

## FAKTOR-FAKTOR PENENTU MINUMAN AIK POKAK DALAM MENDUKUNG WISATA KULINER DI KABUPATEN SUMBAWA NUSA TENGGARA BARAT

Oleh

Muhammad Satrio<sup>1</sup>, Dewa Made Dirga<sup>2</sup>, Gugung Gumilar<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Pariwisata Lombok

E-mail: <sup>1</sup>[Satrio@ppl.ac.id](mailto:Satrio@ppl.ac.id), <sup>2</sup>[dewa.dirga@ppl.ac.id](mailto:dewa.dirga@ppl.ac.id), <sup>3</sup>[gugunggumilar8@gmail.com](mailto:gugunggumilar8@gmail.com)

### Article History:

Received: 10-06-2024

Revised: 25-06-2024

Accepted: 06-07-2024

### Keywords:

Food and Beverages,  
Minuman Tradisional

**Abstrak:** Kuliner tradisional adalah praktik tradisional dalam masyarakat yang telah hadir di Nusantara selama berabad-abad, berfungsi sebagai sumber makanan, kesehatan, dan berbagai aspek budaya. Di Pulau Lombok dan Sumbawa, banyak orang menikmati masakan tradisional, terutama di saat Ramadhan yang dianggap sebagai tujuan wisata halal. Hidangan minuman tradisional adalah Aik Pokak, yang secara tradisional dinikmati selama Ramadhan dan sering disajikan dalam pertemuan besar. Minuman tradisional Aik Pokak juga digunakan sebagai jamu. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan kuliner tradisional di Nusa Tenggara Barat, termasuk peranannya dalam wisata kesehatan dan seni kuliner. Temuan menunjukkan bahwa masakan tradisional di Yogyakarta dapat menjadi sumber informasi yang berharga bagi peneliti dan dapat digunakan dalam sektor jasa makanan dan minuman. Penelitian ini dapat memberikan kontribusi untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan kuliner tradisional di Nusa Tenggara Barat)

## PENDAHULUAN

Minuman tradisional biasanya didefinisikan sebagai suatu minuman yang menjadi kebiasaan dalam suatu kelompok masyarakat yang telah ada sejak ratusan tahun hingga saat ini. Ini telah menjadi kebiasaan secara turun temurun untuk dikonsumsi sebagai minuman sehari-hari, minuman kesehatan, dan minuman yang digunakan dalam berbagai upacara adat dan tradisi di daerah tertentu.

Sesuai dengan UU RI No.10 Thn. 2009 pasal 14 Ayat 1 tentang usaha pariwisata, wisata kuliner yang merupakan bagian dari budaya lokal juga dapat dianggap sebagai usaha pariwisata. Wisata kuliner dapat dikatakan berasal dari minat para wisatawan yang menginginkan pengalaman wisata, tidak hanya karena keindahan alam tetapi juga karena makanan dan minuman tradisional atau makanan yang disajikan. [1], Namun, di masyarakat umum, istilah "kuliner" berarti hanya makanan, sehingga kebanyakan orang menyebut wisata kuliner sebagai wisata makanan. Sementara itu, minuman tradisional sering

diabaikan dan hanya dianggap sebagai minuman kesehatan atau untuk meningkatkan stamina.

Nusa Tenggara Barat sebagai salah satu destinasi wisata super prioritas yaitu mandalika, sangat kurang dalam menampilkan minuman tradisional dalam event-event wisata, sehingga minuman tradisional belum dapat menjadi penunjang perkembangan pariwisata di NTB. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di Pulau Lombok dan Sumbawa banyak ditemukan minuman tradisional baik yang beralkohol maupun tidak beralkohol, tetapi terbatas pada masyarakat yang tergabung dalam komunitas tertentu, belum meluas menjadikan minuman tradisional sebagai minuman populer terutama di destinasi wisata, terutama minuman tradisional halal, karena NTB dikenal sebagai destinasi pariwisata halal (*Halal Tourism*). Dan sudah selayaknya NTB belajar ke Jogjakarta, dimana jogjakarta lebih mengembangkan minuman tradisional Jawa yang lebih dekat pada minuman tradisional non alkohol dan lebih pada minuman kesehatan atau minuman herbal.

