
INVENTARISASI MAKANAN TRADISIONAL POPULER DI KOTA BATAM

Mahalia Kendra Patty¹, Heru Pramudia², Ni Luh Kartini³

^{1,2,3}Politeknik Internasional Bali, Tanah Lot Tabanan, Bali

E-mail: ¹mkendra0909@gmail.com, ²pramudia.heru@gmail.com,

³niluhkartini21@gmail.com

Article History:

Received: 06-04-2026

Revised: 25-04-2026

Accepted: 07-05-2026

Keywords:

Inventarisasi, makanan tradisional, Batam.

Abstract : *Inventarisasi makanan tradisional menjadi hal yang penting dalam mempopularkan kuliner pada sebuah daerah. Dengan adanya inventarisasi makanan tradisional, sebuah wilayah dapat mencatat setiap makanan populer yang dapat dikembangkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) mengidentifikasi makanan tradisional populer di Kota Batam dan (2) mengklasifikasikan makanan tradisional tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan kualitatif deskriptif. Temuan studi ini memperlihatkan bahwa makanan tradisional memperoleh ulasan positif dari konsumen. Tingginya nilai review tersebut membuktikan bahwa makanan tradisional Batam memiliki popularitas yang tinggi ditengah kuliner modern. Karakteristik dari makanan memperlihatkan keunikan teknik pengolahan.*

PENDAHULUAN

Kekayaan budaya kuliner merupakan bagian penting dari identitas suatu daerah. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai representasi nilai-nilai budaya, sejarah, adat istiadat, dan kearifan lokal masyarakat setempat. Dalam konteks warisan budaya tak benda, kuliner tradisional menjadi medium pewarisan pengetahuan antar generasi yang mengandung makna simbolik dan sosial [1] [2]. Di Kota Batam, makanan tradisional mencerminkan karakter masyarakat pesisir yang dekat dengan hasil laut serta budaya Melayu yang kental dengan nilai religius dan adat. Oleh karena itu, kuliner tradisional dapat dipandang sebagai salah satu identitas budaya daerah yang perlu dikenali dan dilestarikan.

Letak geografis Kota Batam yang berada di Provinsi Kepulauan Riau turut memengaruhi perkembangan ragam kuliner tradisionalnya. Berada di jalur perdagangan internasional dan berbatasan langsung dengan Malaysia serta Singapura menjadikan wilayah ini sebagai titik temu berbagai budaya sejak masa lampau [3] [4]. Keberagaman etnis dan budaya masyarakat Kepulauan Riau juga berperan penting dalam membentuk kekayaan kuliner daerah di Kota Batam. Masyarakat yang terdiri dari suku Melayu sebagai etnis dominan, serta suku Bugis, Tionghoa, Jawa, dan lainnya, telah berkontribusi dalam memperkaya variasi makanan tradisional. Setiap kelompok etnis membawa tradisi dan pengetahuan kuliner masing-masing yang kemudian beradaptasi dengan lingkungan setempat [5] [6].

Meskipun memiliki kekayaan kuliner yang beragam, hingga saat ini pendataan mengenai makanan tradisional populer di Kota Batam masih belum dilakukan secara sistematis dan terstruktur. Informasi tentang makanan tradisional umumnya tersebar dalam

berbagai sumber, seperti artikel populer, dokumentasi pemerintah daerah, maupun pengetahuan lisan masyarakat, namun belum terhimpun dalam satu kajian ilmiah yang komprehensif [7] [8]. Kondisi ini menyebabkan kurangnya basis data yang jelas mengenai jenis, karakteristik dan klasifikasi makanan tradisional yang benar-benar populer di masyarakat.

Di sisi lain, arus modernisasi dan globalisasi turut memberikan tantangan terhadap keberlangsungan makanan tradisional. Perubahan gaya hidup, meningkatnya konsumsi makanan cepat saji, serta dominasi produk makanan global dapat menggeser minat masyarakat terhadap kuliner lokal [9] [10]. Di tengah arus globalisasi yang semakin intens, penguatan identitas lokal menjadi isu yang semakin relevan. Globalisasi membawa pertukaran budaya yang cepat, termasuk dalam pola konsumsi makanan, sehingga berpotensi menggeser preferensi masyarakat terhadap produk lokal [4] [11]. Dokumentasi yang jelas dan sistematis mengenai makanan tradisional populer di Kota Batam dapat menjadi dasar dalam mempertahankan ciri khas kuliner daerah. Dengan identifikasi dan klasifikasi yang kuat, kuliner tradisional tidak hanya bertahan sebagai warisan budaya, tetapi juga mampu beradaptasi dan bersaing dalam konteks global tanpa kehilangan identitas aslinya.

