

Potensi Dan Pemanfaatan UMKM Kuliner Tradisional Lokal Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan Di Kota Payakumbuh

Khalilatul Nisa^{1*}, Meria Eliza²

Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padangpanjang

^{1*}tulnisaqnisa@gmail.com, ²meriaelizaissipp19@gmail.com

Abstract

Local traditional culinary Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) have significant potential to support the development of sustainable tourism in Payakumbuh City. This study aims to analyze the potential of local traditional culinary MSMEs and their role in supporting sustainable tourism in Payakumbuh City. The research employed a qualitative method with a descriptive approach. Data were collected through interviews, observations, and documentation involving MSME owners, the Payakumbuh City Office of Cooperatives and MSMEs, the Payakumbuh City Office of Tourism, Youth, and Sports, local media, the Chairperson of Bundo Kandung, and the local community. Data were analyzed using the Miles and Huberman model, which consists of data reduction, data display, and conclusion drawing. The findings indicate that local traditional culinary MSMEs in Payakumbuh City possess considerable potential to support sustainable tourism. This potential is reflected in the diversity of traditional culinary products, the uniqueness of their flavors, the use of locally sourced ingredients, and the preservation of cultural values that represent the region's identity. These potentials have been utilized through culinary business activities, promotional events, and the integration of traditional cuisine into tourism experiences, contributing to cultural preservation, community income generation, job creation, and the enhancement of tourism attractiveness. However, their utilization has not yet reached its full potential due to limited promotion, insufficient access to capital, inadequate adoption of digital technology, and suboptimal collaboration among the government, MSME actors, and tourism stakeholders in developing culinary tourism.

Keywords: Payakumbuh City, Sustainable Tourism, Traditional Culinary MSMEs, Culinary Tourism.

Abstrak

UMKM kuliner tradisional lokal memiliki potensi dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi UMKM kuliner tradisional lokal serta perannya dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Penelitian menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi terhadap pelaku UMKM, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Payakumbuh, Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kota Payakumbuh, media lokal, Ketua Bundo Kandung Kota Payakumbuh, serta masyarakat. Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh memiliki potensi yang besar dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Potensi tersebut tercermin dari keberagaman produk, keunikan cita rasa, penggunaan bahan baku lokal, serta nilai budaya yang masih dipertahankan sebagai identitas daerah. Potensi tersebut telah dimanfaatkan melalui kegiatan usaha kuliner, promosi pada berbagai event, serta menjadi bagian dari pengalaman wisata yang berkontribusi terhadap pelestarian budaya lokal, peningkatan pendapatan masyarakat, penciptaan lapangan kerja, dan penguatan daya tarik wisata. Namun, pemanfaatannya belum optimal karena masih terkendala oleh keterbatasan promosi, permodalan, pemanfaatan teknologi digital, serta belum optimalnya kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM, dan pemangku kepentingan pariwisata dalam pengembangan wisata kuliner.

Kata Kunci: Kota Payakumbuh, Pariwisata Berkelanjutan, UMKM Kuliner Tradisional, Wisata Kuliner

PENDAHULUAN

Usaha Mikro merupakan bentuk usaha produktif yang dimiliki dan dikelola oleh perseorangan atau badan usaha perseorangan dengan karakteristik yang telah memenuhi kriteria sebagaimana diatur dalam ketentuan yang berlaku. Sementara itu, Usaha Kecil didefinisikan sebagai kegiatan usaha ekonomi produktif yang dijalankan secara mandiri, tidak menjadi bagian, serta tidak memiliki hubungan kepemilikan maupun pengendalian, baik secara langsung maupun tidak langsung, dengan usaha menengah maupun usaha besar. Di sisi lain, Usaha Menengah merupakan usaha produktif yang juga beroperasi secara independen dan tidak memiliki keterkaitan kepemilikan dengan usaha kecil maupun usaha besar, serta memiliki jumlah kekayaan bersih atau nilai hasil penjualan tahunan yang sesuai dengan batasan yang telah ditetapkan (Haryani, 2022).

Klasifikasi tersebut menjadi dasar bagi pemerintah dalam menyusun kebijakan, menetapkan regulasi, serta memberikan pembinaan dan dukungan yang disesuaikan dengan karakteristik dan kebutuhan masing-masing kelompok usaha.

Pariwisata merupakan salah satu sektor strategis yang berkontribusi terhadap pembangunan daerah, terutama dalam meningkatkan daya saing dan daya tarik suatu destinasi wisata. Pada dasarnya, pariwisata dipahami sebagai aktivitas perjalanan yang dilakukan oleh individu maupun kelompok menuju suatu destinasi tertentu untuk berbagai tujuan, seperti rekreasi, pengembangan diri, serta memperoleh pengalaman dan pengetahuan mengenai keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi.