Salah satu minuman yang sangat populer pada masyarakat Sumbawa adalah Aik Pokak, menurut salah satu ahli budaya yang banyak berkecimpung di bidang kuliner di Sumbawa, bahwa Aik Pokak adalah minuman yang khusus dihidangkan hanya pada bulan Ramadhan terutama pada saat berbuka dan sahur, biasanya minuman ini sangat digemari di mesjid mesjid atau langgar pada komunitas masyarakat Sumbawa. Popularitas Aik Pokak itu terbatas pada masyarakat yang berpuasa di bulan Ramadhan, biasanya Aik Pokak disajikan dalam panci atau tabung yang besar dan setiap jemaah yang datang ke mesjid atau langgar saat magrib dan subuh boleh menikmati minuman ini dengan gratis dan sepuasnya, menariknya lagi adalah ini menjadi seperti event tahunan di bulan Ramadhan, namun ada juga komunitas masyarakat Sumbawa yang menjadikan Aik Pokak sebagai minuman herbal yang bahan-bahan disesuaikan dengan fungsinya.

## LANDASAN TEORI

Upaya untuk meningkatkan pariwisata dapat meningkatkan kondisi ekonomi negara, yang dapat memberikan kesempatan untuk beroperasinya sejumlah bisnis karena wisatawan mendatangkan keuntungan sosial, moneter, dan bahkan devisa. Wisata kuliner adalah salah satu daya tarik pariwisata yang berfokus pada atraksi kuliner, termasuk makanan dan minuman (makan dan minuman), yang merupakan salah satu segmen pariwisata. Penelitian ini menggunakan data primer dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Informan penting dalam penelitian ini adalah Kadis Pemuda Olahraga dan Pariwisata (Dispopar) Kabupaten Sumbawa dan pelaku UMKM wisata kuliner Saliper Ate. Penelitian ini menemukan bahwa wisata kuliner, salah satu keunggulan pariwisata, memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan. Para pelaku UMKM wisata kuliner juga menghadapi beberapa kendala. Bisnis wisata kuliner kecil dan menengah (UMKM) masih membutuhkan perbaikan untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik mereka agar dapat mengikuti perkembangan jaman. Salah satu kendala yang paling sering dihadapi oleh UMKM wisata kuliner Saliper Ate adalah kendala modal. [2]

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana berbagai jenis minuman tradisional Indonesia, seperti minuman jahe, kunyit asam, beras kencur, dan temulawak, ditambahkan dengan berbagai rempah. Minuman ini dapat disajikan dalam bentuk cair atau serbuk, dan tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana

jenis minuman, penambahan rempah tambahan, dan bentuk minuman mempengaruhi aktivitas antioksidan dalam minuman tersebut. Gula nira adalah jenis gula yang ditambahkan. Total fenolik adalah antioksidan yang diuji. Uji penghambatan malonaldehid dan kapasitas penangkapan radikal DPPH digunakan untuk mengukur aktivitas antioksidan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman tradisional Indonesia memiliki kemampuan untuk menghambat oksidasi asam linoleat dan juga menangkap radikal bebas. Minuman temulawak memiliki kapasitas penangkapan radikal bebas yang lebih besar daripada minuman lain. Namun, minuman tradisional memiliki kapasitas penghambatan malonaldehid (MDA) yang sama. Minuman temulawak mengandung lebih banyak fenolik daripada minuman tradisional yang lain. Dalam penelitian ini, pembuatan minuman serbuk mungkin menurunkan kadar total fenolik tetapi tidak menurunkan aktivitas antioksidan. Penambahan rempah-rempah juga dapat meningkatkan kapasitas minuman untuk menyerap radikal bebas. [3]

