

Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah

Hardyanti ^{1*}, Nuzulul Faidatun ²

^{1,2} Magister Pariwisata , Institut Pariwisata Ambarrukmo, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia

¹ hartdyanti@gmail.com

*Corresponding author:

ARTICLE INFO

ABSTRACT

Keywords:

Gastronomy;
Typical culinary of Magelang City;
Culinary Tourism Potential.

The city of Magelang has a variety of scattered tourist destinations, various tourist attractions that are quite high, namely historical tourism. In addition to being famous for historical tourism, there is a need for new attractive tourist destinations and in general to encourage Regional Original Income (PAD), namely with the potential and opportunities for developing Traditional Food tourism. Traditional Food Tourism in Magelang City is now a tourist icon because there are types of tourists who come to a destination to enjoy the food. The food that became the icon is mangut beong which is quite famous among tourists. Traditional Food Tourism is if tourists who come to a tourist destination aim to enjoy traditional food, but if tourists come to a destination to participate in the preparation and presentation process, it is known as gastronomic tourism. The traditional food of mangut beong has not received the government's attention to help manage it as an icon of the city of Magelang and as a potential for gastronomic tourism. The purpose of this study was to determine the gastronomic component of mangut beong traditional food in the city of Magelang, the potential to be used as a gastronomic tourist attraction and the role of stakeholders based on creative renurship of Miss Helix Wisata. This research method is a mixed method with a descriptive analysis method approach. in-depth interviews, observations and documentation. The results of the study are to describe the 9 gastronomic components containing the history & philosophy of the meaning of the name "Manggut" and traditions related to the culinary mangut beong, the process of making and preserving the culinary mangut beong by designing a gastronomic tour package and knowing the role of local governments in efforts to conserve mangut beong culinary. of interest to the general public. The Magelang City area has the potential to become a gastronomic tourist destination in Central Java.

PENDAHULUAN

Gastronomi merupakan alasan bagi mereka untuk mempersiapkan dan menggerakkan kebutuhan akan bahan makanan dan minuman, yang diantaranya adalah para pembudidaya, petani, nelayan, pemburu hewan, juru masak dan lain-lain. Menurut Santich B dalam Antonius Riski (2018) gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*good eat*). Kajiannya ini berhubungan dengan gambaran dari budaya, sejarah, serta suasana lingkungan mengenai “di mana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) dan bagaimana (*how*).

Saat ini gastronomi menjadi tren yang mampu membuat pelanggan termotivasi untuk mengunjungi suatu tujuan (Guruge, 2020), serta untuk beragam dan melengkapi penawaran dengan peluang yang ada dalam pemasaran dan produksi (Lopez, 2019). Sektor ini menciptakan peluang termasuk pekerjaan di pedesaan tujuan (UNWTO, 2021)

Cita rasa kuliner Kota Magelang banyak dipengaruhi oleh asing, seperti Belanda, Cina dan

Portugis. Hampir seluruh masakan khas Jawa menggunakan bumbu yang berasal dari rempah-rempah, seperti kemiri, cabai, lengkuas, jahe, daun salam, pala, kayu manis dan lain-lain.

Penggunaan teknik-teknik memasak seperti menumis, merebus, mengukus, menggoreng dan lain-lain, yang biasa digunakan sesuai tradisi, menghasilkan cita rasa masakan yang kuat. Selain menggunakan metode memasak tersebut, tentunya bahan pilihan juga ikut menghasilkan cita rasa masakan yang berkualitas.

Resto Asli Mangut Beong dan Rumah Makan Sehati yang terletak di Kota Magelang mampu membuat pengunjung tertarik untuk datang karena ingin mengetahui cara pembuatan serta keunikan dan kekhasan dari makanan yang ditawarkan, cara penyajian, bahan, dan tentu saja asal-usul atau cerita dibalik makanan yang tersaji. Salah satu makanannya yang unik dan khasnya adalah Mangut Beong. Sajian ini cukup terkenal di Kota Magelang.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji potensi sajian Mangut Beong sebagai wisata gastronomi dan membuat desain paket wisata makanan tradisional mangut di Kota Magelang dengan menganalisis potensi, kelebihan, serta peran *stakeholder* berdasarkan *creative preneurship* nonahelix.

Makanan Tradisional

Makanan tradisional sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, namun ada juga minuman. Kekayaan kuliner tradisional Indonesia cukup beragam, hal itu didukung oleh kondisi geografis yang terdiri dari ribuan pulau. Masing-masing daerah atau letak geografis tersebut memiliki hasil kuliner dan variasi kuliner masing-masing. Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia yang baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan.

Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa (Wahjudi, 2015). Salah satu peran penting dari makanan tradisional adalah menjadi ikon dan ciri khas sehingga menjadi daya tarik wisata suatu daerah, khususnya wisatawan yang menyukai wisata kuliner. Menurut Baiquini (2018) keragaman yang dimiliki makanan tradisional sangat mendukung salah satu daya tarik wisata kuliner, sebab kuliner setiap daerah memiliki daya tarik tersendiri terutama pada rasa, bentuk, dan tekstur dari makanan tradisional, termasuk kuliner pada masyarakat Jawa di Kota Magelang.

Gastronomi

Menurut Soeroso & Susilo (2013) dan Soeroso & Turgarini (2020), gastronomi bukan hanya sekedar produk makanan atau kuliner yang secara harafiah berkaitan dengan memasak makanan di dapur. Gastronomi banyak terkait dengan penyelidikan, dokumentasi, pemahaman dan penelitian tentang makanan, etika makan, hingga gizi dari sebuah makanan.