Kota Payakumbuh memiliki beragam kuliner tradisional yang berpotensi menjadi daya tarik bagi wisatawan. Kekayaan kuliner tersebut mencerminkan nilai budaya dan kearifan lokal masyarakat Minangkabau. Berbagai makanan khas, seperti randang, galamai, bareh randang, lamang tapai, batiah, serta aneka jajanan tradisional lainnya, dikenal tidak hanya karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena proses pembuatannya yang masih mempertahankan metode pengolahan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Selain itu, pemanfaatan bahan baku lokal, seperti beras ketan, santan, dan berbagai jenis rempah alami, menjadi karakteristik utama yang membedakan kuliner tradisional Payakumbuh dari produk makanan modern.

Kuliner tradisional khas Payakumbuh menunjukkan keberagaman yang tidak hanya tercermin dari variasi jenis makanannya, tetapi juga dari nilai filosofis, bahan baku yang digunakan, serta teknik pengolahan yang menjadi bagian dari warisan budaya lokal. Berbagai hidangan, seperti randang, dendeng batokok, gulai itiak lado mudo, pangek cubadak, batiah, dan anyang batumbuak, dikenal karena cita rasanya yang khas dengan dominasi rempah-rempah serta proses pembuatannya yang memerlukan keterampilan dan ketekunan. Namun, perkembangan kuliner modern berpotensi menggeser keberadaan makanan tradisional apabila upaya pelestarian tidak dilakukan secara berkelanjutan. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan kesadaran masyarakat, terutama generasi muda, mengenai kuliner khas daerah menjadi langkah penting dalam menjaga keberlangsungan warisan budaya tersebut.

"Buku 45 Tahun Payakumbuh, Tumbuh Kembang Sebuah Kota dan 40 Tahun Payakumbuh, Dari Soetan Oesman Hingga Josrizal Zain" menjelaskan bahwa galamai sebagai makanan khas Payakumbuh memiliki makna filosofis yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat setempat. Menurut HC Israr dan Sahar Ismail Datuk Kakomo, proses pembuatan hingga pemotongan galamai merepresentasikan karakter masyarakat Payakumbuh. Galamai dimaknai sebagai simbol bahwa sesuatu yang bernilai dan berkualitas memerlukan proses serta tidak mudah diperoleh, sehingga mencerminkan pentingnya keberanian dan kebijaksanaan dalam menghadapi berbagai tantangan. Selain itu, sifat galamai yang sulit dipisahkan ketika dipotong juga melambangkan kuatnya persatuan dan keharmonisan masyarakat Payakumbuh, meskipun hidup di tengah berbagai perbedaan (Elrahmani, 2020).

Meskipun Kota Payakumbuh memiliki beragam kuliner tradisional yang mencerminkan kekayaan budaya lokal, pemanfaatannya hingga saat ini masih didominasi sebagai produk konsumsi dan belum dioptimalkan sebagai daya tarik wisata berbasis pengalaman (*experience-based tourism*). Sebagian besar wisatawan hanya mengenal kuliner khas tersebut melalui tempat-tempat penjualan tertentu tanpa terdorong untuk mengunjungi lokasi asal maupun memahami proses dan nilai budaya yang melatarbelakanginya. Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi UMKM kuliner tradisional lokal tidak hanya terletak pada produk yang dihasilkan, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata yang menawarkan pengalaman autentik, sehingga mampu meningkatkan daya tarik destinasi sekaligus mendukung terwujudnya pariwisata berkelanjutan.

Fenomena di lapangan menunjukkan bahwa keberadaan UMKM kuliner tradisional di kawasan kuliner Kota Payakumbuh masih bersifat tidak berkelanjutan karena umumnya hanya beroperasi pada saat penyelenggaraan acara adat maupun berbagai kegiatan atau event tertentu. Setelah kegiatan tersebut berakhir, UMKM kuliner tradisional cenderung tidak lagi ditemukan secara konsisten. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara besarnya potensi kuliner tradisional sebagai aset daerah dengan pemanfaatannya sebagai daya tarik wisata. Akibatnya, potensi tersebut belum berkembang secara optimal dalam mendukung pariwisata yang berkelanjutan.

Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi UMKM kuliner tradisional lokal dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Penelitian difokuskan pada identifikasi potensi yang dimiliki UMKM kuliner tradisional lokal serta analisis terhadap kondisi aktual keberadaannya, khususnya terkait keberlanjutan aktivitas usaha yang masih bersifat sementara dan belum terintegrasi secara optimal dengan pengembangan sektor pariwisata.

METODE

Tahapan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman secara mendalam mengenai potensi UMKM kuliner tradisional lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Melalui pendekatan kualitatif, peneliti dapat menggali informasi secara langsung dari para informan sehingga fenomena yang diteliti dapat dipahami berdasarkan kondisi yang terjadi di lapangan.