**Tabel 1. Tabel Penelitian terdahulu**

| No | Judul Penelitan                                                                                                     | Fokus Rumusan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Perbedaan                                                                                             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Analisis potensi wisata kuliner dalam mendukung perekonomian umkm pesisir saliper ate di kabupaten sumbawa          | Penelitian tentang wisata yang berfokus kepada atraksi kuliner, termasuk didalamnya makan dan Minuman berlokasi di Desa Labuhan Sumbawa Kabupaten Sumbawa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Penelitan selanjutnya berfokus kepada wellness tourism, tentang produk Aik Pokak di Kabupaten sumbawa |
| 2  | Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional indonesia | Fokus penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana berbagai jenis minuman, jumlah rempah yang ditambahkan, dan bentuk minuman mempengaruhi aktivitas antioksidan minuman. Gula nira adalah jenis gula yang ditambahkan. Total fenolik adalah antioksidan yang diuji. Uji penghambatan malonaldehid dan kapasitas penangkapan radikal DPPH digunakan untuk mengukur aktivitas antioksidan minuman tradisional Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa minuman tradisional Indonesia dapat menghambat oksidasi asam linoleat dan menangkap radikal bebas, sehingga dapat membantu promosi pariwisata kesehatan. | Penelitan selanjutnya berfokus kepada wellness tourism, tentang produk Aik Pokak di Kabupaten sumbawa |

#### Minuman Tradisional

Jenis kuliner tradisional di kategorikan menjadi 5 jenis sajian. yaitu: (1) hidangan pokok, (2) lauk pauk, (3) kudapan, (4) hidangan sepiringan dan (5) Minuman. [4] Ini berarti bahwa minuman tradisional termasuk dalam kategori kuliner tradisional. Dengan demikian, ketika seseorang mengkategorikan kuliner tradisional, itu berarti bahwa minuman tradisional juga termasuk dalam kategori tersebut.

Minuman tradisional telah diberikan kepada manusia sejak dahulu oleh leluhur dengan menggunakan bahan-bahan khas dari alam serta memiliki karakteristik unik untuk dikonsumsi di daerah atau kebiasaan masyarakat tertentu. [5]

### **Tipologi Minuman Tradisional**

Secara estimologi, tipologi adalah cabang ilmu pengetahuan yang menyelidiki asal usul atau karakteristik dasar dari suatu objek. Kata-kata ini berasal dari kata "typos", yang artinya "akar", dan "logos", yang artinya "pengetahuan" atau "ilmu." [6]. Kata "tipe" memiliki arti macam, mode, atau jenis. Dalam arsitektur, kata tipe menjadi architype, dan kemudian menjadi tipologi. [7].

### **Penunjang Pariwisata**

Kebutuhan akan minuman menjadi salah satu faktor utama dalam mempengaruhi perilaku perjalanan dan pengambilan keputusan itu sebagai bentuk perjalanan minat khusus.

Sebuah strategi yang komprehensif diperlukan untuk membantu mengidentifikasi minuman tradisional sebagai sumber pariwisata. Pertama, mengidentifikasi jenis minuman lokal yang memiliki peluang untuk berkembang sebagai ikon dan daya tarik wisatawan. Kedua, memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi perkembangan menu lokasi di daerah, seperti popularitas jenis minuman di wilayah setempat dan cara menu ditampilkan dan dipresentasikan. ketiga, mengklasifikasikan pasar pariwisata makanan; keempat, mengembangkan jenis kegiatan pariwisata makanan yang terintegrasi dengan atraksi dan acara lokal. Untuk mendukung bab pariwisata tentang pariwisata makanan, penting untuk membedakan wisatawan yang mengonsumsi minuman sebagai bagian dari pengalaman perjalanan dan turis yang kegiatan, perilaku, dan bahkan pilihan tujuan dipengaruhi oleh minuman sebagai daya tarikan utama [8]. Wisata kuliner secara umum dapat didefinisikan sebagai kunjungan ke produsen makanan dan minuman, restoran dan lokasi spesifik untuk mencicipi makanan dan minuman dan / atau menikmati/mempelajari produksinya. Dengan demikian minuman dan atribut khusus minuman khas daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan. [9]