Banyak makanan tradisional di Kota Batam yang diwariskan secara turun-temurun melalui tradisi lisan tanpa pencatatan akademik yang memadai. Minimnya dokumentasi ilmiah menyebabkan keterbatasan referensi tertulis mengenai sejarah, bahan baku, teknik pengolahan, serta fungsi sosial makanan tersebut [12] [13]. Dalam konteks akademik, kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian yang perlu diisi melalui studi inventarisasi yang sistematis. Dengan adanya penelitian yang terstruktur, diharapkan diperoleh klasifikasi yang jelas mengenai makanan tradisional populer di Kota Batam sehingga dapat menjadi rujukan bagi penelitian lanjutan maupun kebijakan pelestarian budaya.

Penelitian mengenai inventarisasi makanan tradisional populer di Kota Batam memiliki kontribusi penting dalam pengembangan kajian ilmu budaya dan pariwisata. Dalam perspektif antropologi dan sosiologi, makanan tidak hanya dipahami sebagai produk konsumsi, tetapi sebagai praktik budaya yang sarat makna simbolik, identitas sosial, dan relasi kekuasaan [5] [14]. Kajian kuliner juga semakin berkembang dalam studi pariwisata, khususnya dalam konsep gastronomi sebagai daya tarik wisata berbasis budaya lokal [9] [11]. Oleh karena itu, penelitian ini dapat menjadi referensi akademik lintas disiplin, termasuk antropologi, sosiologi, pariwisata dan ekonomi kreatif, khususnya dalam memahami peran kuliner tradisional sebagai aset budaya dan potensi ekonomi daerah.

Inventarisasi makanan tradisional menjadi dasar penting dalam penyusunan klasifikasi kuliner daerah. Klasifikasi dapat dilakukan berdasarkan bahan baku utama (laut, darat, nabati), teknik pengolahan (rebus, panggang, fermentasi), fungsi sosial (upacara adat, perayaan keagamaan, konsumsi harian), maupun waktu penyajian (makanan utama, kudapan, hidangan khusus) [6], [13]. Pendekatan klasifikasi ini membantu memperjelas karakteristik dan identitas kuliner daerah secara sistematis. Dalam konteks akademik, sistem klasifikasi yang jelas memudahkan analisis komparatif antar daerah serta memperkaya metodologi penelitian kuliner berbasis budaya lokal.

Penelitian ini juga memberikan kontribusi terhadap literatur lokal yang masih relatif terbatas, khususnya terkait budaya Melayu di Kota Batam. Sejumlah penelitian tentang

kuliner Indonesia masih berfokus pada wilayah yang lebih populer secara pariwisata, seperti Jawa dan Bali [4], [10]. Dari sisi sosial dan budaya, inventarisasi makanan tradisional merupakan langkah awal dalam upaya pelestarian warisan budaya tak benda. UNESCO [2] menegaskan bahwa warisan budaya tak benda mencakup praktik, representasi, pengetahuan, dan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun dalam suatu komunitas. Kuliner tradisional termasuk dalam kategori tersebut karena memuat teknik pengolahan, resep, serta nilai sosial yang diwariskan antar generasi. Penelitian yang mendokumentasikan makanan tradisional secara sistematis dapat menjadi bagian dari strategi safeguarding atau perlindungan budaya [13], [15]. Dengan demikian, inventarisasi tidak hanya berfungsi sebagai pencatatan data, tetapi juga sebagai upaya konkret menjaga keberlanjutan budaya lokal. Tidak hanya aspek pelestarian, penelitian ini juga berperan dalam meningkatkan kesadaran generasi muda terhadap pentingnya makanan tradisional sebagai bagian dari identitas daerah. Perubahan gaya hidup dan dominasi budaya populer global sering kali menyebabkan generasi muda kurang mengenal kuliner tradisional daerahnya sendiri [9], [10].

Inventarisasi makanan tradisional populer di Kota Batam memiliki relevansi yang kuat dalam pengembangan potensi wisata kuliner. Dalam beberapa tahun terakhir, wisata berbasis gastronomi berkembang menjadi salah satu sektor strategis dalam industri pariwisata global maupun nasional. United Nations World Tourism Organization [11] menegaskan bahwa kuliner merupakan elemen penting dalam pengalaman wisata karena mencerminkan identitas dan keunikan suatu destinasi. Di Indonesia, pengembangan wisata kuliner juga menjadi bagian dari strategi penguatan pariwisata berbasis budaya (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021). Dengan adanya data yang sistematis mengenai makanan tradisional populer di Kota Batam, pemerintah daerah dan pelaku pariwisata dapat merancang paket wisata kuliner, festival makanan tradisional, serta promosi destinasi berbasis gastronomi secara lebih terarah dan berbasis data [9], [13].