Penelitian dilaksanakan di Kota Payakumbuh, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi penelitian dipilih secara purposive karena Kota Payakumbuh memiliki potensi kuliner tradisional yang beragam serta menjadi salah satu daerah yang aktif mengembangkan sektor pariwisata berbasis budaya dan kuliner. Fokus penelitian diarahkan pada identifikasi potensi UMKM kuliner tradisional lokal serta perannya dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan.

Informan penelitian ditentukan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan bahwa mereka memiliki pengetahuan, pengalaman, dan keterlibatan langsung terhadap objek penelitian. Informan terdiri atas Kepala Dinas Koperasi dan UMKM Kota Payakumbuh, Kepala Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga

Kota Payakumbuh, pelaku UMKM kuliner tradisional, Ketua Bundo Kandung Kota Payakumbuh, perwakilan media lokal, serta masyarakat yang mengetahui perkembangan kuliner tradisional di Kota Payakumbuh.

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan kepada seluruh informan untuk memperoleh informasi mengenai potensi, pengelolaan, serta kendala pengembangan UMKM kuliner tradisional lokal. Observasi dilakukan secara langsung pada lokasi usaha dan kawasan kuliner untuk melihat kondisi nyata aktivitas UMKM. Dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa foto kegiatan, dokumen, arsip, dan data lain yang berkaitan dengan penelitian.

Analisis data menggunakan model Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilih dan mengelompokkan informasi yang relevan, kemudian data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif sehingga memudahkan peneliti dalam memahami hubungan antartemuan. Tahap terakhir berupa penarikan kesimpulan yang dilakukan secara berkelanjutan selama proses penelitian berlangsung.

Keabsahan data diuji menggunakan triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari berbagai informan, sedangkan triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi sehingga data yang diperoleh memiliki tingkat kredibilitas yang lebih baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi, peran, kendala, serta upaya pengembangan UMKM kuliner tradisional lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Hasil penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap pelaku UMKM, Dinas Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kota Payakumbuh, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Payakumbuh, serta Kerapatan Adat Nagari (KAN). Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis data Miles dan Huberman sehingga menghasilkan temuan penelitian yang disajikan berdasarkan fokus penelitian.

Kota Payakumbuh memiliki potensi kuliner tradisional yang beragam dan menjadi salah satu daya tarik wisata daerah. Berbagai produk kuliner khas seperti galamai, rendang, batiah, kipang, lamang, bareh randang, dan berbagai makanan tradisional lainnya masih diproduksi oleh pelaku UMKM sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat Minangkabau. Keberadaan UMKM tersebut tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat, tetapi juga berperan dalam menjaga kelestarian budaya lokal serta memperkuat identitas destinasi wisata. Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan disusun ke dalam empat fokus utama, yaitu potensi UMKM kuliner tradisional lokal, peran UMKM dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, kendala yang dihadapi dalam pengembangannya, serta upaya yang dilakukan untuk mengoptimalkan pengembangan UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh.

Potensi UMKM Kuliner Tradisional Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Kota Payakumbuh

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh memiliki potensi yang signifikan dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. Potensi tersebut terlihat dari keberagaman kuliner tradisional yang masih diproduksi dan dipertahankan oleh masyarakat, seperti galamai, rendang, batiah, kipang, lamang, bareh randang, dan berbagai kuliner khas lainnya yang menjadi identitas daerah. Keberadaan kuliner tradisional tersebut tidak hanya berfungsi sebagai produk konsumsi, tetapi juga menjadi salah satu daya tarik wisata yang mampu memberikan pengalaman autentik kepada wisatawan melalui cita rasa khas, penggunaan bahan baku lokal, serta proses pengolahan yang masih mempertahankan nilai-nilai budaya Minangkabau.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, sebagian besar pelaku UMKM masih mempertahankan proses produksi secara tradisional dengan memanfaatkan bahan baku yang berasal dari daerah sekitar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlangsungan budaya lokal. Selain itu, produk kuliner tradisional banyak dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Payakumbuh sehingga turut memperkuat citra daerah sebagai salah satu destinasi wisata kuliner di Sumatera Barat. Keberadaan UMKM kuliner tradisional juga menjadi sarana bagi wisatawan untuk mengenal budaya lokal melalui makanan khas yang diwariskan secara turun-temurun.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa potensi UMKM kuliner tradisional di Kota Payakumbuh didukung oleh tingginya minat masyarakat dalam mempertahankan usaha kuliner yang telah menjadi bagian dari identitas keluarga maupun daerah. Beberapa pelaku UMKM masih mempertahankan resep tradisional yang diwariskan dari generasi sebelumnya sehingga cita rasa dan keaslian produk tetap terjaga. Kondisi ini menjadi salah satu keunggulan kompetitif yang sulit ditemukan pada produk kuliner modern. Keaslian cita rasa tersebut menjadi nilai tambah yang mampu meningkatkan ketertarikan wisatawan untuk membeli maupun menikmati kuliner khas Kota Payakumbuh.

