

## PELANCONGAN GASTRONOMI: MELAKA SYURGA PENCINTA MAKANAN

Rohaini binti Amin  
([rohaini@uis.edu.my](mailto:rohaini@uis.edu.my))

Nor Azlina binti Endut  
([norazlina@uis.edu.my](mailto:norazlina@uis.edu.my))

&

Zurina binti Abdullah  
([zurina@uis.edu.my](mailto:zurina@uis.edu.my))

Jabatan Pengajian Ketamadunan dan Pembangunan Insan  
Fakulti Sains Sosial  
Universiti Islam Selangor (UIS)

### ABSTRAK

Perkataan gastronomi merupakan istilah dari bahasa Yunani kuno iaitu *gastros* yang bererti ‘perut’ dan *nomos* yang bermaksud ‘pengetahuan’ atau ‘ilmu’. Oleh itu gastronomi adalah merujuk kepada kajian mengenai hubungan budaya dengan makanan. Gastronomi juga sering difahami sebagai seni atau amalan memilih, menyediakan atau memakan makanan yang baik. Maka, pelancongan gastronomi bolehlah dimaksudkan sebagai aktiviti individu atau sekumpulan orang ke sesebuah lokasi atau tempat tertentu yang bertujuan untuk merasai atau menikmati makanan yang dijadikan sebagai ‘ikonik’ sesuatu tempat tersebut. Melaka suatu nama yang tidak asing dalam kalangan rakyat Malaysia. Negeri bersejarah tersebut sangat terkenal dengan pensejarahannya. Tempat-tempat bersejarah di Melaka sentiasa menjadi perhatian pengunjung lokal dan antarabangsa. Selain tempat-tempat bersejarah tersebut, ‘trademark’ besar Melaka adalah pada makanannya yang popular seperti asam pedas, ikan bakar, ‘coconut shake’, kuih keria dan pelbagai lagi yang menjadi faktor tarikan kepada kehadiran pelancong kerana ingin menikmati juadah tersebut. Kehadiran pelancong ke Melaka yang meningkat saban tahun ini kerana sikap orang ramai yang selesa menikmati masakan asli tersebut di tempat asalnya. Perbincangan lanjut mengenai tajuk ini akan dibuat dalam seminar kelak.

**Kata kunci:** Pelancongan, Gastronomi, Melaka, Syurga, Makanan.

### PENDAHULUAN

Pelancongan merujuk kepada pergerakan individu atau sekumpulan pelancong ke destinasi pilihan sama ada dalam atau luar negara untuk pelbagai tujuan. Lazimnya para pelancong didorong oleh hasrat hati untuk berehat, mencari ketenangan, menjamu makanan kegemaran, bergembira bersama keluarga dan pelbagai faktor lagi yang mana pelancongan boleh berlaku dalam tempoh masa sehari atau lebih yang membabitkan pelbagai aktiviti dan tempat-tempat pelancongan.

Melaka adalah negeri yang popular sebagai destinasi pelancongan di Malaysia, di peringkat serantau dan antarabangsa. Melaka telah diisytiharkan sebagai Tapak Warisan Dunia UNESCO pada 7 Julai 2008 dan ini telah menjadi daya tarikan besar kepada kehadiran pelancong dari dalam dan luar negara. Bandaraya Melaka adalah salah satu bandar terbersih di Asia Tenggara, dianugerahkan sebagai Pemenang Anugerah Bandar Pelancongan Bersih ASEAN Peringkat Kebangsaan 2018-2020.

Menurut Kamus Dewan Edisi Keempat, gastronomi boleh dimaksudkan sebagai suatu kajian, seni atau amalan memilih, menyediakan atau memakan makanan yang baik. Oleh itu, gastronomi boleh difahami sebagai kajian tentang makanan. Bidang gastronomi bukan semata-mata mengkaji tentang pembuatan sesuatu makanan tetapi pengkajiannya meliputi aspek yang luas termasuk kefahaman tentang makanan dan kepentingannya dalam kehidupan masyarakat. Dalam erti kata lain, makanan ada kaitan dengan budaya masyarakat.

## **MELAKA TUMPUAN PELANCONG**

Tanah yang sarat dengan pensejarahan yang panjang ini menjadi lokasi tumpuan pelancong kerana lima faktor utama iaitu;

- a) Melaka terkenal sebagai destinasi pelancongan di peringkat lokal dan antarabangsa,
- b) Melaka bumi bertuah yang sarat dengan sejarah dan mendapat pengiktirafan apabila Bandaraya Melaka terpilih sebagai Tapak Warisan Dunia UNESCO.
- c) Melaka syurga makanan yang popular di Asia Tenggara apabila tersenarai antara 10 destinasi makanan popular dan terbaik di Asia Tenggara,
- d) Bandaraya Melaka diiktiraf sebagai bandar terbersih di ASEAN selepas menerima anugerah ‘Clean Tourist City Standard’ (ACTC),
- e) Harga pakej pelancongan di Melaka adalah berpatutan dan tidak mahal.

