



Pelestarian Panganan Tradisional Melalui Pasar Kamu Kawan Lama dalam Mengembangkan Wisata Kuliner di Daerah Pantai Labu

Preservation of Traditional Food Through Pasar Kamu Kawan Lama in Developing Culinary Tourism in the Labu Beach Area

Argitha Aricindy

Program Studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Corresponding Author: aricindyargitha@students.unnes.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan proses pelestarian panganan tradisional yang dilakukan di Pasar Kawan Lama sebagai bentuk pengembangan wisata kuliner di daerah Pantai Labu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kualitatif. Teknik Pengumpulan yaitu Observasi Lapangan, In-depth Interview (wawancara mendalam), serta dokumentasi lapangan. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan, yaitu dengan mengobservasi, mewawancarai subjek, serta mendokumentasikan semua kegiatan yang berkaitan dengan pelestarian panganan tradisional. Daerah Pasar Kamu Kawan Lama didesain seperti pasar jajanan rakyat tradisional yang menjual panganan tempo dulu. Tujuan dibentuknya Pasar Kamu Kawan Lama untuk menumbuhkan *industry kreatif* di daerah Kawan Lama serta masyarakat di Area Kawan Lama akan mendapatkan *income generic* dari peluang usaha yang saat ini dijalankan. Sehingga Pasar Kamu Kawan Lama akan melestarikan kearifan lokal dan budaya melalui wisata kuliner. Serta bagi yang berkunjung di Pasar Kamu Kawan Lama akan mengajak untuk bernostalgia mengenang zaman tempo dulu melalui bentuk penyajian makanan, alunan music serta pelayanan dari pedagang yang ada di Pasar Kamu Kawan Lama.

Kata Kunci: Pasar Kawan Lama, Wisata Kuliner.

ABSTRACT

This study aims to explain the traditional food preservation process carried out at Kawan Lama Market as a form of developing culinary tourism in the Labu Beach area. The type of research conducted is qualitative research. The collection techniques are Field Observation, In-depth Interview (in-depth interview), and field documentation. The data collection technique that the author uses is by observing, interviewing the subject, and documenting all activities related to the preservation of traditional foods. The Kamu Kawan Lama Market area is designed like a traditional hawker market that sells pastries. The purpose of establishing the Kamu Kawan Lama Market is to grow the creative industry in the Kawan Lama area and the community in the Kawan Lama Area will get generic income from the business opportunities that are currently being run. So that Kamu Kawan Lama Market will preserve local wisdom and culture through culinary tourism. And for those who visit the Kamu Kawan Lama Market, we will invite you to reminisce about the past through the form of serving food, strains of music and services from traders in the Kamu Kawan Lama Market.

Keywords: Culinary Tour, Kawan Lama Market.

PENDAHULUAN

Kawasan Kuliner memiliki pengaruh yang besar pada perekonomian di Indonesia. Keberadaan Industri kecil memberikan kontribusi yang besar pada perkembangan perekonomian suatu daerah, karena dengan jumlah unit usaha yang banyak akan menciptakan lapangan pekerjaan serta mampu menyerap tenaga kerja sehingga berpotensi untuk mengurangi pengangguran di suatu daerah (Pengembangan, Wisata and Di, 2018).

Pelestarian pangan tradisional menjadi salah kegiatan yang harus dikembangkan dalam era modrenisasi saat ini kebanyakan masyarakat tidak mengetahui pangan lokal yang didaerahnya masing-masing. Pemerintah saat ini mengupayakan Percepatan Keanekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) berbasis sumber daya lokal dengan tujuan agar masyarakat mulai ikut serta dalam program ketahanan pangan lokal, hal ini juga telah Hal ini diatur dalam Perpres No. 22 tahun 2009 terkait diversifikasi pangan lokal.

Pangan lokal memiliki makna filosofis sejarah dan budaya di masing-masing daerah hal ini bisa menjadikan daya Tarik untuk membuka peluang usaha wisata kuliner bagi wisatawan yang akan datang. Selain menyediakan makanan yang berkuliatas baik dan rasanya juga enak, perlu dilakukan strategi dalam mempromosikan pangan lokal sebagai bentuk upaya pelestarian pangan lokal.