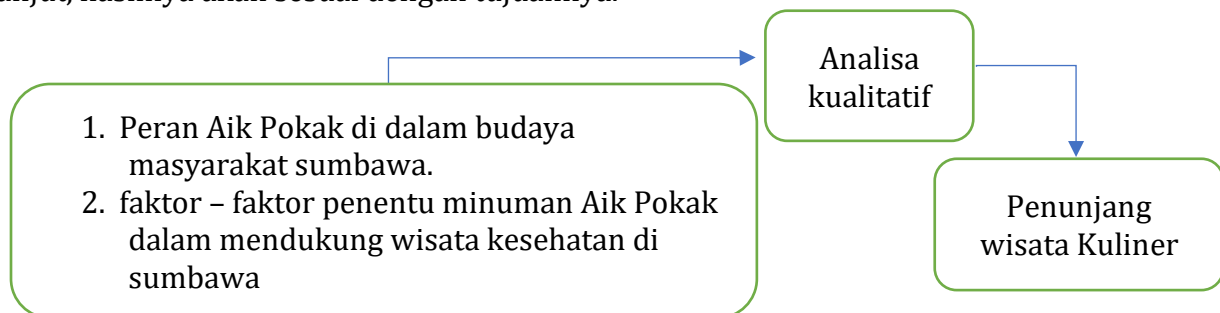
### **METODE PENELITIAN**

Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang berpusat pada kajian yang unik. Peneliti yang memiliki keinginan kuat untuk menggunakan pendekatan dan pemikiran subjektif dalam pekerjaan nyata dapat melakukan studi kasus, etnografi komunikatif, dan fenomenologi. Dalam konteks masalah penelitian, kekuatan kasus diperlukan untuk penelitian ini. Peneliti harus memahami konteks penelitian sosiologis manusia—khususnya dalam kajian ilmu pengetahuan—sehingga penelitian ini unik. [10]

Peneliti menginterpretasikan bagaimana subjek memperoleh makna dari lingkungan mereka dan bagaimana makna tersebut mempengaruhi perilaku mereka; dengan kata lain, tujuan penelitian kualitatif adalah untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang

masalah manusia dan sosial, bukan untuk menggambarkan bagian yang dangkal dari realitas, seperti yang dilakukan penelitian kuantitatif dengan positivismenya. Bukan sebagai hasil dari pengolahan atau manipulasi variable, penelitian dilakukan dalam lingkungan naturalistik. [11]

Peneliti harus memperhatikan dan memahami metodologi apa pun yang digunakan dalam penelitian kualitatif sehingga ketika subjek penelitian diungkapkan dan diteliti lebih lanjut, hasilnya akan sesuai dengan tujuannya.



**Gambar 1. Kerangka fikir**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Ai Pokak didalam budaya masyarakat sumbawa Sebagai referensi untuk kita dapat menjelaskan kepada masyarakat tentang Aik Pokak di sumbawa, maka peneliti membutuhkan referensi tentang minuman yang identik, yaitu empon empon jawa, sehingga peneliti mengambil lokasi observasi juga di kabupaten Sleman Yogyakarta. Menjaga atau meningkatkan imunitas tubuh adalah salah satu rekomendasi WHO [12]. Meningkatkan daya tahan tubuh merupakan salah satu cara untuk mencegah serangan virus. Ada banyak minuman dan makanan sehat yang bisa dipilih masyarakat untuk meningkatkan imunitas tubuhnya. Salah satunya adalah konsumsi Empon-Empon. Empon-empon ialah rimpang yang digunakan sebagai ramuan alami tradisional, menurut KKBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Batang tanaman yang menjalar ke dalam tanah disebut rimpang. Tumbuhan menghasilkan kuncup ke atas dan ke bawah dari akarnya. Serai, jahe, dan lengkuas adalah contoh rimpang. Selain itu, rimpang ini termasuk kencur, temulawak, dan kunyit, yang biasanya dibuat menjadi jamu [13].

Minuman Tradisional Sumbawa NTB Kabupaten sumbawa, dengan penduduk dari suku Samawa, sangat peduli pada peninggalan sejarah dan Budaya, serta tradisi yang diwarisi oleh leluhur mereka, terbukti dengan banyaknya situs dan museum baik dikelola oleh pemerintah daerah maupun poerorang, dimana museum museum tersebut menyimpan peninggalan peninggalan berupak artefak benda benda bersejarah, maupun manuskrip tentang budaya dan tradisi Samawa, termasuk Resep Resep kuliner baik makanan maupun minuman tardisional. dalam wawancara peneliti dengan N1, bahwa di sumbawa selain tradisi budaya juga mereka sangat peduli dan gemar dengan kuliner tradisional, sehingga makanan dan minuman tradisional cukup banyak yang masih diproduksi maupun dikonsumsi oleh masyarakat setempat.