## **MAKANAN POPULAR DI MELAKA**

### **1. Asam Pedas**

Menu ini tarikan utama kepada kehadiran pelancong ke Melaka. Ada banyak tempat popular yang menyajikan menu istimewa ini. Asam pedas boleh dinikmati sebagai hidangan yang dijual sebagai pilihan aneka lauk di pelbagai restoran dan kedai makanan. Namun, menu ini boleh dimasak secara order apabila pengunjung memilih ikan pilihan mereka dan kemudiannya dimasak secara istimewa oleh restoran tersebut.

Antara lokasi popular bagi menu asam pedas di Melaka ialah Asam Pedas Claypot di Taman Kota Laksamana, Asam Pedas Restoran Selera Kampung di Banda Hilir, Asam Pedas Pak Man di Bukit Katil, Restoran Selera Hang Tuah di Duyong, Asam Pedas Station di Semabok, Asam Pedas di Restoran Lot 35, berhampiran Mahkota Parade.

### **2. Ikan Bakar**

Syurga Ikan Bakar adalah dirujuk kepada Melaka. Menu ini merupakan kegemaran dan menjadi pencarian utama kepada pencinta makanan yang berkunjung ke Melaka. Walaupun menu ikan bakar ada di pelbagai negeri yang lain, namun keistimewaannya di Melaka kerana pilihan lauk pauk yang segar dan boleh dimasak mengikut kehendak pelanggan dan ianya dijamu bersama nasi lemak. Nasi lemak adalah elemen penarik yang tiada di negeri-negeri lain.

Lokasi sesak pengunjung yang ingin menikmati ikan bakar di Melaka ialah Ikan Bakar Muara Sungai Duyong, Ikan Bakar Paramewara Umbai, Medan Ikan Bakar Serkam, Medan Ikan Bakar Alai Crystal Bay, Medan Ikan Bakar Haji Musa, Ikan Bakar Pantai Kg. Hailam Tanjung Kling dan pelbagai tempat lagi.

### 3. Kuih Keria

Kisah bagaimana pengunjung perlu beratur panjang dan lama untuk mendapatkan kuih keria suatu yang tidak pelik di Melaka kerana keinginan mereka untuk menikmati kesedapan kuih keria ini. Lokasinya terletak di Limbongan dan kedai ini dikenali sebagai Kuih Keria Antarabangsa Hajah Rahmah.

Senario yang berlaku ini menunjukkan ‘penangan’ kuih keria Melaka yang ada identitinya tersendiri berbanding di tempat lain. Selain di Limbongan, kuih keria yang lazat boleh dinikmati di Kedai Kueh Keria Gula Melaka di Batu Berendam.

### 4. Mee Goreng Hassan

Nama popular kepada mee goreng ini ialah ‘mee bodo’. Mungkin ramai akan terperanjat pada nama jolokan tersebut. Namun begitu, ‘bodo’ pada budaya masyarakat Melaka adalah merujuk kepada ciri ‘ringkas, mudah, santai, biasa’. Maka, panggilan ‘mee bodo’ adalah merujuk kepada gorengan mee tersebut yang ringkas dan biasa sahaja tanpa banyak bahan digunakan.

Hanya mee kuning digoreng dengan bahan tumisan istimewa dan dimasukkan sayur tauge tanpa bahan lain. Mee ini akan dimakan bersama sambal tumis istimewa, hirisan timun dan pelanggan boleh order bersama ‘telor goreng mata’ sebagai pelengkap hidangan. Mee goreng popular ini diniagakan oleh Pak Hassan di Tenggera, Melaka. Jangan terperanjat jika anda lihat pengunjung lokal dan luar beratur panjang untuk makan ‘mee bodo’ ini.

### 5. Coconut Shake

Ini adalah satu lagi menu penting yang membawa kehadiran pencinta makanan ke Melaka. Pengunjung yang datang berjalan-jalan di Melaka sering kali mengambil peluang mencari minuman popular ini yang terletak di Klebang iaitu Klebang Original Coconut Milk Shake.

Selain Klebang, terdapat satu lagi lokasi kegemaran ramai iaitu Batu Berendam Coconut Shake yang terletak di Batu Berendam. Tidak terkecuali beberapa lagi lokasi ‘panas’ minuman ini iaitu Coconut Shake Kampung Hulu Melaka, Bikini Toppings Melaka, Coconut Shake Gula Melaka Bukit Katil dan Coconut Shake Alai.

### 6. Kari Kepala Ikan

Pengemar kari pasti tidak melepaskan peluang untuk menikmati juadah istimewa ini iaitu kari kepala ikan. Di Melaka, ada beberapa lokasi yang menyajikan menu istimewa ini bersama pelbagai lauk lain khususnya lauk asam pedas yang merupakan kegemaran ramai. Kedai popular yang berniaga menu ini lazimnya merupakan perniagaan warisan keluarga dan sudah tentu resepi kari kepala ikan ini adalah istimewa, mempunyai kelainan dari peniaga-peniaga lain.