Pada usaha wisata kuliner yang sudah berjalan, juga memiliki hambatan yang sering ditemui yaitu terkait modal dan proses keberlanjutan usaha tersebut. Masalah yang menghadang usaha kecil menyangkut kemampuan akses pembiayaan, akses pasar dan pemasaran, tata kelola manajemen usaha kecil serta akses informasi. Kesulitan usaha kecil mengakses sumber-sumber modal karena keterbatasan informasi dan kemampuan

menembus sumber modal yang belum mencukupi (Nasution, 2016).

Selain itu dalam melakukan pengembangan wisata kuliner lokal sering sekali dihadapkan pada beberapa kendala antara lain kurangnya penyebar luasan informasi dan promosi, proses pengolahan makanan yang cenderung tidak praktis, belum memiliki kemasan yang ekonomis, lemahnya unsur teknologi, atau kendala budaya yang sering kali menghambat transfer pengetahuan tentang makanan tradisional itu sendiri.

Jika dilihat dari perspektif antropologi, sebenarnya kuliner tidak terlepas dari pola konsumsi dan kapitalisme. Kegiatan makan seringkali dianggap sebagai kegiatan pemenuhan kebutuhan dasar semata, padahal dari sudut kajian antropologi budaya, kegiatan makan merupakan suatu bagian dari tujuh unsur kebudayaan. Setiap kebudayaan memiliki kekhasan tersendiri dalam kegiatan makan, mulai dari menyiapkan bahan makanan, proses memasak, mengemas, hingga proses memakannya. Mengingat pentingnya nilai nilai budaya, pelestarian kuliner tradisional harus selalu diupayakan. Juga perlu diteruskan kepada generasi muda sebagai pemangku budaya (Ayuningsih, 2018).

Salah satu daerah yang saat ini mulai mengembangkan usaha dalam basis wisata kuliner ada di daerah Pantai Labu yaitu di Pasar Kamu kawan lama. Dengan pembentukan sentra-sentra wisata kuliner masyarakat akan turut andil dan dilibatkan dalam proses pengembangan usaha tersebut dan menjadikan income generic bagi masyarakat di daerah pantai labu. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan bagaimana proses pelestarian pangan tradisional yang dilakukan di Pasar Kamu Kawan Lama sebagai bentuk pengembangan wisata kuliner didaerah pantai labu.

Teori yang relevan dengan penelitian ini adalah teori Modal Sosial yang dikemukakan oleh

Pierre Bourdieu Menurut Bourdieu dalam (Azizah, 2021) yang mengembangkan konsep "habitus" sebagai sistem predisposisi dan aktivitas budaya yang dipelajari dalam masyarakat yang membedakan orang-orang menurut gaya hidupnya. Habitus mencakup segala jenis aktivitas budaya, produksi, persepsi, dan evaluasi terhadap praktik hidup sehari-hari. Habitus adalah nilai yang meresap ke dalam pikiran, perasaan dan estetika seseorang, sehingga memengaruhi dan menentukan nilai selera seseorang. Habitus adalah nilai-nilai yang dibatinkan melalui "ruang sosial", dan dapat mencerminkan posisi seseorang dalam tataran sosial-ekonomi, walaupun tidak secara mutlak.

Menurut Bourdieu, modal ekonomi memang dengan mudah dapat dikonversikan ke dalam bentuk uang dan dapat dilembagakan dalam bentuk hak kepemilikan. Tetapi dalam kondisi tertentu modal budaya juga dapat dikonversikan menjadi modal yang memiliki nilai ekonomi, dan dapat dilembagakan.

Kemudian relevansi dari penelitian ini dapat dilihat dari hasil penelitian (Prayogi, 2017) yaitu Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal Bahwa Malang sejatinya menyimpan kekayaan kuliner yang melimpah. Akan tetapi kuliner-kuliner tersebut belum dikemas sedemikian rupa untuk menarik minat wisatawan. Sumber daya lokal Kota Malang cukup beragam dan relatif banyak tersedia di daerah. Pengembangan potensi wisata kuliner di Kota Malang dengan berbasis sumber daya lokal bertujuan untuk mengangkat citra makanan berbahan dasar pangan lokal Kota Malang sehingga banyak digemari oleh masyarakat dan mampu bersaing dengan makanan modern. potensi sumber daya lokal Kota Malang antara lain tanaman pangan dan hortikultura. Namun dari hasil observasi di wilayah Kota Malang utamanya kelurahan Mulyorejo, Kasin, Samaan, Bunulrejo dan Lowokwaru jenis tanaman pangan yang sedang

diusahakan oleh petani setempat diantaranya yaitu: ketela rambat, ketela pohon, jagung, daun kelor dan buah markisa.