N1 adalah salah satu dari Narasumber/Informan dengan latar belakang budayawan, dan penulis buku kuliner serta budaya tradisional sumbawa, berpendapat bahwa tradisi

akan sangat tergantung kepada perkembangan masyarakat, sehingga nantinya kita akan memahami bahwa tradisi ini termasuk ke dalam ranahnya pengetahuan tradisional.

Makanan dan minuman ini masuk ke dalam salah satu tradisi-tradisi yang tentunya akan selalu bisa berkembang setiap saat, juga ada tradisi disumbawa jika menerima tamu tidak seperti masyarakat kebanyakan diruang tengah atau diruang tamu, tapi justru didapur, dan disajikan berbagai minuman tradisional untuk diminum sebagai suguhan.

Menurut N1, bahwa Aik Pokak adalah minuman yang terbuat dari rempah - rempah sebagai minuman kesehatan yang biasa diminum oleh keluarga keluarga di sumbawa dan disuguhkan kepada tamu tamu yang datang bertamu ke rumah-rumah, minuman ini identik dengan empon empon di jawa, dan peneliti mengambil referensi di kabupaten sleman dengan mewawancarai narasumber penting di kabupaten sleman yaitu seorang akademisi penggiat kuliner tradisional jawa, dan para pengelola desa wisata yang menjadikan empon empon sebagai minuman unggulan mereka.

Empon empon sleman jogjakarta, Sesungguhnya empon empon adalah bahan rempah rempah yang terdiri dari jahe, kunyit, laos (Lengkuas), kayu manis, sereh dan bahan bahan yang biasanya digunakan sebagai bumbu masak, sehingga empon empon dapat disesuaikan bahanya sesuai dengan kebutuhan, apakah sebagai obat, sebagai penyegar, atau sebagai penghangat, menurut N4, seorang akademisi di Daerah Sleman yogyakarta, menyatakan bahwa di sleman Yogyakarta empon empon sebagai jenis minuman kesehatan, baik sebagai obat maupun penambah stamina dan kehangatan.

Hasil observasi di sleman Yogyakarta diketahui tentang bahan dan proses pembuatan empon empon sbb :

**Tabel 2. Bahan bahan empon empon**

| No | Bahan Bahan  | Jumlah     |
|----|--------------|------------|
| 1  | Jahe         | 150 gr     |
| 2  | Kencur       | 200 gr     |
| 3  | Kunyit       | 150 gr     |
| 4  | Temulawak    | 100 gr     |
| 5  | Daun sereh   | Secukupnya |
| 6  | Gula Jawa    | 100 gr     |
| 7  | Merica bulir |            |

Sumber: [www.javara.co.id](http://www.javara.co.id)

Proses pembuatan empon empon sebagai berikut:

- Bakar kunyit sampai aroma harum keluar
- Setelah dibakar bersihkan kunyit dan dipotongkecil kecil lalu digeprek
- Lanjutkan dengan perlakuan yang sama terhadap laos
- Siapkan panci di isi air, alalu didihkan dengan api kecil, dan tambahkan gula jawa, daun sereh aduk merata.
- Setelah mendidih, matikan api lalu, dinginkan dan siap dihidangkan.

Jika melihat proses pembuatan Aik Pokak sangat identik dengan pembuatan minuman empon empon di kabupaten sleman, namun perbedaanya ada pada jumlah pembuatan minuman, yaitu Aik Pokak selalu dibuat dalam jumlah yang banyak atau menggunakan container, sehingga ditaruh di mesjid atau langgar menjelang buka puasa atau menjelang

sahur kemudian di nikmati oleh jemaah sebagai minuman daya tahan untuk menguatkan saat menjalani puasa Ramadan.