Selain memiliki nilai budaya, UMKM kuliner tradisional juga memberikan kontribusi terhadap peningkatan perekonomian masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian, aktivitas produksi dan pemasaran kuliner tradisional mampu menciptakan peluang usaha serta membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Kegiatan tersebut memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan pelaku UMKM maupun masyarakat yang terlibat dalam proses produksi. Dengan demikian, keberadaan UMKM kuliner tradisional tidak hanya berkontribusi terhadap pengembangan sektor pariwisata, tetapi juga mendukung pembangunan ekonomi lokal yang menjadi salah satu prinsip dalam pariwisata berkelanjutan.

Berdasarkan hasil observasi, kuliner tradisional juga sering ditampilkan pada berbagai kegiatan budaya, festival daerah, bazar UMKM, serta kegiatan promosi pariwisata yang diselenggarakan oleh pemerintah daerah. Keikutsertaan pelaku UMKM dalam berbagai kegiatan tersebut menjadi salah satu bentuk upaya memperkenalkan kuliner tradisional kepada masyarakat yang lebih luas sekaligus meningkatkan daya saing produk lokal. Namun demikian, keberadaan UMKM kuliner tradisional di

kawasan wisata masih belum berlangsung secara konsisten karena sebagian besar pelaku usaha hanya berjualan ketika terdapat kegiatan tertentu. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata belum dimanfaatkan secara optimal.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Andani et al. (2024) yang menyatakan bahwa UMKM kuliner memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekaligus mendukung pengembangan destinasi wisata melalui penyediaan produk lokal yang berkualitas. Penelitian ini juga didukung oleh penelitian Putri et al. (2023) yang menjelaskan bahwa kuliner tradisional memiliki potensi sebagai daya tarik wisata karena mampu menghadirkan pengalaman budaya yang autentik bagi wisatawan melalui citra rasa khas, keunikan produk, serta nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Temuan tersebut memperkuat bahwa keberagaman kuliner tradisional tidak hanya menjadi identitas suatu daerah, tetapi juga mampu meningkatkan daya tarik destinasi wisata apabila dikelola dan dimanfaatkan secara optimal.

Berdasarkan uraian tersebut dapat dipahami bahwa potensi UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh tidak hanya terletak pada keberagaman jenis kuliner yang dimiliki, tetapi juga pada kemampuan produk tersebut dalam merepresentasikan identitas budaya, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta memperkuat daya tarik destinasi wisata. Oleh karena itu, pengembangan UMKM kuliner tradisional perlu terus didukung melalui berbagai program pembinaan, promosi, inovasi produk, serta kolaborasi antar pemangku kepentingan agar mampu memberikan kontribusi yang lebih optimal terhadap pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh.

Peran UMKM Kuliner Tradisional Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM kuliner tradisional lokal memiliki peran yang penting dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Peran tersebut tidak hanya terlihat dari kontribusinya terhadap peningkatan perekonomian masyarakat, tetapi juga dalam pelestarian budaya lokal, penguatan identitas daerah, serta peningkatan daya tarik wisata. Keberadaan berbagai produk kuliner tradisional, seperti *galamai*, *rendang*, *batiah*, *kipang*, *lamang*, dan *bareh randang*, menjadi salah satu daya tarik yang mampu memberikan pengalaman khas bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Payakumbuh.

Berdasarkan hasil penelitian, UMKM kuliner tradisional memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat melalui kegiatan produksi, distribusi, dan penjualan produk kuliner. Aktivitas usaha tersebut mampu menciptakan peluang kerja bagi masyarakat sekitar, baik yang terlibat secara langsung dalam proses produksi maupun pada kegiatan pemasaran. Selain memberikan tambahan pendapatan bagi pelaku usaha, keberadaan UMKM kuliner tradisional juga mendorong perputaran ekonomi lokal melalui pemanfaatan bahan baku yang berasal dari daerah setempat. Dengan demikian, pengembangan UMKM kuliner tradisional tidak hanya memberikan manfaat bagi pelaku usaha, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi masyarakat.

Selain berkontribusi terhadap aspek ekonomi, hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM kuliner tradisional memiliki peran penting dalam menjaga dan melestarikan budaya lokal. Sebagian besar pelaku UMKM masih mempertahankan resep, teknik pengolahan, serta penggunaan bahan baku tradisional yang diwariskan secara turun-temurun. Upaya tersebut menunjukkan adanya komitmen masyarakat dalam mempertahankan keaslian kuliner sebagai bagian dari warisan budaya daerah. Keberlanjutan produksi kuliner tradisional menjadi salah satu bentuk pelestarian budaya yang dapat diwariskan kepada generasi berikutnya sekaligus memperkuat identitas Kota Payakumbuh sebagai daerah yang memiliki kekayaan kuliner khas.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa kuliner tradisional berperan dalam meningkatkan daya tarik pariwisata daerah. Wisatawan tidak hanya berkunjung untuk menikmati objek wisata, tetapi juga mencari pengalaman melalui cita rasa dan keunikan makanan khas yang mencerminkan karakter suatu daerah. Oleh karena itu, keberadaan UMKM kuliner tradisional mampu memperkaya pengalaman wisata yang diperoleh wisatawan selama berkunjung ke Kota Payakumbuh. Pengalaman tersebut menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan kepuasan wisatawan sekaligus mendorong keinginan untuk melakukan kunjungan kembali maupun merekomendasikan destinasi kepada wisatawan lainnya.