Menurut Turgarini (2014:2), gastronomi sebagai sumber daya wisata merupakan sebuah pengalaman saat menikmati makanan dan minuman yang memiliki kekuatan unik untuk wisatawan seperti halnya museum, rekreasi dan belanja. Gastronomi sebagai sumber daya wisata, dihargai tidak hanya untuk kepentingan diri sendiri, tapi juga karena kemampuan untuk mengembangkan pedesaan dalam meningkatkan pendapatan dan tenaga kerja lokal.

Perkembangan gastronomi sebagai objek wisata diakui sebagai cara untuk melakukan budaya kuliner lokal, memicu permintaan pariwisata, dan meningkatkan daya saing sehingga pariwisata juga telah muncul sebagai komponen yang semakin penting. Wisatawan akan merasa mendapat pengalaman lebih kearah budaya lokal, kemudian masyarakat berbagi budaya lokal mereka dengan wisatawan melalui media ini, penduduk setempat membuat representasi identitas tujuan, identitas dan penciptaan citra tepat berkaitan dengan makanan lokal, sehingga dapat menarik pasar yang dituju dan bermanfaat untuk pengembangan pariwisata gastronomi.

Wisata Gastronomi menurut Turgarini (2018: 20) juga mengungkapkan kajian tentang aspek-aspek gastronomi, yaitu gastronomi praktis (mengubah bahan baku menjadi makanan), gastronomi teoritis (ilmu), gastronomi teknis (performa, kinerja, evaluasi sistem), gastronomi makanan (pengembangan produk), dan gastronomi molekuler (transformasi fisio-kimiawi pangan). Kelima aspek

tersebut memiliki karakteristik yang berbeda dan diterapkan sesuai dengan bidang gastronomi yang akan dilakukan. Komponen-komponen dalam gastronomi digabungkan menjadi satu kesatuan yang dapat digunakan dalam mempelajari gastronomi, yaitu: (1) masak-memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) memanfaatkan, (4) menghidangkan, (5) mempelajari, meneliti, dan menulis makanan, (6) mencari pengalaman yang unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket.

Wisata gastronomi adalah sarana wisatawan untuk mempelajari dan menghargai berbagai budaya yang berbeda, ruang lingkupnya lebih dari mempelajari keterampilan memasak. Wisata gastronomi menawarkan pengalaman berwisata yang melibatkan pancaindra untuk menikmati rasa, tampilan, aroma, dan komposisi dari sebuah makanan. Selain itu, wisatawan juga mempelajari bagaimana makanan tersebut dibuat mulai dari persiapan hingga penyajian makanan.

Daya Tarik Wisatawan

Menurut Cooper wt.al (1997), yang menjadi daya tarik bagi wisatawan adalah:

a. Atraksi yang unik dan autentik

Merupakan komponen yang signifikan dalam menarik wisatawan. Suatu daerah dapat menjadi tujuan wisata jika mendukung untuk dikembangkan menjadi sebuah atraksi wisata. Apa yang dikembangkan menjadi atraksi wisata itulah yang disebut sebagai modal atau sumber kepariwisataan. Untuk menemukan potensi kepariwisataan di suatu daerah orang harus berpedoman kepada apa yang dicari oleh wisatawan.

Modal atraksi yang menarik pengunjung itu ada tiga, yaitu 1) *Sumber Daya Alam* (alam), 2) Atraksi wisata budaya, dan 3) Atraksi buatan manusia itu sendiri. Modal kepariwisataan itu dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata di mana modal tersebut ditemukan.

b. Fasilitas

Amenity atau amenitas adalah segala macam sarana dan prasarana yang diperlukan oleh wisatawan selama berada di daerah tujuan wisata. Sarana dan prasarana yang dimaksud seperti penginapan, rumah makan, transportasi dan agen perjalanan. Sarana-sarana pariwisata contohnya seperti hotel, atraksi wisata, marina, gedung pertunjukan, dan sebagainya. Adapun prasarana yang banyak dibutuhkan untuk pembangunan sarana-sarana pariwisata adalah jalan raya, persediaan udara, tenaga listrik, tempat pembuangan sampah, bandara, pelabuhan, telepon, dan lain-lain.

c. Aksesibilitas

Aksesibilitas merupakan hal yang tak kalah penting dalam kegiatan pariwisata. Segala macam transportasi atau jasa transportasi menjadi akses penting dalam pariwisata. Di sisi lain, akses ini diidentifikasi dengan transferabilitas, yaitu kemudahan untuk bergerak dari daerah yang satu ke daerah lain. Jika suatu daerah tidak tersedia aksesibilitas yang baik seperti bandara, pelabuhan dan jalan raya, maka tidak akan ada wisatawan yang mempengaruhi perkembangan aksesibilitas di daerah tersebut. Jika suatu daerah memiliki potensi pariwisata, maka harus disediakan aksesibilitas yang memadai sehingga daerah tersebut dapat dikunjungi.

Paket Wisata Gastronomi

Menurut Turgarini (2017) ada beberapa komponen yang harus dipertimbangkan dalam membuat paket wisata gastronomi. Berikut adalah komponen yang harus diperhatikan:

Kapasitas atau kemampuan wisatawan untuk mengkonsumsi makanan.

1. Dari sisi kesehatan, konsumsi makanan berat (makan nasi) hari 3x makan. Untuk snack (rehat kopi), seharusnya diberikan 2x dalam 1 hari, pada jam 10 pagi dan jam 3 sore.
2. Destinasi unggulan kawasan, seperti wisata alam, wisata sejarah, dan wisata budaya.
3. Jangka waktu atau kunjungan, misalnya satu, dua, atau tiga hari.
4. Inventarisasi gastronomi terkemuka di kawasan ini, seperti: lokal bahan baku khusus, sejarah gastronomi regional, tradisi gastronomi upacara adat, filosofi gastronomi, *home* industri makanan dan minuman, restoran, pasar tradisional, toko souvenir dengan kemasan barang bagus. Itinerary atau jadwal kunjungan harus disesuaikan dengan poin 1, 2, 3, 4, dan 5.