Daya tarik minuman tradisional juga sebagai atraksi wisata yang menarik karena hanya di buat dan disajikan pada saat bulan ramadhan di mesjid atau langgar, menurut N1 ini telah berlangsung turun temurun. Menurut salah seorang masyarakat, bahwa minuman Aik Pokak biasanya dibuat oleh penjaga mesjid, dan masyarakat bebas mengambil minuman Aik Pokak, boleh menggunakan cangkir atau gelas masing-masing, bahkan banyak yang membawa ceret (sejenis *tumbler* tradisional).

Manfaat dari minuman Aik Pokak ini sangat identik dengan Empon empon di Jawa yaitu dapat menyembuhkan sakit pinggang, atau mengurangi dehidrasi, juga untuk meningkatkan stamina dan energi dalam bekerja, sehingga walupun dalam kondisi berpuasa, stamina dalam bekerja tetap terjaga sampai maghrib atau menjelang berbuka puasa, ini sangat cocok dengan masyarakat sumbawa yang agraris terutama nelayan dan peternakan. Hasil diskusi peneliti dengan beberapa narasumber, ternyata ada pendapat yang menyatakan bahwa Aik Pokak dapat dikembangkan bukan hanya untuk minuman saat puasa di mesjid, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi penunjang pariwisata kesehatan, baik atraksi proses pembuatannya atau dalam bentuk cafe, restoran bahkan dalam bentuk kemasan - kemasan sebagai oleh-oleh.

Dari hasil observasi, wawancara dan pendapat-pendapat informan diatas, peneliti berpendapat bahwa, minuman tradisional Aik Pokak sumbawa, menarik untuk dikembangkan menjadi produk wisata kesehatan di sumbawa, sekaligus sebagai atraksi pariwisata.

Manfaat Aik Pokak menurut N1, bahwa Aik Pokak dengan kandungan rempah rempah sehingga cenderung menghangatkan tubuh, dan dari pengalaman mereka yang sering meminum Aik Pokak berpendapat, setelah minum Aik Pokak, tubuh terasa rileks dan menghilangkan ketegangan, juga otot-otot terasa segar, oleh sebab itu Aik Pokak diminum sebelum berbuka atau sahur, dengan demikian membuat sepanjang berpuasa di bulan ramadhan, tubuh menjadi segar sepanjang hari, dan mengurangi dehidrasi. Disamping manfaat diatas, Aik Pokak juga dapat dijadikan minuman untuk meningkatkan imunitas terutama untuk menghilangkan flu, masuk angin dan pegal-pegal, sehingga penulis berpendapat bahwa minuman Aik Pokak memang sangat tepat untuk menjadi produk dari *wellness tourism* di kabupaten sumbawa sebagai mana empon empon di kabupaten sleman.

Proses pembuatan Aik Pokak juga menarik sebagai atraksi wisata, karena dibuat dalam jumlah yang besar dengan menggunakan dandang/panci besar dan biasanya menggunakan tungku dengan kayu api, dituangkan air lalu dididihkan dan dimasukan rempah rempah diaduk sampai rempah bercampur dan mengeluarkan aroma yang harum, kemudian didinginkan sejenak lalu dibawa ke mesjid atau musholla selanjutnya semua jemaah boleh mengambil dan bebas.

Bagian proses ini yang menarik adalah dandang besar dengan air yang cukup banyak, kemudian tungku yang digunakan mendidihkan, ini dapat juga dijadikan produk *tourism* sehingga wisatawan mendapatkan pengalaman menarik yang mungkin saja tidak didapatkan di daerah atau negara mereka. dalam hal ini peneliti berpendapat bahwa bagian ini dapat menjadi faktor daya tarik untuk menunjang *wellness tourism* di kabupaten sumbawa.

Penyajian Aik Pokak hanya disajikan untuk dibagikan gratis di mesjid atau musholla pada bulan puasa, ini adalah faktor yang menarik karena ini akan dapat menjadi produk

wisata untuk setiap bulan puasa, khususnya saat bulan ramadhan yang tidak akan terjadi didaerah lain, sehingga wisatawan jika ingin menikmati Aik Pokak harus datang ke kabupaten sumbawa di bulan Ramadhan.