Dari hasil pengembangan resep didapatkan beberapa hasil olahan diantaranya scothel ubi jalar, ubi smothie coklat, dendeng ubi, cenbiung, spaghetti singkong, ketupat singkot, rollade daun singkong, bakso kelor, steak tempe kelor, roll udang kelor, semar anget dan jus mamor kopyor. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sumber daya lokal Kota Malang sangat berpotensi sekali untuk dikembangkan. Pengembangan wisata kuliner sangat penting dilakukan, hal ini dikarenakan dalam kegiatan pariwisata terdapat unsur budaya yaitu makanan yang menjadi salah satu daya tarik wisatawan

Penelitian relevan selanjutnya mengacu pada sebuah penelitian dari (Barreto Araujo, 2016) yaitu Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste pengembangan makanan tradisional di Dili memberikan kontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata di Timor-Leste. Teridentifikasi jenis makanan tradisional yang perlu dikelola dan dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner, dapat dilihat dari segi proses pengolahan, percampuran bumbu-bumbu, dan proses penyajian yang secara tradisional perlu dilakukan program pengembangan dalam rangka untuk memanfaatkan kekuatan dan peluang yang ada di antaranya adalah: adaptasi menu, membuat penilaian terhadap makanan tradisional, melibatkan media masa, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, membuka pasar tradisional, mengidentifikasi potensi produk lokal pada tiap Distrik, Kreatif dalam mengolah sebuah makanan dan promosi.

Berdasarkan kajian relevan yang telah diuraikan, penulis memiliki beberapa perbedaan dari penelitian sebelumnya yaitu penelitian ini lebih memfokuskan kepada bentuk pelestarian pangan lokal dengan menerapkan kearifan lokal

budaya di daerah pantai dalam proses penyajian makanan juga memiliki perbedaan yaitu jika pembeli ingin membeli makanan tersebut menggunakan koin yang terbuat dari tempurung kelapa yang sebelumnya ditukarkan dengan sejumlah nominal uang. sehingga ini menjadi daya Tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin berkunjung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan untuk memperoleh data yang mendalam terkait pengembangan wisata kuliner di daerah pantai labu. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kualitatif. Metode Penelitian Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang memiliki dasar diskriptif untuk mengungkapkan atau memahami fenomena-fenomena dengan lebih mendalam. Penelitian kualitatif menggunakan landasan teori sebagai panduan dalam memfokuskan penelitian, serta menonjolkan proses dan makna yang terdapat dalam fenomena tersebut (Hermawan, 2017).

Sumber informasi yang penulis peroleh terbagi menjadi dua jenis sumber yaitu: 1. Data primer, yaitu data yang didapatkan secara langsung dari informan penelitian yang terdiri atas pendiri pasar kamu kawan lama, pedagang di pasar kamu kawan lama serta wisatawan yang berkunjung. Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa pertanyaan dan wawancara yang bertujuan untuk mengetahui pendapat informan mengenai semua hal tentang makanan tradisional di pasar kamu kawan lama sebagai makanan yang dihidangkan kepada wisatawan. 2. Data sekunder, yaitu data yang didapatkan dari sumber-sumber lain, baik yang sudah diolah maupun belum, yang menunjang penelitian seperti profil tempat penelitian dan teori-teori dari berbagai pustaka yang digunakan sebagai landasan.

Teknik Pengumpulan yaitu Observasi Lapangan, Indepth Interview (wawancara

mendalam), dan dokumentasi teknik pengumpulan data yang penulis gunakan, yaitu dengan mengobservasi, mewawancarai subjek, serta mendokumentasikan semua kegiatan yang berkaitan dengan Pelestarian panganan tradisional melalui pasar kamu kawan lama dalam pengembangan wisata kuliner di daerah Pantai Labu.