Berdasarkan hasil observasi, kuliner tradisional juga sering menjadi bagian dari berbagai kegiatan promosi daerah, seperti festival kuliner, bazar UMKM, pameran, dan *event* budaya yang diselenggarakan oleh pemerintah. Kegiatan tersebut memberikan kesempatan bagi pelaku UMKM untuk memperkenalkan produknya kepada masyarakat yang lebih luas sekaligus memperkuat citra Kota Payakumbuh sebagai salah satu destinasi wisata kuliner di Sumatera Barat. Melalui kegiatan tersebut, kuliner tradisional tidak hanya diposisikan sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai media promosi budaya dan identitas daerah.

Peran UMKM kuliner tradisional dalam mendukung pariwisata berkelanjutan juga tercermin melalui pemanfaatan bahan baku lokal yang melibatkan petani maupun pelaku usaha lainnya di daerah. Kondisi tersebut menciptakan hubungan yang saling menguntungkan antar sektor ekonomi sehingga manfaat pariwisata dapat dirasakan oleh masyarakat secara lebih luas. Selain itu, penggunaan bahan baku lokal turut mendukung keberlanjutan ekonomi daerah karena mampu mengurangi ketergantungan terhadap bahan baku dari luar wilayah serta memperkuat rantai ekonomi lokal.

Hasil penelitian ini juga didukung oleh penelitian Andani et al. (2024) yang menjelaskan bahwa UMKM kuliner memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing destinasi wisata melalui penyediaan produk lokal yang berkualitas dan mampu memberikan nilai tambah bagi wisatawan. Penelitian Wibowo (2023) juga menyatakan bahwa pengembangan wisata kuliner dapat menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan daya tarik destinasi apabila didukung oleh keterlibatan masyarakat, inovasi produk, serta sinergi antar pemangku kepentingan.

Berdasarkan uraian tersebut dapat dipahami bahwa UMKM kuliner tradisional lokal memiliki peran yang sangat penting dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Peran tersebut tidak hanya terbatas pada peningkatan aktivitas ekonomi masyarakat, tetapi juga mencakup pelestarian budaya, penguatan identitas daerah, peningkatan daya tarik wisata, serta penciptaan pengalaman wisata yang autentik. Oleh karena itu, keberadaan UMKM kuliner tradisional

perlu terus didukung melalui berbagai kebijakan dan program yang berorientasi pada peningkatan kapasitas pelaku usaha, penguatan promosi, serta kolaborasi yang berkelanjutan agar manfaatnya dapat dirasakan secara optimal oleh masyarakat dan sektor pariwisata.

Kendala Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional Lokal

Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh memiliki potensi yang besar dalam mendukung pariwisata berkelanjutan, pemanfaatan potensi tersebut masih menghadapi berbagai kendala. Kendala tersebut berasal dari aspek promosi, permodalan, pemanfaatan teknologi digital, keberlanjutan usaha, serta belum optimalnya kolaborasi antar pemangku kepentingan. Berbagai kendala tersebut menyebabkan pengembangan UMKM kuliner tradisional belum mampu memberikan kontribusi secara maksimal terhadap peningkatan daya tarik wisata maupun kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi, keberadaan UMKM kuliner tradisional di kawasan wisata maupun kawasan kuliner belum berlangsung secara konsisten. Sebagian besar pelaku UMKM hanya membuka lapak atau memasarkan produknya ketika terdapat festival, bazar, maupun kegiatan yang diselenggarakan oleh pemerintah daerah. Setelah kegiatan tersebut berakhir, keberadaan UMKM kuliner tradisional menjadi berkurang bahkan tidak lagi ditemukan secara rutin di lokasi wisata. Kondisi ini menunjukkan bahwa wisatawan belum dapat dengan mudah menemukan produk kuliner tradisional setiap saat, sehingga pengalaman wisata kuliner yang berkelanjutan belum sepenuhnya dapat diwujudkan.

Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa promosi produk kuliner tradisional masih belum dilakukan secara optimal. Sebagian besar pelaku UMKM masih mengandalkan promosi secara langsung melalui penjualan di toko, bazar, maupun pameran. Meskipun beberapa pelaku usaha telah memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi, penggunaannya masih terbatas dan belum dilakukan secara konsisten. Akibatnya, jangkauan pemasaran produk masih relatif sempit dan belum mampu menjangkau pasar yang lebih luas, terutama wisatawan dari luar daerah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi digital masih menjadi tantangan dalam pengembangan UMKM kuliner tradisional di Kota Payakumbuh.