Salah satu cara untuk membuktikan sebuah objek gastronomi yaitu dengan mengelola dan memanfaatkan potensi yang dimiliki oleh objek tersebut menjadi sebuah atraksi wisata. Hal ini dikarenakan rute wisata gastronomi mengangkat sistem asli, menawarkan wisata tematik dan kompleks, serta dapat memberikan informasi mengenai atraksi wisata lain yang terlewati oleh rute tersebut (Marinescu, 2014).

Wisata Gastronomi dari hasil perencanaan rute wisata dapat diterapkan dalam paket wisata sehingga dapat memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat lokal dan pemerintah daerah serta pihak terkait seperti layanan wisata dan perjalanan. Nuriata (2017) menyebutkan paket wisata sebagai suatu sistem yang terdiri dari wisatawan, atraksi, fasilitas, dan waktu.

Nona Helix

Turgarini (2020) memaparkan ada sembilan pemangku kepentingan atau Nona Helix yang harus dilibatkan dalam pengembangan wisata gastronomi berbasis pada *creativepreneurship*. Seorang pengusaha kreatif adalah seseorang yang cerdas, memiliki keterampilan dan bakat yang luar biasa, serta menghargai kemandirian dalam bekerja. Mereka memiliki konsep dan visi yang unik tentang *passion*-nya sehingga berpotensi untuk membuka lapangan pekerjaan dan memiliki kekayaan melalui eksploitasi hak intelektual.

METODE PENELITIAN

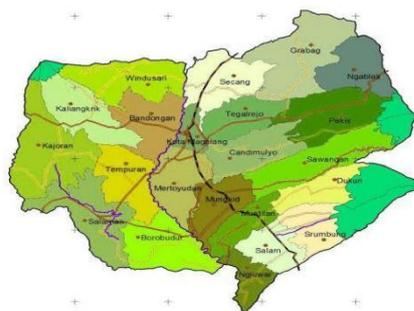
Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Lokasi penelitian adalah Resto Asli Mangut Beong dan Rumah Makan Sehati, Jl. Sudirman, Sorotan, Wringinputih, Kec. Borobudur, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah 56553. Lokasi penelitian ini cukup strategis karena berada di samping taman Candi Borobudur, wisata sejarah yang sangat terkenal. Restoran ini merupakan fasilitas penunjang bagi wisatawan yang ingin mencicipi makanan khas Magelang. Akses menuju restoran dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan roda empat dan kendaraan roda dua.

Tabel 1. Subjek Penelitian

Informasi utama	Informasi pendukung
Pemerintah Daerah	Website & Media masa
	Akademisi
Pemilik Usaha	Masyarakat
	Pengamat
	Penikmat

Sumber: data diolah oleh peneliti (2022)

Berdasarkan Tabel 1. Jadi subjek penelitian ini terdiri dari informan utama dan informan pendukung. Informan utama adalah sumber utama yang dapat memberikan data untuk penelitian ini. Sedangkan informan pendukung adalah orang yang menerima ilmu dari informan utama yaitu khalayak, komunitas, pemerhati, akademisi, website & media massa. Populasi Sampel dalam penelitian ini adalah produsen kuliner Mangut Beong.



Gambar 1 . Magelang Jawa Tengah.

Sumber : <https://www.pinhome.id>

Penelitian harus memperhatikan tiga hal yang dilakukan dalam penelitian untuk mendapatkan data yang akurat secara ilmiah, ketiga hal tersebut meliputi reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan cara sebagai berikut: a. Mengklasifikasikan satu jawaban dengan jawaban lain yang dianggap sama pada wawancara sebelumnya b. Selanjutnya, setelah diklasifikasikan, peneliti menghitung jawaban mana yang memiliki jawaban lebih banyak. c. Setelah mengetahui jumlah jawaban yang dominan, peneliti mengurangi atau merangkum untuk memperoleh kesimpulan yang dapat ditarik dan dipelajari. Data yang direduksi adalah data hasil wawancara yang dilakukan terhadap sumber penelitian. Menurut Sugiono (2016: 341), yang paling sering digunakan untuk menyajikan data dalam penelitian kualitatif adalah teks naratif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Wawancara dilakukan kepada informan dari berbagai latar belakang yang berbeda seperti pemilik usaha, pemerintah daerah, dan praktisi, mulai dari tanggal 30 Mei 2022 sampai dengan 25 Juni 2022.

Tabel 2. Biodata Narasumber di Restoran Mangut Beong

Nama	Hari/ Tanggal	Usia	Profesi	Lembaga
Pak Rahmat	Sabtu 30/05/22	50	Pemilik restoran	-
Pak Nur Rohman	Sabtu 30/05/22	45	Pemilik restoran	-

Komponen Wisata Gastronomi

Berdasarkan konsep Dewi Turgarini (2018), berikut komponen wisata gastronomi dari makanan tradisional Mangut Beong:

Sejarah, Filosofi, dan Tradisi Kuliner Mangut Beong Sebagai Potensi Wisata Gastronomi Magelang

Mangut Beong adalah makanan khas Magelang dan merupakan salah satu warisan gastronomi yang potensial, erat kaitannya dengan budaya bahari, budaya pesisir Jawa. Mangut Beong adalah budaya ikan asap. Mangut adalah proses pencampuran bahan kuah dari beong ikan atau yang biasa disebut gulai. Mangut adalah kuah santan dengan rasa pedas mirip gulai, namun bumbunya lebih sederhana. Makanan khas Magelang ini menggunakan daging ikan beong sebagai bahan utamanya. Beong merupakan ikan khas Sungai Progo yang kini mulai langka.



Gambar 2: Mangut Beong
Sumber: <http://magelangkab.go.id>

Dalam bahasa daerah lain, beong dikenal sebagai ikan baung yang banyak ditemukan di sungai-sungai di Sumatera dan Kalimantan. Bentuk ikan ini menyerupai ikan lele, namun ukurannya lebih besar, ikan beong termasuk ikan liar yang ditangkap dengan cara memancing dan panah. Sering disebut sobat lele, namun perbedaannya sangat jelas, bentuk ikan beong memiliki ekor bercabang dua, dua sirip punggung depan dan belakang. panjang sekitar 20 cm siap untuk diolah. Pembuatan mangut beong telah dilakukan oleh masyarakat secara turun temurun hingga saat ini. Mangut Beong diolah dengan cara digoreng sebelum dimasukkan ke dalam kuah super pedas hingga bumbu meresap

Nama ikan beong berubah dari waktu ke waktu. Tahun 1916 nama ilmiahnya adalah *Macrones menerus*, pada tahun 1989 diubah menjadi *Mystus menerus* dan kemudian diubah lagi menjadi *Hemibagrus menerus* hingga sekarang. Ikan langka penuh rasa gurih, kental, dan empuk ini adalah ikan endemik yang hidup di Kaliprogo. Mangut Beong biasa disajikan sebagai lauk makan siang oleh masyarakat Magelang. Sajian ini juga selalu ada di setiap acara besar di Magelang, baik dari perayaan pernikahan, maupun acara adat lainnya, karena kuliner Mangut Beong sudah melekat pada masyarakat Magelang dan sekitarnya. Bagian yang paling disukai dari Mangut Beong adalah bagian kepalanya. Konon para pecinta kepala ikan akan menjadi sosok pemimpin (termasuk pemimpin rumah tangga). Bagian kepalanya juga paling mahal di kuliner ini

Tagline dari Restoran Mangut Beong cukup unik yaitu “Mangut Kotos-Kotos”, bahkan saat memasuki restoran ini pengunjung akan disambut dengan tulisan “Anda telah memasuki area yang siap kotos-kotos”. Kotos-kotos sendiri merupakan sebuah kata yang berasal dari bahasa Jawa yang dapat diartikan sebagai “berkeringat deras”.

Bahan Baku/foodscape

Bahan baku utamanya adalah ikan yang berasal dari air tawar Kaliprogo. Ikan endemik yang memiliki rasa gurih. Berikut adalah bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat Mangut Beong.

- 500 gram ikan beong asap, potong-potong sesuai selera
- 650 ml santan
- 100 gram cabai merah
- Air matang secukupnya
- 2 sdm cabai merah iris
- 2 sdm bawang merah iris
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt merica
- 8 kacang hazel
- 1 sdm irisan kunyit
- 1 sdt jinten
- 1. 2 sdt garam
- 1 sdt kencur
- 1 potong lengkuas
- 2 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 2 sdm minyak untuk menggoreng
- sdt gula
- 10 kue beras
- Penyedap rasa secukupnya
- Bawang goreng sesuai selera

Proses Pembuatan

Proses pembuatan Mangut Beong diawali dengan menyiapkan ikan beong yang sudah dibersihkan, ditusuk dengan tusuk sate dari bamboo, lalu diasapi di atas arang dengan api kecil hingga setengah matang dan ikan beong asap siap digunakan. Cara pembuatan Mangut Beong terbilang mudah, namun membutuhkan keahlian khusus dan kepekaan rasa.

Semua bumbu dihaluskan kemudian ditumis hingga matang baru kemudian ditambahkan

lengkuas, daun jeruk, daun salam, gula pasir, dan penyedap rasa sesuai selera. Masukkan ikan beong asap ke dalam bumbu tumisan. Terakhir, tambahkan santan, cabai rawit merah, dan air secukupnya. Aduk lagi sesekali dan tunggu sampai matang dan tercium bau harum.



Gambar 3: Cara memasak mangut
Sumber: Dokumentasi pribadi 2022

Cara memasak Mangut Beong masih menggunakan cara tradisional Dari hasil wawancara dengan pemilik Rumah Makan Mangut Beong, memasak menggunakan kompor tanah dan bahan bakar kayu bertujuan untuk memperkuat cita rasa. Mangut Beong yang dimasak dengan kompor berbahan kayu bakar memiliki rasa yang lebih enak dari pada memasak menggunakan kompor .

Alat yang Digunakan

- Kompor kompor tanah (kompos tradisional). Alat ini digunakan untuk memasak mangut beong kuliner
- Pisau Besar. Alat ini digunakan untuk memotong ikan beong
- Pisau kecil. Alat ini digunakan untuk memotong cabai
- Papan potong. Alat ini digunakan untuk memotong cabai.
- Baskom. Alat ini digunakan untuk mencuci potongan ikan beong
- Wajan besar. Alat ini digunakan untuk menggoreng ikan beong
- Katel . Alat ini digunakan untuk memasak gulai ikan.

Pemasaran Kuliner Mangut Beong

Pemasaran Kuliner Mangut Beong sendiri menurut pelaku usaha saat ini semakin meningkat seiring dengan semakin banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Candi Borobudur di kawasan Magelang saat ini. Bahkan bahan baku tidak selalu tersedia karena ikan beong cukup langka. Mangut Beong hanya ada di Kaliprogo Magelang sehingga membuat orang yang berkunjung penasaran dengan rasa dari makanan ini. Satu porsi Mangut Beong dijual mulai Rp20.000 hingga Rp. 50.000, tergantung ukuran ikan beong yang disajikan.