Kedai kari kepala ikan yang biasanya diserbu pengunjung ialah Haji Isenin Restoran Kari Kepala Ikan dan Asam Pedas yang terletak di Semabok, Hajah Rahmah Kari Kepala Ikan di Bukit Katil

dan Restoran Kari Kepala Ikan Warisan di Duyong. Terdapat satu lagi lokasi kegemaran peminat kari yang diusahakan oleh hotel iaitu Bemban Restaurant yang berada dalam Hotel MITC dan hotel ini terletak di Ayer Keroh.

7. Nasi lemak

Nasi lemak adalah makanan yang boleh didapati dengan mudah di mana-mana sahaja di Malaysia. Namun begitu, menu popular yang menjadi kegemaran ramai pelancong Melaka ialah nasi lemak. Nasi lemak juga merupakan pelengkap utama kepada menu ikan bakar di pelbagai lokasi di Melaka. Nasi lemak boleh dimakan dari awal pagi mahupun di malam hari.

Keistimewaan nasi lemak sangat terletak pada nasinya yang sedap berlemak, cukup rasa santannya dan sambal tumisnya yang lazat serta dilengkapi dengan ikan bilis goreng, kacang goreng dan telur rebus atau telur digoreng mata. Pelengkap terakhir yang hadir bersama nasi lemak tersebut adalah sayur kangkung goreng.

Kedai popular yang menjadi buruan ramai pelancong untuk makan nasi lemak ialah Nasi Lemak Wan Loyah Kampung Morten, Nasi Lemak Banda Kaba, Nasi Lemak Warisan Bachang, Nasi Lemak Ujong Pasir 2, Nasi lemak Hijau Ujong Pasir, Nasi Lemak Ejam Ayer Keroh dan pelbagai lagi lokasi ‘panas’ nasi lemak di Melaka.

8. Makanan tradisional Melaka

Dodol, tapai, cinalok, makanan baba nyonya, pelbagai kuih tradisional seperti kuih ku, kuih talam, kuih cakar ayam, kuih bakar manis, kuih bakar berlauk adalah antara makanan unik Melaka. Kesemua ini adalah makanan budaya Melaka yang menjadi kegemaran ramai pelancong tempatan mahupun dari luar.

## **KESIMPULAN**

Kupasan tajuk ini menunjukkan bagaimana pelbagai makanan istimewa di negeri bersejarah ini boleh menjadi daya tarikan kepada kehadiran ramainya pelancong. Ini sekaligus membawa kepada pembentukan budaya pelancongan gastronomi di Melaka. Hubungan kehadiran pelancong dengan pencarian mereka pada pelbagai lokasi ‘panas’ bagi mendapatkan dan menikmati juadah atau menu istimewa di Melaka adalah suatu realiti yang sukar dinafikan.

Walaupun pebagai menu tersebut boleh didapati pada negeri-negeri yang lain, namun pengaruh budaya Melaka pada juadah tersebut sangat erat. Maka tidak hairanlah mengapa pelancong yang berkunjung ke Melaka adalah didorong oleh keinginan mereka untuk makan dan minum pada pelbagai menu tersebut. Manfaat pelancongan gastronomi juga membolehkan kita untuk mengenali dan memahami keunikan setiap negeri melalui makanan dan bagaimana hubungan makanan dengan budaya masyarakat tempatan. Tahun 2024 adalah Tahun Melawat Melaka. Kerajaan Negeri Melaka mensasarkan 15 ke 18 juta pelancong akan melancong ke Melaka dan sudah tentu keunikan makanan Melaka adalah daya penarik utama kepada pengunjung dan pelancong yang datang dari pelbagai tempat.

## RUJUKAN

- Hamzah Jusoh, Habibah Ahmad, Amriah Buang, Ari Kurnia, Melaka sebagai pintu masuk pelancongan Sumatera: Perkembangan semasa dan cabaran era global, GEOGRAFIA: Special Issue (2011): Malaysian Journal of Society and Space (2-13).
- Siti Nor Baya Mat Yacob, Siti Nor Azhani Mohd Tohar, Khadijah Muda, Pendekatan Ilmu Saintifik dalam Trend Gastronomi Semasa, Sains Insani: Vol. 7 No. 1 (2022): Jurnal Sains Insani (99-104).
- MOTAC komited bantu bangun pelancongan di Melaka (2023, Januari 15)  
<https://thesun.my/cerita/berita/motac-komited-bantu-bangun-pelancongan-di-melaka-KE10502697>
- Potensi Melaka sebagai syurga makanan – Ketua Menteri (2024, Jun 26)  
<https://www.melakahariini.my/potensi-melaka-sebagai-syurga-makanan-ketua-menteri/>