Keterbatasan modal usaha juga menjadi salah satu kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM. Berdasarkan hasil penelitian, keterbatasan modal memengaruhi kemampuan pelaku usaha dalam meningkatkan kapasitas produksi, melakukan inovasi produk, memperbaiki desain kemasan, serta memperluas jaringan pemasaran. Sebagian pelaku usaha masih menggunakan peralatan produksi sederhana sehingga kapasitas produksi belum mampu memenuhi permintaan dalam jumlah besar, terutama ketika terdapat peningkatan permintaan pada musim liburan atau pelaksanaan event daerah. Selain itu, keterbatasan modal juga menyebabkan pelaku UMKM belum dapat melakukan pengembangan usaha secara optimal.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa inovasi produk dan kemasan masih perlu ditingkatkan agar mampu bersaing dengan produk kuliner modern. Sebagian besar pelaku UMKM masih mempertahankan bentuk dan kemasan produk secara tradisional. Meskipun hal tersebut menjadi salah satu ciri khas yang perlu dipertahankan, inovasi pada aspek kemasan, pelabelan, dan informasi produk tetap diperlukan agar produk memiliki nilai tambah serta lebih menarik bagi wisatawan. Pengemasan yang lebih baik tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga dapat memperpanjang daya simpan sehingga produk lebih mudah dipasarkan ke berbagai daerah.

Kendala lainnya adalah belum optimalnya kolaborasi antara pemerintah daerah, pelaku UMKM, komunitas, dan stakeholder pariwisata dalam mengembangkan wisata kuliner. Berdasarkan hasil penelitian, pemerintah telah melaksanakan berbagai program pembinaan, pelatihan, dan promosi UMKM. Namun, pelaksanaan program tersebut masih perlu dilakukan secara berkelanjutan dan terintegrasi sehingga mampu memberikan dampak yang lebih optimal terhadap pengembangan usaha. Sinergi yang lebih kuat diperlukan agar program pengembangan UMKM tidak hanya berfokus pada peningkatan kapasitas pelaku usaha, tetapi juga mampu menghubungkan produk kuliner tradisional dengan pengembangan destinasi wisata di Kota Payakumbuh.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Wibowo (2023) menjelaskan bahwa keberhasilan pengembangan wisata kuliner tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk, tetapi juga dipengaruhi oleh strategi promosi, inovasi, dukungan kebijakan, serta kerja sama antar lembaga yang terlibat dalam pengembangan pariwisata.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Andani et al. (2024) yang menyatakan bahwa UMKM memerlukan dukungan dalam bentuk akses permodalan, peningkatan kapasitas sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi digital, serta perluasan jaringan pemasaran agar mampu meningkatkan daya saing usaha. Oleh karena itu, pengembangan UMKM kuliner tradisional di Kota Payakumbuh perlu dilakukan secara berkelanjutan melalui penguatan promosi, peningkatan kualitas produk, inovasi kemasan, optimalisasi pemasaran digital, serta penguatan kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM, masyarakat, dan stakeholder pariwisata. Upaya tersebut diharapkan mampu mengoptimalkan pemanfaatan potensi kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik utama dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh.

Upaya Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berbagai upaya telah dilakukan oleh pemerintah daerah, pelaku UMKM, serta stakeholder terkait dalam mengembangkan UMKM kuliner tradisional lokal sebagai salah satu pendukung pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Upaya tersebut bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk, memperluas akses pemasaran, memperkuat daya saing UMKM, serta menjadikan kuliner tradisional sebagai bagian dari daya tarik wisata yang mampu memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan budaya bagi masyarakat.

Berdasarkan hasil penelitian, Pemerintah Kota Payakumbuh melalui Dinas Koperasi dan UMKM telah melaksanakan berbagai program pembinaan bagi pelaku UMKM. Program tersebut meliputi pelatihan kewirausahaan, pendampingan usaha,

peningkatan kualitas produk, pengemasan, hingga fasilitasi perizinan usaha. Selain itu, pelaku UMKM juga diberikan kesempatan untuk mengikuti berbagai pameran dan bazar sebagai media promosi produk kepada masyarakat yang lebih luas. Upaya tersebut diharapkan mampu meningkatkan kapasitas pelaku UMKM sehingga dapat menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan memiliki daya saing yang lebih baik.