## KESIMPULAN

Hasil analisa Ai pokak berperan dalam budaya masyarakat sumbawa, untuk menunjang wellness tourism di kabupaten sumbawa, sebagai produk yang dapat memberikan efek kesehatan, meningkatkan stamina dan healing yang menikmati ai poak terlebih dengan budaya masyarakat yang biasanya menjadiakn Aik Pokak sebagai minuman menjelang berbuka dan sahur.

Peneliti berkesimpulan bahwa faktor – faktor penentu minuman Aik Pokak dalam mendukung wisata kesehatan di sumbawa adalah Manfaat Aik Pokak dapat menjadi minuman kesehatan, healing dan sebagai minuman untuk meningkatkan imunitas manusia.

Proses pembuatan minuman ini sangat menarik sebagai atraksi dengan porsi yang banyak, peralatan yang besar dan dilakukan secara tradisonal sebagai atraksi budaya.

Penyajian minuman ini disajikan gratis dalam jumlah yang besar untuk masyarakat umum dan dibulan khusus dan tempat khusus yaitu dibulan ramadhan di mesjid atau mushola.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penelitian ini dipersembahkan kepada Politeknik Pariwisata Lombok dengan segala dukungannya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dan pihak pihak terkait yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung kepada Istana dalam loka sebagai istana Tua yang telah dijadikan museum Sejarah di Sumbawa, Bapak Aries Zulkarnaen, Ibu Yuli Andari, Kandang kebo merupakan tempat pelestarian situs dan relik bersejarah yang berada di kabupaten sleman Jogjakarta, Bapak Minta Harsana, Bapak Gregorius Ismono dan Ketua desa wisata brayut Kabupaten sleman Jogjakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fajri, I. (2018). Strategi Peningkatan Penjualan Makanan Tradisional Sunda Melalui Daya Tarik Produk Wisata Kuliner Di The Jayakarta Bandung Suite Hotel & Spa. *The Journal: Tourism And Hospitality Essentials Journal*, 8(1), 45–56
- [2] Rahayu, S., Diatmika, I. P. G., & Haryadi, W. (2022). Analisis potensi wisata kuliner dalam mendukung perekonomian umkm pesisir saliper ate di kabupaten sumbawa. *Jurnal Riset Kajian Teknologi dan Lingkungan*, 5(1), 01-08.
- [3] Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional Indonesia. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 37(1), 7-15.
- [4] Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81. <https://doi.org/10.29210/020221974>.
- [5] Firmando, H. B. (2020). Kearifan lokal minuman tradisional tuak dalam merajut harmoni sosial di tapanuli bahagian utara. *Aceh Anthropological Journal*, 4(2), 197–212.
- [6] Budihardjo, Eko. 1984. Sejumlah Masalah Pemukiman Kota Alumni, Bandung.

- [7] Zulestari, A., Ciptadi, W., & Susanto, A. (2017). Kajian Tipologi Ruang Dalam Warung Kopi (Warkop) Tradisional di Koridor Jalan Tanjungpura Pontianak.
- [8] Hall, Colin & Johnson, G. & Mitchell, Richard. (2000). Wine tourism and regional development. *Wine Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. 196-225.
- [9] Hall, C. M. and Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism. In *Special Interest Tourism: Context and Cases* (Douglas, N., Douglas, N. and Derrett, R., eds), pp. 307-329.
- [10] Yoki Yusanto 2019 *Journal of Scientific Communication* Volume 1 Issue 1, April 2019
- [11] Muhammad Rijal Fadli-2021 *Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum*, ISSN: 1412-1271 (p); 2579-4248 (e). Vol. 21. No. 1. (2021). pp. 33-54 doi: 10.21831/hum.v21i1.38075. 33-54.
- [12] Laily, Rizka Nur. (2020). <https://www.merdeka.com/jatim/corona-merebak-sirup-pokak-asal-probolinggo-ini-bisa-tingkatkan-kekebalan-tubuh.html>, 17 juni
- [13] Widayanto, M. T., Koeshardjono, R. H., & Hendra, J. (2022). Pelatihan Pembuatan Empon-Empon Untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Dimasa Pandemi Covid-19, Di Desa Bantaran, Kabupaten Probolinggo. *TRIMAS: Jurnal Inovasi dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 63-71.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN