark Ngarai Sianok sambil mencicipi kuliner khas, Gulai Itiak Lado Mudo.



Gambar 2. Panorama Geopark Ngarai Sianok
Sumber: *Dokumentasi Penulis, 2024*

3. Aksesibilitas Yang Menunjang Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo

Akses menuju Geopark Ngarai Sianok cukup mudah dan nyaman, berkat kondisi jalan yang sudah beraspal. Hal ini disebabkan oleh lokasi Geopark Ngarai Sianok yang dekat dengan pusat kota Bukittinggi, sehingga infrastruktur di sekitarnya dikelola dengan baik.

4. Ketersediaan Fasilitas Wisata

Fasilitas merupakan aspek penting yang harus diperhatikan, karena berhubungan langsung dengan kenyamanan para wisatawan. Di Geopark Ngarai Sianok, fasilitas seperti warung makan dan akomodasi sudah tersedia untuk memenuhi kebutuhan pengunjung. Selain itu, pengunjung

juga dapat menemukan fasilitas lainnya seperti toilet, toko oleh-oleh, dan tempat parkir, yang semuanya berkontribusi pada pengalaman wisata yang lebih menyenangkan.

B. Kelemahan

1) Kurangnya promosi

Untuk promosi rumah makan Itiak Lado Mudo ngarai hanya mengandalkan mulut ke mulut sehingga masih banyak wisatawan yang kurang tau.

2) Harganya yang mahal

Untuk seporisi itik tanpa nasi seharga Rp.45.000 sehingga bagi pelanggan yang *mendang mending* akan memilih tempat makan yang lain, karena jika di bandingkan dengan rumah makan yang lain rumah makan Itiak Lado Mudo sangat jauh di atasnya.

3) Pembuatannya yang lama

Untuk pembuatan Itiak Lado Mudo bisa memakan waktu seharian penuh, sehingga jika ada pesanan yang banyak dan mendesak tidak dapat terpenuhi.

3. Evaluasi Faktor Eksternal

A. Peluang

1. Terletak di dekat pusat kota Bukittinggi

Keberadaan rumah makan Gulai Itiak Lado Mudo ngarai yang dekat dengan pusat memberikan peluang tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung datang di Bukittinggi untuk bisa langsung mencicipi kuliner Gulai Itiak Lado Mudo khas Bukittinggi karena lokasinya yang strategis.

2. Dukungan pemerintah untuk mengembangkan wisata kuliner

Peran pemerintah dalam mengembangkan wisata kuliner sangatlah krusial, karena dukungan ini memungkinkan potensi yang ada untuk dikelola secara optimal. Di Bukittinggi, misalnya, pengelolaan wisata kuliner tidak dapat dipisahkan dari kontribusi pemerintah, termasuk dalam hal pembangunan infrastruktur yang mendukung.

B. Ancaman

1. Berkembangnya Beragam Wisata Kuliner di Daerah Lain

Saat ini, wisata kuliner di Bukittinggi menghadapi tantangan yang semakin ketat. Berbagai destinasi wisata kuliner baru bermunculan di daerah lain. Belum lagi kehadiran makanan cepat saji dari merek-merek frenchise seperti Pizza Hut, MCD yang semakin menambahnya persaingan.

2. Risiko Bencana Alam

Bukittinggi terletak di daerah yang rawan gempa, mengingat posisinya yang berdekatan dengan jalur seismik. Selain itu, wilayah ini juga memiliki banyak tebing yang berpotensi mengalami longsor, menambah risiko bencana alam yang perlu di waspadai.

4. Reduksi Data

Dalam penelitian ini, kami menggunakan analisis reduksi untuk merangkum dan mengorganisasi poin-poin penting. Dengan demikian, data yang diperoleh dapat memberikan gambaran yang lebih jelas. Data yang telah direduksi ini difokuskan pada potensi wisata kuliner, pengelolaan sektor tersebut, serta dampak yang ditimbulkan oleh wisata kuliner terhadap masyarakat.

A. Potensi wisata kuliner Gulai Itiak Lado Mudo di Bukittinggi menawarkan sejumlah daya tarik wisata yang menarik. Berikut ini adalah beberapa potensi wisata yang dapat ditemukan di Bukittinggi:

- Potensi wisata kuliner Gulai Itiak Lado Mudo yang khas kuliner Gulai Itiak Lado Mudo memiliki bumbu yang khas saat memasaknya.
- Potensi wisata alam berupa keindahan Geopark Ngarai Sianok. Wisata kuliner di Bukittinggi memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan, menjadikannya daya tarik tersendiri bagi para pengunjung. Dengan keanekaragaman rasa, porsi yang memadai, harga yang bersaing, serta keunikan dan daya tarik yang menggugah selera,

pengalaman kuliner di Bukittinggi dapat membuat wisatawan merasa puas. Hal ini tentunya akan mendorong mereka untuk kembali menikmati hidangan khas, seperti Itiak Lado Mudo di Ngarai.

B. Pengelolaan Wisata Kuliner Gulai Itiak Lado Mudo di Bukittinggi

Saat ini Gulai Itiak Lado Mudo dikelola oleh ibu warnita yang akrab disapa ita yang merupakan anak bungsu dari Ibu Nuraini pendiri rumah makan legendaris di Bukittinggi yang sudah menjual sejak tahun 1980-an.

C. Dampak Wisata Kuliner

- Dampak positif
Kegiatan pariwisata memberikan dampak yang sangat positif bagi kesejahteraan finansial di daerah tujuan. Selain itu, pariwisata menciptakan peluang kerja bagi penduduk setempat dan mendorong kesadaran komunitas untuk menjaga serta merawat keindahan destinasi wisata tersebut.
- Dampak Negatif
Dampak negatif yang muncul adalah ketergantungan yang terlalu besar pada sektor pariwisata/wisata kuliner tersebut.

5. KESIMPULAN

Penelitian ini mengungkapkan bahwa Bukittinggi, yang terletak di Pegunungan Bukit Barisan, memiliki keunikan geografis serta warisan sejarah yang kaya. Hal ini menjadikannya salah satu destinasi wisata terkemuka di Provinsi Sumatera Barat. Dengan ketinggiannya yang menyuguhkan udara sejuk, Bukittinggi tidak hanya dikenal sebagai kota bersejarah, tetapi juga sebagai pusat pariwisata, terutama dalam bidang kuliner.

Potensi wisata kuliner Gulai Itiak Lado Mudo di Bukittinggi sangat besar, didukung oleh keindahan alam Geopark Ngarai Sianok dan aksesibilitas yang baik. Meskipun memiliki kekuatan dalam hal keunikan kuliner dan fasilitas yang memadai, terdapat beberapa kelemahan seperti kurangnya promosi, harga yang relatif mahal, dan waktu pembuatan yang lama. Dari segi evaluasi faktor eksternal, Bukittinggi memiliki peluang yang baik dengan dukungan pemerintah dan lokasi yang strategis, namun juga menghadapi ancaman dari persaingan kuliner yang semakin ketat dan potensi bencana alam.

Pengelolaan wisata kuliner Gulai Itiak Lado Mudo yang dikelola oleh generasi penerus dari pendiri rumah makan legendaris menunjukkan adanya kesinambungan dalam tradisi kuliner. Dampak dari pariwisata kuliner ini memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, meskipun ada risiko ketergantungan yang perlu diwaspadai. Secara keseluruhan, pengembangan lebih lanjut dari potensi wisata kuliner di Bukittinggi, dengan perhatian pada promosi dan pengelolaan yang berkelanjutan, dapat meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan sektor pariwisata di daerah tersebut.

REFERENSI

- Agusetyaningrum, V., Mawardi, M. K., & Pangestuti, E. (2016). Strategi Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Untuk Meningkatkan Citra Kota Malang Sebagai Destinasi Wisata Kuliner (Studi Pada UKM Berbasis Kuliner Kota Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 38(2).
- Ali, A., & Febrianti, N. (2009). PERFORMANS ITIK PEDAGING (LOKAL X PEKING) FASE STARTER PADA TINGKAT KEPADATAN KANDANG YANG BERBEDA DI DESA LABOI JAYA KABUPATEN KAMPAR. *Jurnal Peternakan*, 6(1). <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24014/jupet.v6i1.355>
- Ardy, N., & Yuliharsi, Y. (2020). STRATEGI PENGEMBANGAN ATRAKSI PENGOLAHAN RENDANG (MARANDANG) SEBAGAI DAYA TARIK

- WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG RENDANG KOTA PAYAKUMBUH.
Jurnal Ekonomi, 23(2), 134–154. <https://doi.org/10.47896/je.v23i2.216>
- Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 84 Tahun 1999 Tentang Perubahan Batas Wilayah Kota Bukittinggi Dan Kabupaten Agam, Pub. L. No. Nomor 84 Tahun 1999 (1999).
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 13. <https://doi.org/10.22146/jpt.24968>
- Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.31294/jabdimas.v1i1.2866>
- Wahyuni, H., Baidar, B., & Syarif, W. (2015). Standarisasi Resep Sala Lauak di Kanagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2).