Selain pembinaan, Dinas Pariwisata, Pemuda, dan Olahraga Kota Payakumbuh juga berupaya memperkenalkan kuliner tradisional melalui berbagai kegiatan promosi pariwisata, festival budaya, serta event daerah. Berdasarkan hasil observasi, penyelenggaraan festival kuliner dan kegiatan budaya menjadi salah satu media yang efektif dalam memperkenalkan makanan tradisional kepada wisatawan. Kegiatan tersebut tidak hanya meningkatkan penjualan produk UMKM selama pelaksanaan acara, tetapi juga memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk mengenal kekayaan kuliner khas Kota Payakumbuh sebagai bagian dari identitas budaya daerah.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa pelaku UMKM terus berupaya mempertahankan kualitas produk dengan menjaga cita rasa khas, menggunakan bahan baku lokal, serta mempertahankan proses pengolahan tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun. Di sisi lain, beberapa pelaku usaha mulai melakukan inovasi pada desain kemasan dan strategi pemasaran tanpa menghilangkan keaslian produk. Langkah tersebut menjadi bentuk adaptasi terhadap perkembangan pasar yang menuntut produk tidak hanya memiliki kualitas yang baik, tetapi juga mampu menarik minat konsumen melalui tampilan produk yang lebih modern.

Dalam aspek pemasaran, pemanfaatan media digital mulai menjadi salah satu strategi yang diterapkan oleh sebagian pelaku UMKM. Media sosial dimanfaatkan sebagai sarana promosi untuk memperkenalkan produk, menjangkau konsumen yang lebih luas, serta mempermudah proses pemasaran. Meskipun pemanfaatannya belum dilakukan secara maksimal oleh seluruh pelaku usaha, penggunaan media digital menunjukkan adanya upaya adaptasi terhadap perkembangan teknologi yang dapat mendukung peningkatan daya saing UMKM. Optimalisasi pemasaran digital diharapkan mampu memperluas jangkauan pasar, meningkatkan jumlah konsumen, serta memperkuat eksistensi kuliner tradisional di tengah persaingan produk kuliner modern.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa keberhasilan pengembangan UMKM kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada pemerintah maupun pelaku usaha, tetapi memerlukan kolaborasi yang berkelanjutan antara berbagai pemangku kepentingan. Pemerintah daerah, pelaku UMKM, lembaga adat, komunitas, media, akademisi, dan masyarakat memiliki peran yang saling melengkapi dalam mendukung pengembangan wisata kuliner. Kolaborasi tersebut diperlukan untuk menciptakan program pembinaan yang berkesinambungan, memperluas promosi, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, serta memperkuat posisi kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik utama pariwisata Kota Payakumbuh.

Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Raysha Armadia et al. (2025) menyatakan bahwa kolaborasi antar pemangku kepentingan merupakan salah satu faktor penting dalam meningkatkan daya saing UMKM melalui inovasi, promosi, dan penguatan kapasitas pelaku usaha. Penelitian Beata et al. (2023) juga menunjukkan bahwa pengembangan UMKM berbasis potensi lokal akan lebih efektif apabila didukung oleh sinergi antara pemerintah, masyarakat, dan sektor swasta.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat dipahami bahwa pengembangan UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh memerlukan strategi yang terintegrasi dan berkelanjutan. Penguatan promosi, peningkatan kualitas produk, pemanfaatan teknologi digital, inovasi kemasan, pengembangan kapasitas sumber daya manusia, serta kolaborasi antar stakeholder merupakan langkah yang perlu terus ditingkatkan agar potensi kuliner tradisional dapat dimanfaatkan secara optimal dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. Dengan demikian, UMKM kuliner tradisional tidak hanya berperan sebagai pelaku ekonomi lokal, tetapi juga sebagai bagian penting dalam pelestarian budaya dan penguatan identitas destinasi wisata Kota Payakumbuh.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa UMKM kuliner tradisional lokal di Kota Payakumbuh memiliki potensi yang signifikan dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. Potensi tersebut tercermin dari keberagaman produk kuliner tradisional, pemanfaatan bahan baku lokal, proses pengolahan yang masih mempertahankan nilai-nilai tradisional, serta keberadaan kuliner sebagai identitas budaya daerah yang mampu meningkatkan daya tarik wisata. Selain memberikan kontribusi terhadap peningkatan perekonomian masyarakat, UMKM kuliner tradisional juga berperan dalam pelestarian budaya lokal sebagai salah satu unsur penting dalam pembangunan pariwisata berkelanjutan.

Meskipun demikian, hasil penelitian menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi tersebut belum berjalan secara optimal. Beberapa faktor yang masih menjadi kendala meliputi keterbatasan promosi, keterbatasan modal usaha, belum optimalnya pemanfaatan teknologi digital, serta belum terbangunnya kolaborasi yang berkelanjutan antara pemerintah, pelaku UMKM, dan stakeholder pariwisata. Oleh karena itu, diperlukan upaya yang terintegrasi melalui penguatan promosi, optimalisasi pemasaran digital, peningkatan kapasitas pelaku UMKM, serta penguatan sinergi antar pemangku kepentingan guna mengoptimalkan peran UMKM kuliner tradisional lokal dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Payakumbuh.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, kesehatan, dan kemudahan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan artikel ilmiah yang berjudul Potensi UMKM Kuliner Tradisional Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Kota Payakumbuh. Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umat manusia menuju jalan yang penuh ilmu pengetahuan dan keberkahan.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, bantuan, serta motivasi selama proses penyusunan artikel ini. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Bapak Dr. Febri Yulika, S.Ag., M.Hum. selaku Rektor Institut Seni Indonesia Padangpanjang; Bapak Dr. Riswel Zam, S.Sn., M.Sn. selaku Dekan Fakultas Seni Rupa dan Desain; Bapak Fadlul Rahman, S.Hum., M.Hum. selaku Ketua Program Studi Pariwisata; Bapak Fernando Fasandra, S.ST., M.Par. selaku Sekretaris Program Studi Pariwisata; Ibu Meria Eliza, S.Sn., M.Sn. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, motivasi, serta bimbingan dengan penuh kesabaran selama proses penelitian; serta seluruh dosen Program Studi Pariwisata Institut Seni Indonesia Padangpanjang yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang tulus juga penulis persembahkan kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda Hardison dan Ibunda Ita Irawati, atas segala doa, kasih sayang, pengorbanan, dukungan moral maupun material, serta motivasi yang tidak pernah putus kepada penulis. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada saudara-saudara tercinta, Khalil Zia Azzahra dan Hamizan Harith Angga, atas doa, perhatian, dan semangat yang selalu diberikan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada sahabat-sahabat terdekat, khususnya Wardatul Ummah dan Faizah Gusti Hanifah, serta seluruh teman-teman yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas kebersamaan, dukungan, bantuan, dan semangat selama proses penyusunan artikel ini. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan memperoleh balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

DAFTAR PUSTAKA

- Andani, NP, Amelia, C., Lubis, RA, Irwansyah, I., & Suharno, MI (2024). *Analisis UMKM Kuliner dalam Mendukung Pembangunan Berkelanjutan (Studi Kasus UMKM Kecamatan Medan Tembung)*. Inovatif: Jurnal Penelitian Ilmu Sosial, 4 (6), 8355–8362. <https://doi.org/10.31004/innovative.v4i6.17302>
- Beata, S. A., Simamora, R. M. P., Nurapriyanti, T., Gunawan, A. C., & Yusticio, J. M. (2023). Pemanfaatan teknologi informasi untuk media pemasaran di daerah wisata kuliner (Studi kasus: Kampoeng Kuliner). RUBINSTEIN, 2(1). <https://doi.org/10.31253/rubin.v2i1.2655>
- Dinas Pariwisata Kota Payakumbuh. (2023). *Profil Pariwisata Kota Payakumbuh Tahun 2023*. Payakumbuh: Dinas Pariwisata Kota Payakumbuh. https://jadesta.kemenpar.go.id/desa/taman_batang_agam
- Elrahmani, G.S. 2020. Dibalik Polemik City Branding Payakumbuh: Dari Kota Galamai, kota Batiah Hingga Kota Rendang. <https://padangkita.com/di-balik-polemik-city-branding-payakumbuh-dari-kota-galamai-kota-batiah-hingga-kota-rendang/>
- Haryani, D. (2022). *Implementasi Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikkro Kecil dan Menengah Terhadap Pengembangan Usaha Anyaman Rumbai di Desa Sidang Mas Banyuasin III Kabupaten Banyuasin*. Jurnal Ilmiah Administrasi dan Sosial, 17(2), 76-88.
- JA Putri, E Rahayu, YD Risyanti, Tri Maryani, Henry Yuliamir (2023). *Potensi Makanan Tradisional, sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Salatiga*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, 6(1). <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>
- Kementerian Koperasi dan UMKM. (2023). *Laporan Tahunan UMKM Indonesia*. <https://diskopukm.kalbarprov.go.id/file/NcLjmfNemaTNoPaqoIK.pdf>
- Miles Matthew B., & Huberman A Michael. (1994). *Qualitative Data Analysis*. California: Sage Publications.
- Moleong Lexy J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2023). Analisis potensi wisata kuliner dalam mendukung perekonomian UMKM Pesisir Saliper Ate di Kabupaten Sumbawa. Jurnal Riset Kajian Teknologi dan Lingkungan, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.58406/jrktl.v5i1.954>
- Raysha Armadia, Nor Rizan, Yulia Novita, & AL Iqram Septari. (2025). *Transformasi Kewirausahaan Berbasis Digital Melalui Inovasi Model Bisnis UMKM Kuliner Tradisional di Sentra Rendang Payakumbuh*. Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora, 5 (1), 1205–1217. <https://publisherqu.com/index.php/pediaqu/article/view/3597>
- Wibowo, O. H. (2023). Integrating local cuisine into tourism to create economic and social benefits in the digital 4.0 era. Santhet (Jurnal Sejarah, Pendidikan dan Humaniora), 7(2), 559–566. <https://doi.org/10.36526/santhet.v7i2.1846>