Cara Melayani

Mangut Beong disajikan di piring besar untuk ikan berukuran jumbo seperti kepala beong. Sebagai pelengkap, Mangut Beong biasanya disajikan bersama menu makanan tambahan agar lebih enak seperti terencem (urap mentah), rendang jengkol, sambal terasi, nasi hangat, dan kerupuk.

Cita Rasa

Ikan ini memiliki bau amis yang menyengat dan sulit dihilangkan. Namun dengan berbagai bumbu dalam resep mangut, bau amis ikan beong bisa tersamarkan. Rasa pedas dan gurih lainnya

menambah kenikmatan hidangan ini. Sajian ini sangat nikmat dicicipi pada suhu yang tidak cukup panas. Tekstur daging ikan beong yang empuk membuat penikmat kuliner ini semakin ketagihan menikmatinya. Apalagi ditambah dengan menu penunjang seperti trancam, kerupuk dan lauk pauk lainnya.

Nilai Pendidikan

Nilai pendidikan adalah sesuatu yang diyakini kebenarannya dan mendorong manusia untuk melakukan hal-hal positif dalam kehidupannya sendiri atau dalam masyarakat. Pengenalan seni kuliner tradisional dapat dijadikan sebagai alternatif strategi pembelajaran bahasa. Masakan tradisional merupakan kekayaan etnik yang dimiliki oleh Indonesia. Mangut salah satunya. Mangut beong tidak hanya menjadi makanan yang bisa memuaskan rasa lapar, tetapi juga membawa ikon utama daerah Magelang dari adat istiadat, lingkungan, dan adat istiadat masyarakatnya dengan budaya kuah gulai dan rokok (uap). Kuliner Mangut Beong mengandung nilai edukasi yang baik untuk ditransformasikan. Nilai edukasi dalam kuliner ini didapat dari asal, proses pembuatan, dan bahannya.

Mangut Beong berisi 14 jenis bumbu, yaitu: cabai merah, cabai rawit, merica, pala, kelapa, bawang merah, bawang putih, garam, jahe, laos, daun jeruk purut, daun salam, daun kunyit, dan batang serai. Empat belas jenis rempah-rempah ini dapat dikatakan sebagai relasi yang menciptakan jejaring dalam cara mengikat relasi sosial dengan masyarakat lokal Magelang.

Nilai Gizi dan Manfaat

Ikan beong ini tidak ditemukan di pasar tradisional, karena biasanya setelah ditangkap dari sungai ikan ini langsung dipasok ke warung-warung yang menjual sajian Mangut Beong. Karena saat ini ikan beong sudah hampir punah, harganya jadi lebih mahal dibandingkan dengan ikan lainnya. Ikan beong memiliki rasa yang lebih gurih dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya, ikan beong ini juga memiliki daging yang tebal dan duri yang hanya terdapat pada bagian tengahnya saja.

Ikan beong ini memiliki banyak manfaat, antara lain mencegah kanker usus besar, menjaga *mood*, mencegah anoreksia atau penyakit yang melemahkan nafsu makan, mencegah asma, sumber protein dan kalori. Kulit ikan beong mengandung lesitin yang baik untuk tubuh dan persendian. Kandungan daging ikan beong baik untuk sistem pencernaan, mengandung dan menyimpan manfaat kesehatan yaitu sebagai sumber energi dengan bahan utama karbohidrat. Dengan semakin populernya makanan Magut Beong, diharapkan meningkatkan pula kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi ikan beong sebagai ikan lokal yang selama ini masih kurang dimanfaatkan

Informasi Gizi Ikan Beong Ukuran Porsi 100 gr adalah: Energi 602 kJ 144 kkal, Lemak 5,80g Protein 17,80g Karbohidrat 5,20g Natrium 168mg Kalium 236mg. Pemecahan kalori termasuk Karbohidrat (15%) Lemak (36%) Protein (49%). Fakta Gizi Per Porsi Mangut Beong Kalori 150 kal, Protein 21 g, Lemak 3,9 g, Karbohidrat 7,9 g, Kolesterol 35,5 mg

Pengalaman Tak Terlupakan

Dari nama dan tampilannya, Mangut Beong sangat menggugah selera. Selain rasa pedasnya yang sangat nikmat, daging beong yang empuk semakin membuat ketagihan untuk mencicipinya. Bahan utama ikan beong sudah sangat familiar, kita bisa melihat sepintas mirip dengan ikan lele, namun diantara kedua jenis ikan tersebut memiliki bentuk dan rasa yang berbeda pula.

Etika dan etiket

Beragamnya budaya yang ada di Indonesia membuat etika makan di setiap daerah berbeda-beda. Namun, masih ada beberapa etika dasar yang berlaku di semua bidang. Dengan harus memahami aturan dasar seperti mencuci tangan sebelum makan dan setelah makan. Bahkan saat menggunakan alat makan, tangan harus tetap bersih. Makan dalam posisi duduk, tidak sambil berjalan atau berlari. Cara makan yang paling umum di Indonesia adalah "Lesehan", artinya makan bersama di lantai yang dilapisi tikar. Kemudian segera gunakan tangan kanan untuk makan. Jika hidangannya kuah, gunakan sendok dan garpu. Sendok di tangan kanan dan garpu di tangan kiri. Jika masih menerapkan acara leluhur, maka alur makan dimulai dari yang paling tua atau yang paling dihormati hingga yang paling muda. Jika

duduk di sebelahnya, akan lebih sopan menawarkan bantuan untuk mengambil makanan

Peran Stakeholder, Creativepreneurship, Nona Helix

Beberapa pihak yang terlibat dalam pelestarian makanan tradisional Mangut Beong antara lain Pemerintah Kabupaten Magelang, Pelaku Usaha dan Produsen Ikan Beong, serta akademisi, asosiasi pihak lain.

1. Pemerintah Daerah

Peran pemerintah dalam mengenalkan dan melestarikan olahan Mangut Beong adalah dengan mengadakan *event* seperti festival bertema Makanan Tradisional Khas Kabupaten Magelang, mempromosikan kuliner Mangut Beong sebagai makanan khas yang wajib dicicipi oleh wisatawan. Dinas Peternakan telah melakukan berbagai upaya penangkaran dan budidaya telur untuk menjaga kelangsungan hidup ikan beong. Budidaya ini dilakukan agar telur yang dihasilkan dari ikan beong betina aman dari ancaman predator. Ikan Beong betina dapat menghasilkan 15.000 butir telur sekali bertelur. Dengan upaya budidaya telur ini, diharapkan persentase keberhasilan penetasan telur menjadi anakan ikan beong akan meningkat, sebelum dilepaskan kembali ke habitatnya di Sungai Progo.

Kepala Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Magelang menyelenggarakan festival kuliner dengan latar festival Kuliner, Kerajinan dan Batik sebagai rangkaian nama "Kota Gebyaran Mungkid". Tahun ini pemerintah daerah juga menggelar acara dengan tema "UMKM Culinary Expo". Ada sebanyak 124 UMKM yang menyajikan aneka kuliner yang diujakan para pelaku UMKM antara lain getuk, mangut beong, kebab, ceriping, nasi kuning, ondul-ondul dan lain-lain. Adanya festival ini membuat semua produk UMKM khas Magelang dapat dilihat oleh seluruh lapisan masyarakat, khususnya para wisatawan, dalam rangka menghidupkan kembali perekonomian Kota Magelang.

2. Akademisi

Institut Pertanian Bogor (IPB) pernah mencoba membudidayakan ikan ini. Dalam waktu empat bulan, sekitar 7000 benih dilepas di sungai Sungai Progo . Tapi hanya untuk melepaskan benihnya, bukan untuk dibudidayakan.

3. Asosiasi

Polres Magelang bekerjasama dengan Dinas Peternakan Kabupaten Magelang membagikan 5.000 benih ikan dalam rangka HUT Bhayangkara ke-72. Bakti sosial untuk menjaga keseimbangan populasi hewan yang hidup di air, khususnya di Sungai Elo. Sebanyak 5.000 benih ikan yang ditebar terdiri dari berbagai jenis, yaitu benih beong, melem, mujair, dan nila. karena populasi ikan di sungai-sungai di Kabupaten Magelang saat ini mengalami penurunan yang cukup signifikan.

4. Pelaku Usaha

Pemasaran makanan tradisional Mangut Beong di masa pandemi COVID-19 mengalami kesulitan dalam promosi dan bahan baku dengan jumlah penduduk yang terbatas. Bapak Nur Rohman selaku pemilik rumah makan satu hati, menceritakan awal mula berdirinya rumah makan ini, sebagai berikut:

"Sejak kami buka hingga hari ini, kami berusia 21 tahun. Rumah makan sehat menjual nasi rames, soto ayam, dan gorengan. Seiring waktu, ada ikan beong. 2 tahun atau 3 tahun, orang baru mengenal apa itu ikan beong. Ikan beong adalah ikan liar dari Sungai Progo. Jadi, tidak bisa dibudidayakan. Seiring waktu, ada banyak penggemar. "

Pak Rahmat selaku pemilik restoran menceritakan tentang pemasaran Mangut Beong sebagai berikut:

"Untuk saat ini Mangut Beong sedang mendapatkan perhatian dari pemerintah daerah. Untuk memperkenalkan makanan tradisional ini pemerintah melakukan beberapa cara, seperti melalui festival, gathering dan stasiun TV. Hanya saja Mangut Beong dalam pengelolaannya untuk dijadikan makanan tradisional yang bisa dijadikan oleh-oleh, pemerintah belum merespon hal itu. Makanan ini kami kelola sebagai masing-masing pemilik usaha, kami sangat mandiri di masa pandemi, kami juga kesulitan memasarkan Mangut Beong karena tidak ada turis yang berwisata ke Candi Borobudur"

5. Wisatawan

Saat diwawancarai, penikmat makanan tradisional Mangut Beong menjawab:

“Pada awal mencicipi makanan ini, sensasi pedas langsung terasa saat menyapas kuahnya. Perpaduan cabai dan rempah-rempahnya benar-benar melipat lidah dan membuat tubuh berkeringat tak terkendali. Cocok disantap sore hari. Cita rasa kuliner tanah air memang sangat menggugah selera ya. Mangut Beong salah satunya”

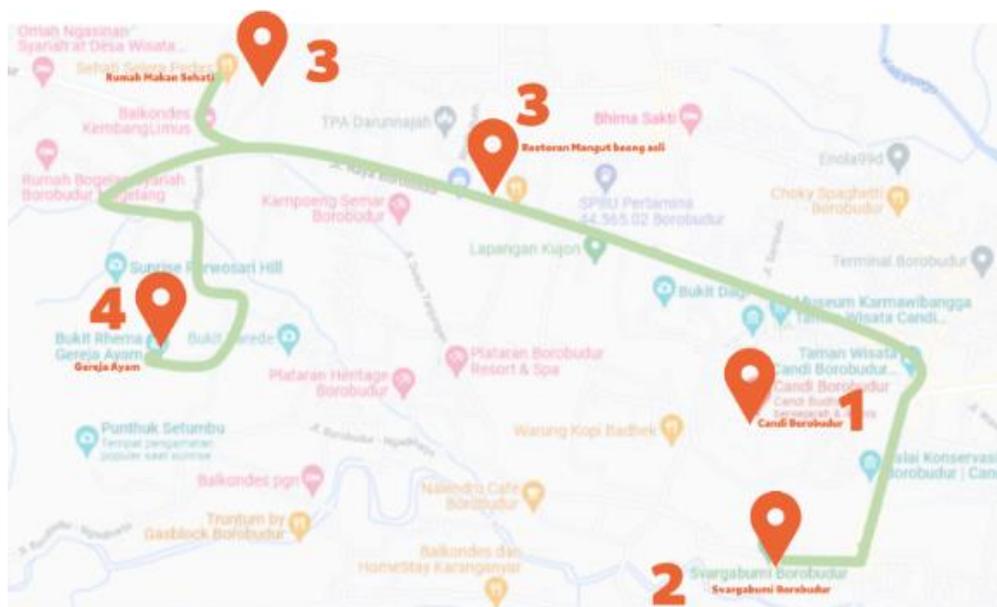
Situs Web & Media Sosial

Website turut serta memperkenalkan makanan tradisional Mangut Beong. Kuliner ini sudah diliput oleh salah satu stasiun televisi swasta nasional. Berkat informasi dari media, banyak orang seperti pejabat, artis, dan turis domestik dan asing, jadi penasaran dan ingin mencobanya

Paket Wisata Gastronomi Mangut Beong

Makanan tradisional Mangut Beong sangat berpotensi untuk dijadikan objek wisata dengan melihat proses pembuatannya langsung ke tempat produsen kuliner Mangut Beong yang cenderung masih memasak secara tradisional. Jalur gastronomi meliputi kegiatan yang dilakukan wisatawan seperti mengunjungi lokasi pembuatan Mangut Beong, membuat dan mencicipinya, dan mengunjungi wisata alam dan sejarah, di sekitar Candi Borobudur. Melalui jalur ini, wisatawan diharapkan mendapatkan pengalaman seru dan tak terlupakan.

Paket wisata gastronomi harus dibuat menarik dan berkualitas. Pertama, wisatawan ingin menikmati makanan dan minuman yang merupakan produk lokal, bukan palsu, dan merupakan simbol budaya. Kedua, jika wisatawan memiliki keraguan tentang "kelas lokal" atau "keaslian" suatu produk, mereka akan mencari produk yang benar-benar lokal. Ketiga, wisatawan mencari sumber kenyamanan, keamanan dan relaksasi dari rutinitas. Meski begitu, mereka tetap mencari perbedaan dan pengalaman baru saat berburu makanan. Keempat, adanya kegiatan pendukung dibutuhkan wisatawan agar betah selama berwisata. Menghindari perbedaan budaya, bisa dilakukan agar tetap merasa nyaman.



Gambar 4: Rute Wisata Gastronomi Mangut Beong

Sumber: *Diolah oleh Peneliti 2022*



Gambar 5: Paket Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang yang objeknya adalah Kuliner Mangut Beong

Yang telah dibuat oleh penulis, wisatawan dapat mengunjungi tempat mengolah kuliner Mangut Beong dan tempat wisata lainnya sebagai pelengkap. Satu kunjungan dapat menampung 10 wisatawan/peserta dengan harga Rp500.000 dengan rincian biaya dapat dilihat pada Tabel 3.. Dengan biaya tersebut, peserta akan mendapatkan *snack* dan makan siang, penjelasan tentang gastronomi Mangut Beong, belajar cara membuat dan mencicipi kuliner Mangut Beong, serta mendapatkan *merchandise* tas tangan, dan tour keliling Candi Borobudur.

Pada Tabel 4 merupakan *rundown* kegiatan wisata gastronomi Mangut Beong. Kolom waktu menunjukkan dimulainya acara, serta berapa lama acara tersebut rawan berlangsung dalam kegiatan dengan wisatawan. Kemudian kolom lokasi menunjukkan tempat berlangsungnya acara bersama para wisatawan. Kemudian kolom kegiatan menjelaskan bagaimana kegiatan berlangsung dan ditambahkan penjelasan pelengkap pada kolom deskripsi.

Segmen atau target pasar dari paket wisata ini khusus ditujukan kepada wisatawan mancanegara, khususnya yang memiliki minat khusus atau pelajar SMA yang masih belajar tentang seni kuliner agar dapat mengetahui sejarah suatu makanan, tidak hanya diajarkan cara membuatnya. , dan pada umumnya paket wisata ini juga dapat dinikmati oleh berbagai kalangan.

Diharapkan gastronomi makanan tradisional Mangelang Mangut Beong dapat semakin dikenal oleh wisatawan yang berkunjung ke Magelang sehingga membuat industri kuliner Mangut Beong bangkit kembali seperti semula dan dapat meningkatkan pendapatan para produsen. Tabel berikut menjelaskan rincian biaya yang diperlukan untuk mengikuti kegiatan Wisata Gastronomi.

Tabel 3. Biaya Kegiatan Wisata Gastronomi

No.	Keterangan	Harga (Rp)
1.	Angkutan	100.000/orang
2.	konsumsi	-
3.	Tiket masuk Candi Borobudur	50.000 /orang
4.	Tiket masuk Svarga bumi	30.000 /pax
5.	Tiket masuk gereja ayam	20.000 / orang
6.	Tiket masuk wisata gastronomi	300.000/orang

Sumber: data diolah oleh peneliti 2022

Tabel 4. Rundown Kegiatan Wisata Gastronomi Mangut Beong

Waktu	Lokasi	Kegiatan	Deskripsi
09 : 00 – 09 : 10	TIC Borobudur	Pembekalan peserta di meeting point Borobudur TIC	Pembekalan peserta di meeting point Borobudur TIC
09:10 – 10 : 15	Sekitar Taman Candi Borobudur	Mulai mengunjungi candi Borobudur	Kunjungi borobudur
10 : 15 – 11:00	Pasar Suvenir Borobudur	Belanja	Nikmati berbagai macam belanja oleh-oleh di pasar sekitar Borobudur
11:00 – 11:20	Area parkir candi	Persiapan objek wisata Svarga Bumi	Perjalanan Menuju objek wisata Svarga Bumi
11 : 20 – 12 : 30	Area parkir Svarga Bumi	Nikmati wisata alam dan buatan	Mulailah mengunjungi objek wisata Svarga Earth
12:30 – 12: 50	Area parkir Svarga Bumi	Persiapan perjalanan	Menuju ke restoran kuliner mangut beong
12: 50 – 13: 20	Restoran Asli Mangut Beong	Wisata Gastronomi	Demo masak kuliner mangut beong
12:00 – 13: 00	Restoran Asli Mangut Beong	Beristirahat	Beristirahat
13:00 – 13: 20	area parkir restoran	Persiapan objek wisata religi	Perjalanan menuju objek wisata Gereja Ayam
13 : 20 – 14 : 00	tempat parkir gereja ayam	Breafing	Melacak perjalanan ke tur Gereja Ayam
14:00 – 15:00	Gereja ayam	Kunjungi Gereja Ayam	Nikmati atraksi Gereja Ayam
15:00 – 15: 20	tempat parkir gereja ayam	Di jalan pulang	Menuju ke titik pertemuan TIC Borobudur
15 : 20 – 16 : 00	Di jalan pulang	Pergi ke lokasi titik finish	Wisatawan selesai ikuti turnya Gastronomi Kuliner Mangut Beong

Sumber: data diolah oleh peneliti 2022

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa Mangut Beong merupakan warisan gastronomi yang potensial sebagai aset budaya yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Proses pembuatannya sangat memungkinkan untuk dikembangkan menjadi objek wisata gastronomi. Untuk mewujudkannya, sangat perlu melibatkan masyarakat lokal yang menguasai

proses produksi serta latar belakang sejarah dan budaya yang mendasarinya. Melalui atraksi wisata gastronomi, wisatawan akan mendapatkan pengetahuan dan pembelajaran tentang seluk beluk Mangut Beong yang sudah lama dikenal masyarakat luar Magelang. Wisata edukasi ini diharapkan dapat melestarikan Mangut Beong yang melegenda di Magelang. Bahan dasar yang digunakan juga cukup sulit ditemukan di pasaran. Oleh karena itu, perlu ditangani dan dikelola dengan lebih baik dan sedini mungkin secara terencana dan berkelanjutan. Peranan *stakeholder* lain juga sangat dibutuhkan.

Saran

Salah satu upaya penulis dalam melestarikan makanan tradisional mangut beong adalah dengan membuat paket wisata “Wisata Gastronomi” yang diharapkan dapat menjadi salah satu pilihan wisata bagi wisatawan, serta membuat kemasan dan penyajian Mangut Beong menjadi lebih menarik dan semakin diminati. Kerjasama dengan pemangku kepentingan pariwisata dalam konteks nona helix sangat diperlukan. Promosi untuk menyebarkan informasi tempat wisata gastronomi Mangut Beong di Magelang disarankan menggunakan media teknologi terkini. Peningkatan kualitas SDM terkait proses produksi Mangut Beong dan atraksi wisata gastronomi perlu dilakukan melalui pelatihan yang berkesinambungan terutama dalam hal pengolahan makanan kemasan yang baik dan benar.

REFERENSI

- Alvarez-torres, FJ, & Lopez-torres, GC (2019). Menghubungkan orientasi kewirausahaan untuk UKM prestasi Implikasi bagi universitas kewirausahaan. *Jurnal Manajemen*. Vol 2 : Hal 12 -20.
- Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., & (1997). *Prinsip & Praktek Pariwisata* . London: Grup Longman Terbatas. Wanhil, S.
- Turgarini, D. (2014). *Kekuatan Makanan dan Minuman Tradisional Sebagai Atraksi Wisata*. Bandung.
- Turgarini, D. (2017). *Modul Mata Kuliah Pengantar Pariwisata*. Bandung.
- Turgarini D, Baiquni M, & Harmayani, E. (2018) *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung*. Universitas Gajah Mada
- Turgarini, D. (2021). *Salapan Cinyusu (Nona Helix) sebagai model pendukung “creativepreneurship” untuk wisata gastronomi di kota Bandung. Dalam Mempromosikan Pariwisata Kreatif: Isu Terkini dalam Riset Pariwisata* <https://doi.org/10.1201/9781003095484-62>
- Sugiono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Alfabeta
- Soeroso, A & Turagini, D. (2020) *Kuliner versus Gastronomi : Argumrntum ad Populum Elimination*. E -jurnal Pariwisata
- Howkins , John. 2001 . *Ekonomi Kreatif*. Indonesia: Buku Penguin. Mas'oed, Mochtar.1990. *Ilmu Hubungan Internasional*
- Krisnadi Rizki A., (2018). *Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah* . Unliveritas Bunda Mulia, Jakarta.
- Wahyudi. 2015. *Kuliner Jawa Dalam Serat Centhini*. Yogyakarta : Penerbit : Direktorat Jenderal Kebudayaan Republik Indonesia.

Internet:

- Info Kalori dan Gizi Ikan Beong <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/indomaret/ikan-baung/100g>
- Tujuan utama UNWTO (2021) https://kemlu.go.id/portal/id/read/135/halaman_list_lainnya/world-tourism-organization-un-wt