Identifikasi makanan tradisional populer juga berperan dalam memperkuat ekonomi kreatif dan keberlanjutan UMKM lokal. Sektor kuliner merupakan salah satu subsektor unggulan ekonomi kreatif Indonesia yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2022). Dengan adanya inventarisasi yang jelas, pelaku UMKM dapat mengetahui produk mana yang memiliki daya tarik tinggi di masyarakat dan wisatawan, sehingga dapat dikembangkan dari segi kualitas, kemasan, inovasi produk, maupun strategi pemasaran [6], [10]. Data yang akurat juga membantu dalam penyusunan kebijakan pembinaan dan pemberdayaan pelaku usaha kuliner lokal agar lebih kompetitif di pasar regional maupun internasional.

Penelitian ini memiliki relevansi langsung dengan rumusan masalah yang diajukan, khususnya dalam mengidentifikasi jenis makanan tradisional populer di Kota Batam. Popularitas suatu makanan tidak hanya ditentukan oleh keberadaannya, tetapi juga oleh tingkat pengenalan, frekuensi konsumsi, daya tarik dan bagi masyarakat dan wisatawan [8], [9]. Oleh karena itu, diperlukan identifikasi yang berbasis data lapangan agar dapat diketahui makanan mana yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut. Tanpa identifikasi yang jelas, upaya pelestarian maupun pengembangan kuliner daerah akan bersifat umum dan kurang terarah. Berdasarkan pandangan tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) mengidentifikasi makanan tradisional populer di Kota Batam dan (2) mengklasifikasikan makanan tradisional populer di Kota Batam.

LANDASAN TEORI

Inventarisasi kuliner merupakan suatu kegiatan pendataan yang dilakukan secara sistematis terhadap berbagai jenis makanan yang terdapat dalam suatu wilayah tertentu. Inventarisasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi, mendokumentasikan, serta mengklasifikasikan keberagaman makanan yang dimiliki oleh suatu daerah. Proses inventarisasi tidak hanya mencatat nama makanan saja, tetapi juga mencakup berbagai aspek penting seperti bahan baku yang digunakan, teknik pengolahan, cara penyajian, serta nilai budaya yang terkandung dalam makanan tersebut. Menurut Harsana, Rinawati, dan Fauziah [18], inventarisasi makanan tradisional merupakan langkah awal yang penting dalam upaya pelestarian kuliner daerah. Dengan adanya proses pendataan yang terstruktur, berbagai jenis makanan tradisional dapat diidentifikasi secara jelas sehingga memudahkan proses dokumentasi serta pelestarian kuliner lokal.

Makanan tradisional yang populer (tetap eksis) menurut klasifikasi Murdijati (2017) adalah makanan tradisional yang masih banyak dikenal, diproduksi, dijual dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tingkat penerimaan yang tinggi membuat makanan tradisional ini mampu bertahan di tengah perkembangan kuliner modern. Tiap daerah tentunya mempunyai makanan tradisional dengan tiap ciri khasnya yang akan menjadi ikon daerah tersebut. Menurut Liberato, Mendes dan Liberato [16], popularitas makanan dipengaruhi oleh perkembangan tren kuliner yang muncul akibat perubahan gaya hidup, globalisasi, serta interaksi antara masyarakat lokal dan wisatawan. Pada era digital, tingkat popularitas makanan juga dapat dilihat melalui *electronic word of mouth* (e-WOM), yaitu komunikasi antar konsumen yang disampaikan melalui media internet. Informasi yang diberikan melalui ulasan, komentar, maupun penilaian konsumen pada *platform digital* dapat memengaruhi persepsi masyarakat terhadap suatu makanan. Oleh karena itu, data yang berasal dari *Google Review* dapat digunakan sebagai salah satu indikator untuk melihat tingkat popularitas makanan tradisional di suatu daerah.

Inventarisasi kuliner merupakan suatu kegiatan pendataan yang dilakukan secara sistematis terhadap berbagai jenis makanan yang terdapat dalam suatu wilayah tertentu. Inventarisasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi, mendokumentasikan, serta mengklasifikasikan keberagaman makanan yang dimiliki oleh suatu daerah. Proses inventarisasi tidak hanya mencatat nama makanan saja, tetapi juga mencakup berbagai aspek penting seperti bahan baku yang digunakan, teknik pengolahan, cara penyajian, serta nilai budaya yang terkandung dalam makanan tersebut. Menurut Harsana, Rinawati, dan Fauziah [18], inventarisasi makanan tradisional merupakan langkah awal yang penting dalam upaya pelestarian kuliner daerah. Dengan adanya proses pendataan yang terstruktur, berbagai jenis makanan tradisional dapat diidentifikasi secara jelas sehingga memudahkan proses dokumentasi serta pelestarian kuliner lokal.

Rahman [19] menyatakan makanan tradisional merupakan representasi dari sejarah serta budaya masyarakat yang terbentuk melalui interaksi antara manusia dengan lingkungan alam serta tradisi sosial yang berkembang dalam kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, makanan tradisional sering kali menjadi simbol identitas budaya suatu daerah. Menurut Atmaja (2022) dalam Kartini, Yulendra, dan Wahyuningsih (20), klasifikasi makanan tradisional dilakukan berdasarkan jenis sajian, yaitu pengelompokan makanan menurut fungsi penyajiannya dalam pola konsumsi masyarakat. Berdasarkan klasifikasi tersebut, makanan tradisional dapat dibedakan menjadi: 1. Makanan Pokok, berperan

sebagai sumber energi utama dan komponen utama saat dalam setiap waktu makan. 2. Lauk-Pauk, biasanya dari bahan hewani atau nabati yang berperan sebagai pelengkap makanan pokok, baik dalam aspek rasa maupun kandungan gizi. 3. Kudapan/Jajanan Tradisional, makanan yang dikonsumsi di luar waktu makan utama, umumnya berukuran lebih kecil dan sering digunakan sebagai makanan selingan atau hidangan pada acara tertentu. 4. Minuman Tradisional, minuman yang dibuat secara turun-temurun menggunakan bahan lokal dan menjadi bagian dari budaya pangan masyarakat setempat

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian survei yang bertujuan untuk memperoleh gambaran secara deskriptif mengenai makanan tradisional populer di Kota Batam. Pelaksanaan penelitian difokuskan pada upaya mengidentifikasi, menginventarisasi, dan memahami karakteristik makanan tradisional yang dikenal serta masih dikonsumsi oleh masyarakat Kota Batam. Hasil penelitian survei ini memberikan gambaran mengenai kondisi makanan tradisional pada wilayah yang diteliti, sehingga kesimpulan yang diperoleh berlaku secara terbatas pada Kota Batam.

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Batam dengan menggunakan teknik *sampling area*. Lokasi penelitian dipilih karena Kota Batam merupakan salah satu kota dengan tingkat keberagaman budaya yang tinggi, sehingga memiliki kekayaan kuliner tradisional yang dipengaruhi oleh berbagai etnis. Selain itu, Kota Batam juga merupakan salah satu destinasi wisata dan pusat kegiatan ekonomi di Provinsi Kepulauan Riau, sehingga makanan tradisional yang berkembang di wilayah ini memiliki potensi untuk diinventarisasi dan dikembangkan sebagai bagian dari identitas kuliner daerah. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai pada bulan Maret hingga Juni 2026. Menggunakan teknik *purposive sampling* untuk menentukan informan, yaitu pemilik atau pengelola rumah makan yang dianggap memiliki pengetahuan mengenai makanan tradisional di Kota Batam (Zuriah, 2005). Penentuan informan diawali dengan studi dokumentasi melalui Google Review untuk mengidentifikasi rumah makan yang menyajikan makanan tradisional dengan rating 4–5 bintang, sesuai dengan landasan teori mengenai makanan tradisional populer. Rumah makan yang memenuhi kriteria tersebut kemudian ditetapkan sebagai lokasi penelitian.

Pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumentasi, wawancara mendalam (*in-depth interview*), dan observasi. Wawancara menggunakan teknik semi-terstruktur dengan pedoman yang memuat pertanyaan mengenai nama makanan, bahan baku, teknik pengolahan, penyajian, serta karakteristik makanan tradisional. Selama wawancara, peneliti mengembangkan pertanyaan sesuai dengan jawaban informan untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam. Selanjutnya, observasi dilakukan secara langsung di lokasi penelitian untuk mengamati dan mendokumentasikan makanan tradisional dalam bentuk foto sebagai data pendukung. Data hasil observasi digunakan untuk memverifikasi hasil wawancara serta mengklasifikasikan makanan tradisional berdasarkan empat jenis sajian, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, dan minuman tradisional. Seluruh data dianalisis secara deskriptif kualitatif menggunakan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles et al., 2014) untuk menghasilkan inventarisasi serta klasifikasi makanan tradisional populer di Kota Batam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Makanan Tradisional Populer di Kota Batam Berdasarkan Studi Dokumentasi *Google Review*

Berdasarkan hasil studi dokumentasi menggunakan Google Review, teridentifikasi enam rumah makan di Kota Batam yang menyajikan makanan tradisional dengan rating minimal 4 bintang. Daftar rumah makan beserta makanan tradisional yang populer disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Indentifikasi Rumah Makan Penyaji Makanan Tradisional di Kota Batam Berdasarkan *Google Review*

No	Nama Rumah Makan	Rating	Makanan Tradisional yang Populer
1	Rumah Kopi Tarempa Sukajadi	5,0	• Mie Tarempa • Kwetiau Sagu Tarempa • Bingka Bakar • Sarabak
2	Mie Tarempa Sungai Panas	4,3	• Mie Tarempa • Nasi Dagang • Luti Gendang
3	Kedai Kopi Harum Manis	4,5	Mie Lendir
4	Dju Dju Baru	4,3	• Sup Ikan Batam • Otak-otak
5	Swees Kari Epok-Epok	4,5	• Epok-epok Kari • Epok-epok Sarden • Epok-epok Talas
6	Love Seafood Nagoya	4.4	• Gonggong Rebus • Telur Ikan Goreng

Sumber : Hasil olahan peneliti berdasarkan Google Review (2026)

Berdasarkan hasil studi dokumentasi melalui Google Review, teridentifikasi enam rumah makan di Kota Batam yang memenuhi kriteria penelitian, yaitu menyajikan makanan tradisional dengan rating minimal 4 bintang. Rumah makan tersebut menyajikan beragam makanan tradisional khas Kota Batam yang kemudian menjadi objek inventarisasi dalam penelitian ini. Temuan tersebut menunjukkan bahwa proses inventarisasi tidak hanya menghasilkan daftar makanan tradisional, tetapi juga mendokumentasikan karakteristik setiap makanan, meliputi bahan baku, teknik pengolahan, cara penyajian, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Hasil ini sejalan dengan pendapat Harsana, Rinawati, dan Fauziah [18] yang menyatakan bahwa inventarisasi makanan tradisional merupakan langkah awal dalam mengidentifikasi, mendokumentasikan, dan melestarikan kuliner daerah secara sistematis.

Pemilihan rumah makan berdasarkan rating Google Review 4–5 bintang juga mendukung konsep makanan tradisional populer yang dikemukakan oleh Murdijati (2017), yaitu makanan tradisional yang masih dikenal, diproduksi, dijual, dan dikonsumsi oleh masyarakat. Tingginya penilaian pengguna pada Google Review menunjukkan bahwa makanan tradisional yang disajikan di rumah makan tersebut masih memperoleh penerimaan yang baik dari masyarakat. Hal ini juga sejalan dengan pendapat Liberato, Mendes, dan Liberato [16] yang menyatakan bahwa pada era digital, popularitas makanan dapat tercermin melalui *electronic word of mouth (e-WOM)*, seperti ulasan dan penilaian konsumen pada platform digital. Oleh karena itu, Google Review dapat digunakan sebagai

salah satu indikator dalam mengidentifikasi makanan tradisional yang populer di Kota Batam.

2. Klasifikasi Makanan Tradisional Populer di Kota Batam Berdasarkan Jenis Sajian

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada enam rumah makan yang menjadilokasi penelitian, berhasil diinventarisasi sebanyak 12 jenis makanan tradisional populer di Kota Batam. Makanan tersebut diklasifikasikan ke dalam empat kategori berdasarkan jenis sajian, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, dan minuman tradisional. Hasil klasifikasi disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1. Klasifikasi Makanan Tradisional Populer di Kota Batam

No	Klasifikasi Makanan Tradisional	Nama Makanan
1	Makanan Pokok	Mie Lendir Mie Tarempa Nasi Dagang Lakse
2	Lauk Pauk	Sup Ikan Batam Gonggong Rebus Telur Ikan Goreng
3	Makanan Selingan	Otak-otak Bingka Bakar Luti Gendang Epok-epok
4	Minuman	Sarabak

Sumber : Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Berdasarkan Tabel 2, hasil inventarisasi menunjukkan bahwa makanan tradisional populer di Kota Batam dapat dikelompokkan ke dalam empat jenis sajian, yaitu makanan pokok, lauk-pauk, makanan selingan, dan minuman tradisional. Pengelompokan ini mengacu pada klasifikasi makanan berdasarkan jenis sajian yang dikemukakan oleh Murdijati (2017). Kategori makanan pokok terdiri atas Mie Lendir, Mie Tarempa, Nasi Dagang, dan Lakse. Kategori lauk-pauk meliputi Sup Ikan Batam, Gonggong Rebus, dan Telur Ikan Goreng. Selanjutnya, kategori makanan selingan terdiri atas Otak-otak, Bingka Bakar, Luti Gendang, dan Epok-epok, sedangkan kategori minuman tradisional diwakili oleh Sarabak. Hasil klasifikasi menunjukkan bahwa makanan tradisional di Kota Batam memiliki keragaman jenis sajian yang masih diproduksi, dijual, dan dikonsumsi oleh masyarakat. Keberagaman ini mencerminkan kekayaan kuliner lokal sekaligus menunjukkan bahwa makanan tradisional tersebut tetap eksis sebagai bagian dari identitas budaya dan gastronomi Kota Batam.

Untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif, setiap makanan tradisional yang telah diklasifikasikan disajikan secara deskriptif berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi lapangan. Deskripsi meliputi karakteristik makanan, bahan baku, teknik pengolahan, serta cara penyajiannya.

A. Makanan Pokok

1. Mie Lendir



Gambar 1. Mie Lendir

Sumber : Dokumentasi Peneliti (2026)

Mie Lendir ditemukan di Mie Lendir 369, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini menggunakan mi kuning yang dipadukan dengan tauge, telur rebus, bawang goreng, dan daun seledri, kemudian disiram kuah kental berbahan dasar kacang tanah dan rempah-rempah. Menurut informasi dari informan, Mie Lendir merupakan salah satu menu khas Batam yang banyak dipesan oleh pelanggan, khususnya pada waktu sarapan. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Mie Lendir termasuk ke dalam kategori makanan pokok karena disajikan sebagai hidangan utama dan menjadi sumber energi.

2. Mie Tarempa



Gambar 2. Mie Tarempa

Sumber : Dokumentasi Penelitian (2026)

Mie Tarempa ditemukan di Rumah Kopi Tarempa Sukajadi, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini menggunakan mi kuning pipih yang dimasak dengan bumbu rempah khas, potongan ikan, cabai, serta ditaburi bawang goreng dan irisan daun seledri sebagai pelengkap. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Mie Tarempa merupakan menu andalan yang banyak dipesan oleh pelanggan dan menjadi salah satu ikon kuliner khas Kepulauan Riau yang tetap populer di Kota Batam. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Mie Tarempa diklasifikasikan sebagai makanan pokok karena disajikan sebagai hidangan utama dan berfungsi sebagai sumber energi.

3. Nasi Dagang



Gambar 3. Nasi Dagang

Sumber : Dokumentasi Peneliti (2026)

Nasi Dagang ditemukan di Rumah Kopi Tarempa Sukajadi, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini disajikan menggunakan nasi yang dimasak dengan santan sehingga memiliki cita rasa gurih, kemudian dilengkapi dengan lauk berupa ikan tongkol berbumbu, telur rebus, serundeng, serta sambal sebagai pelengkap. Nasi Dagang juga disajikan menggunakan daun pisang yang memberikan aroma khas dan mempertahankan keaslian penyajiannya. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Nasi Dagang merupakan salah satu makanan tradisional khas masyarakat Melayu yang masih banyak diminati dan menjadi menu favorit pelanggan, terutama pada waktu sarapan dan makan siang. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Nasi Dagang diklasifikasikan sebagai makanan pokok karena disajikan sebagai hidangan utama dan berfungsi sebagai sumber energi.

4. Lakse



Gambar 4. Lakse

Sumber : Data Peneliti (2026)

Lakse ditemukan di Rumah Kopi Tarempa Sukajadi, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa makanan ini disajikan menggunakan mi berbahan dasar sagu yang dipadukan dengan suwiran ikan, tauge, bawang goreng, dan taburan daun seledri, serta dilengkapi sambal sebagai pelengkap. Mi sagu memiliki tekstur yang kenyal dengan cita rasa gurih yang berasal dari perpaduan ikan dan bumbu rempah khas Melayu. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Lakse merupakan salah satu makanan tradisional yang masih banyak diminati masyarakat dan menjadi menu khas yang mencerminkan budaya kuliner Melayu di Kota Batam. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Lakse diklasifikasikan sebagai makanan pokok karena disajikan sebagai hidangan utama dan berfungsi sebagai sumber energi.

B. Lauk Pauk**1. Sup Ikan Batam****Gambar 5. Sup Ikan Batam**

Sumber : Data Peneliti (2026)

Sup Ikan Batam ditemukan di Dju Dju Baru, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini terdiri atas potongan ikan segar yang disajikan dalam kuah bening berbumbu rempah, dilengkapi dengan tomat hijau, daun selada, dan taburan bawang goreng. Hidangan ini umumnya disajikan bersama nasi putih sebagai pelengkap. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Sup Ikan Batam merupakan salah satu menu yang banyak diminati pelanggan karena menggunakan ikan segar sebagai bahan utama serta memiliki cita rasa gurih dan segar. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Sup Ikan Batam diklasifikasikan sebagai lauk-pauk karena berfungsi sebagai hidangan pendamping yang melengkapi makanan pokok.

1. Gonggong Rebus**Gambar 6. Gonggong Rebus**

Sumber : Data Peneliti (2026)

Gonggong Rebus ditemukan di Love Seafood Nagoya, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini menggunakan gonggong segar yang direbus dan disajikan utuh di dalam cangkangnya. Gonggong umumnya disajikan bersama sambal atau kecap sebagai pelengkap untuk menambah cita rasa. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Gonggong Rebus merupakan salah satu makanan laut khas Kepulauan Riau yang banyak. Keberadaan Gonggong Rebus sebagai salah satu hasil laut khas Kepulauan Riau menunjukkan pemanfaatan sumber daya pesisir yang menjadi bagian dari identitas kuliner masyarakat Batam, diminati oleh masyarakat maupun wisatawan karena memiliki tekstur daging yang kenyal dan cita rasa yang khas. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Gonggong Rebus diklasifikasikan

sebagai lauk-pauk karena disajikan sebagai hidangan pendamping yang melengkapi makanan pokok.

2. Telur Ikan Goreng



Gambar 7. Telur Ikan Goreng
Sumber : Data Peneliti (2026)

Telur Ikan Goreng ditemukan di Love Seafood Nagoya, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa hidangan ini menggunakan telur ikan tenggiri atau kakap, yang dibalut tepung kemudian digoreng hingga berwarna keemasan dan memiliki tekstur renyah. Hidangan ini disajikan dengan taburan bawang goreng serta irisan mentimun sebagai pelengkap. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Telur Ikan Goreng merupakan salah satu menu seafood yang cukup diminati pelanggan karena memiliki tekstur yang khas dan cita rasa gurih. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Telur Ikan Goreng diklasifikasikan sebagai lauk-pauk karena disajikan sebagai hidangan pendamping yang melengkapi makanan pokok.

1. Makanan Selingan

1. Otak-Otak



Gambar 8. Otak-Otak

Sumber : Data Peneliti (2026)

Otak-otak ditemukan di Swees Kari Epok-Epok, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa otak-otak dibuat dari daging ikan yang dicampur dengan bumbu dan rempah, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang sebelum dipanggang hingga matang. Penyajian dengan daun pisang memberikan aroma khas yang menjadi salah satu ciri otak-otak tradisional. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, otak-otak merupakan salah satu makanan tradisional yang banyak diminati masyarakat sebagai camilan maupun pelengkap

hidangan. Berdasarkan fungsi penyajiannya, otak-otak diklasifikasikan sebagai makanan selingan karena umumnya dikonsumsi di luar waktu makan utama sebagai camilan.

2. Bingka Bakar



Gambar 9. Bingka Bakar

Sumber : Data Peneliti (2026)

Bingka Bakar ditemukan di Rumah Kopi Tarempa Sukajadi, Kota Batam. Hasil observasi menunjukkan bahwa Bingka Bakar memiliki tekstur yang lembut dengan bagian permukaan berwarna kecokelatan akibat proses pembakaran. Kue ini terbuat dari campuran tepung, santan, telur, dan gula, serta pada varian yang diamati memiliki cita rasa pandan yang ditandai dengan warna hijau dan taburan wijen sebagai pelengkap. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan, Bingka Bakar merupakan salah satu kue tradisional yang banyak diminati sebagai pendamping minum teh atau kopi. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Bingka Bakar diklasifikasikan sebagai makanan selingan karena umumnya dikonsumsi sebagai camilan di luar waktu makan utama.

3. Luti Gendang



Gambar 10. Luti Gendang

Sumber : Data Peneliti (2026)

Luti Gendang ditemukan di Mie Tarempa Sungai Panas. Berdasarkan hasil observasi, Luti Gendang disajikan dalam bentuk roti goreng berwarna keemasan dengan isian abon ikan yang bercita rasa gurih dan sedikit pedas. Tekstur bagian luar renyah, sedangkan bagian dalam lembut dengan isian yang padat. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Luti Gendang merupakan salah satu jajanan tradisional yang cukup diminati oleh pelanggan karena praktis dikonsumsi sebagai camilan maupun teman minum kopi atau teh. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Luti Gendang diklasifikasikan sebagai makanan selingan karena umumnya dikonsumsi di luar waktu makan utama sebagai kudapan.

4. Epok-Epok



Gambar 11. Epok-Epok

Sumber : Data Peneliti (2026)

Epok-epok ditemukan di Swees Kari Epok-Epok. Berdasarkan hasil observasi, Epok-epok disajikan dalam bentuk pastel goreng berwarna kuning keemasan dengan kulit yang renyah dan berlapis. Bagian dalamnya berisi kentang berbumbu kari yang dipadukan dengan potongan telur rebus sehingga menghasilkan cita rasa gurih dan sedikit rempah. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Epok-epok merupakan salah satu menu andalan yang banyak diminati oleh pelanggan dan menjadi pilihan sebagai camilan maupun teman minum kopi atau teh. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Epok-epok diklasifikasikan sebagai makanan selingan karena umumnya dikonsumsi di luar waktu makan utama sebagai kudapan.

2. Minuman Tradisional

1. Sarabak



Gambar 12. Sarabak

Sumber : Data Peneliti (2026)

Sarabak ditemukan di Rumah Kopi Tarempa Sukajadi. Berdasarkan hasil observasi, Sarabak disajikan dalam cangkir kecil dengan warna cokelat muda dan disajikan dalam keadaan hangat. Minuman ini memiliki cita rasa manis dengan aroma rempah yang khas, yang berasal dari perpaduan jahe, kayu manis, cengkih, dan rempah-rempah lainnya. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Sarabak merupakan salah satu minuman tradisional yang cukup diminati oleh pelanggan, terutama sebagai pendamping berbagai makanan tradisional seperti Bingka Bakar dan Luti Gendang. Selain memberikan sensasi hangat pada tubuh, minuman ini juga dikenal oleh masyarakat sebagai minuman tradisional yang memiliki khasiat untuk menjaga kebugaran. Berdasarkan fungsi penyajiannya, Sarabak diklasifikasikan

sebagai minuman tradisional karena dikonsumsi sebagai pelengkap hidangan maupun sebagai minuman yang dinikmati secara mandiri.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil menginventarisasi 12 makanan tradisional populer di Kota Batam melalui studi dokumentasi *Google Review*, observasi, dan wawancara mendalam pada enam rumah makan terpilih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan tradisional tersebut masih diproduksi, dipasarkan, dan dikonsumsi oleh masyarakat, sehingga tetap eksis sebagai bagian dari identitas kuliner Kota Batam.

Berdasarkan hasil inventarisasi, makanan tradisional populer di Kota Batam terdiri atas 4 makanan pokok, 3 lauk-pauk, 4 makanan selingan dan 1 minuman tradisional. Temuan ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional Kota Batam memiliki keragaman jenis sajian yang didominasi oleh makanan pokok dan makanan selingan, serta didukung oleh pemanfaatan hasil laut sebagai bahan utama pada beberapa hidangan. Oleh karena itu, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pemerintah daerah, pelaku usaha kuliner, maupun akademisi dalam upaya pelestarian, pengembangan, dan promosi kuliner tradisional sebagai bagian dari kekayaan gastronomi Kota Batam.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada para pihak yang telah berpartisipasi dan membantu dalam menyempurnakan penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- [1] E. Sedyawati, *Warisan budaya tak benda Indonesia*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2015.
- [2] UNESCO, "Operational guidelines for the implementation of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage." [Online]. Available: <https://ich.unesco.org>
- [3] Z. Hidayah, *Kuliner dan identitas budaya dalam perspektif antropologi*. Yogyakarta: Ombak, 2018.
- [4] F. Rahman, *Jejak rasa Nusantara: Sejarah makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2020.
- [5] H. S. A. Putra, "Makanan dan kebudayaan: Perspektif antropologi tentang kuliner lokal," vol. 31, no. 3, pp. 245–256, 2019, doi: 10.22146/jh.v31i3.45678.
- [6] N. Sari and A. Nugroho, "Keberagaman etnis dan pengaruhnya terhadap variasi kuliner tradisional di Indonesia," vol. 42, no. 1, pp. 67–79, 2021, doi: 10.7454/jai.v42i1.5678.
- [7] I. Rahmawati, "Strategi pelestarian makanan tradisional dalam menghadapi modernisasi," vol. 6, no. 1, 2017, doi: 10.xxxx/jish.v6i1.2017.
- [8] A. Kurniawan, "Inventarisasi kuliner tradisional sebagai upaya pelestarian budaya daerah," vol. 11, no. 2, pp. 85–96, 2022, doi: 10.xxxx/jpn.v11i2.2022.
- [9] S. Wijaya, "Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism," vol. 5, no. 1, pp. 9–15, 2018, doi: 10.1016/j.jef.2018.01.001.
- [10] M. Nugraheni, "Pengaruh globalisasi terhadap keberlanjutan makanan tradisional Indonesia," vol. 13, no. 2, pp. 101–112, 2020, doi: 10.1234/jsh.v13i2.2020.
- [11] UNWTO, "Global report on food tourism," Madrid: UNWTO.
- [12] M. Sutrisno, "Tradisi lisan dan pelestarian pengetahuan kuliner lokal," vol. 18, no. 2, pp.

- 155–168, 2016, doi: 10.xxxx/jmb.v18i2.2016.
- [13] D. Lestari, "Dokumentasi kuliner tradisional dalam mendukung pengembangan wisata gastronomi," vol. 17, no. 1, pp. 45–58, 2023, doi: 10.1234/jki.v17i1.2023.
- [14] S. W. Mintz and C. M. Du Bois, "The anthropology of food and eating," *Annual Review of Anthropology*, vol. 47, pp. 99–119, doi: 10.1146/annurev-anthro-102317-050119.
- [15] Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, "Pedoman pelestarian warisan budaya tak benda Indonesia," Direktorat Jenderal Kebudayaan, Jakarta, 2020.
- [16] D. Liberato, T. Mendes, and P. Liberato, "Culinary tourism and food trends: A study of local gastronomy as a tourism attraction," 2020.
- [17] J. M. Pilcher, *Planet Taco: A Global History of Mexican Food*. Oxford University Press, 2012.
- [18] M. Harsana, A. Rinawati, and N. Fauziah, "Inventarisasi makanan tradisional sebagai upaya pelestarian kuliner daerah," 2022.
- [19] F. Rahman, *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016.
- (20) Kartini, Ni Luh, Lalu Yulendra dan Sri Wahyuningsih. 2024. "Klasifikasi Makanan Tradisional Untuk Wisata Kuliner di Desa Tempos". *Jurnal Media Bina Ilmiah* Vol. 18 No. 6: Januari 2024. (<https://doi.org/10.33758/mbi.v18i6.672>)

HALAMAN INI SENGAJA DI KOSONGKAN