Survei observasi (observational surveys) yaitu pengamatan secara langsung ke lokasi penelitian agar dapat melihat secara jelas mengenai gambaran umum lokasi penelitian mengenai perilaku dan aktivitas, serta lingkungannya. Hal ini sangat penting karena dilakukan dengan turun langsung ke lapangan, sehingga penulis bisa melihat kondisi lapangan dengan nyata (Fajri, 2018) Wawancara mendalam (indepth interview) Merupakan metode pengumpulan data dalam rangka memperoleh informasi melalui wawancara terhadap responden secara langsung. Studi dokumentasi (documentation studies) Merupakan teknik pengumpulan data dengan menelusuri dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penelitian seperti monografi wilayah, brosur, dan termasuk pula pengambilan gambar sebagai bukti pelaksanaan penelitian (Wahidmurni, 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pasar Kamu Kawan Lama

Pekan sarapan karya anak muda adalah pasar kuliner tradisional yang di buka setiap hari Minggu pada Pukul. 06.00 WIB – 11.00 WIB. Pasar kuliner ini berada di Desa Wisata Kampoeng Lama Desa Denai Lama Dusun II Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Keunikan pasar kuliner tradisional ini adalah menggunakan pembelian dengan alat tukar dari tempu yang berasal dari tempurung kelapa yang di tukarkan ke kasir atau penukaran uang. harga dari makanan juga relatif murah dan

tentunya mengedepankan makanan sehat tanpa bahan pengawet, pewarna buatan dan penyedap rasa lainnya.

Konsep dan tema dari Pekan Sarapan ini adalah makanan khas desa dan tentunya dengan suasana desa di bawah pohon bambu dan melinjo. Hanya sekitar 30 menit dari Bandara Kuala Namu untuk sampai ke lokasi tersebut, dan di sarankan pengunjung datang lebih awal untuk dapat menikmati sarapan khas desa di Kawan Lama Area

Pasar Kaum Muda yang biasa di singkat menjadi Pasar Kamu pertama kali buka pada tanggal 09 Agustus 2020 oleh Kawan Lama Area, yaitu komunitas anak muda Desa Denai Lama Pasar Kamu didirikan oleh bapak Sofyan Dedy. Setelah itu Beberapa bulan kemudian Kawan Lama Area berkolaborasi dengan Masyarakat Sadar Wisata (Masata) Deli Serdang sebagai mitra dalam menjalankan usaha tersebut.

Pasar Kamu didesain seperti pasar jajanan rakyat tradisional yang menjual panganan tempo dulu biasanya panganan yang disajikan didominasi dari daerah melayu dan jawa, dikarenakan menyesuaikan mayoritas masyarakat yang tinggal di daerah kawan lama. Panganan tradisional tersebut dimasak oleh masyarakat tersebut dengan berbagai jenis panganan dan jajanan khas dari daerah tersebut. Sejarah awal berdirinya Pasar Kamu dikarenakan adanya keresahan yang dialami oleh napak Dedy dan tiga kawannya yaitu bapak Solihin, Brahma Kumbara, dan Ilham Kurniadi mereka sangat sedih ketika mereka kembali daerah kawan lama. Masyarakat disana khususnya para generasi muda memiliki pandangan negatif dari orang luar daerah.

Status pendidikan para generasi muda di daerah kawan lama hanya mampu menamatkan Pendidikan pada jenjang SMP atau SMA lalu setelah itu mereka akan memilih menjadi buruh tani, buruh kandang di peternakan ayam, dan kerja serabutan. aktivitas lainnya yang dilakukan

oleh mereka selain pekerjaan yang belum menetap mereka akan menghabiskan waktu dengan, bermain *game online* lewat masing-masing *smartphone* yang mereka miliki.

Sehingga ini menjadi bentuk kekhawatir pak dedy dan teman temannya melihat kondisi tersebut. akhirnya mereka melakukan diskusi untuk mengambil peran perubahan agar daerah mereka jauh lebih baik. Daerah kawan lama memiliki potensi alam untuk dijadikan sebagai daerah wisata potensi tersebut dapat dilihat dengan adanya area persawahan, sungai, dan pantai sebagai sumber daya alam yang potensial untuk menjadi kegiatan agrowisata guna meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pemerintah Kabupaten Deli Serdang memberikan kesempatan dalam pengemabangan desa wisata dengan menetapkan tiga kecamatan, yakni Kecamatan Pantai Labu, Kecamatan Percut Seituan, dan Kecamatan Sibolangit, sebagai sentra pembangunan desa berbasis pariwisata. Lalu pak Dedy dan kawan-kawan mulai mempelajari regulasi untuk mewujudkan ide dan rencana mereka. Dedy berusaha memaknai setiap pasal dalam Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, sebagai dasar hukum untuk meningkatkan ketahanan budaya dalam pemberdayaan masyarakat.

B. Jenis panganan tradisonal yang di jual di pasar kamu kawan lama

Ada beberapa jenis panganan yang dijual yaitu kue kue yang beraneka ragam seperti kue rasida, kue dangai, kue kekaras, kue lempeng torak, kue pulut panggang, kue makmur, dan pulut kuning ayam panggang. Pada saat dahulu kue-kue ini menjadi salah satu untuk acara adat, untuk bidang keagamaan dan untuk prosesi budaya lainnya, seperti kenduri, perkawinan, dan khitanan. Contohnya dalam memaknai pulut kuning dan ayam panggang ini biasa disajikan saat khataman/ menyelsaikan Al-Qur'an, kue dangai dan rasida untuk prosesi perkawinan, kue

kekaras dihari keagamaan yaitu Lebaran, dan kue apel dimakna sebagai ucapan syukur untuk kegiatan turun tanam atau awal mulai menanam padi



Gambar 1.1 Pengunjung di Pasar Kamu Kawan Lama

Sumber: Kawan Lama Area, November 2021

Saat ini kue-kue tersebut sudah sangat jarang ditemui jika memang tidak ada acara acara besar/ acara tertentu orang sudah tidak lagi membuat kue tersebut. dipasaran pun juga sulit menemui jenis jenis kue tersebut bahkan generasi saat ini banyak yang tidak tau panganan lokal tersebut hanya orang tua dan petuah ada yang masing mampu memaknai filosofi dari panganan tersebut. harusnya ini menjadi tradisi turun temurun untuk memperkenalkan budaya lokal di generasi muda.

Beberapa kue dari daerah lain juga disajikan di pasar kamu seperti lupis, cenil, kelepon, ongol-ongol, gemblong, gatot, tiwul, dodol, rengginang, grontol jagung, apem gula merah, Ada pula kuliner dari daerah Batak, Aceh, Tionghoa tergantung dari pengelolaan penjual yang ada di pasar kawan lama. Proses pembuatan makanan juga memperhatikan kebersihan dan serta nilai gizi karena mereka juga mengedepankan kualitas makanan yang dijual bukan hanya sekedar menghabiskan dagangan saja.

Menurut Travel Tempo (Purnomo, 2021) Pasar Kamu kini mempunyai 220 menu makanan dan minuman yang dijual 152 pedagang dan melibatkan 46 pekerja sukarelawan yang hampir 100 persen berusia remaja dan masih sekolah. Seluruh pedagang menempati 74 warung yang dikelola mandiri oleh 2-3 orang per warung. Selain itu ada 3 warung penjual ikan cupang dan satu warung penjual oleh-oleh makanan. Kawan Lama Area memprioritaskan para pedagang perempuan dan kaum difabel untuk berjualan di Pasar Kamu. Dari 172 pedagang, sebanyak 134 perempuan, 15 remaja, 16 laki-laki, lima remaja, dan dua difabel

C. Penggunaan Tempu Sebagai bentuk Transaksi Pembelian di Pasar Kawan Lama

Hal unik yang ditemukan di pasar kawan lama bahwa dalam melakukan jual beli makanan yang ada di daerah tersebut tidak menggunakan uang tunai/ rupiah melainkan menggunakan tempu sebuah koin berbentuk lingkaran yang terbuat dari batok/tempurung kelapa. Tempu tersebut di memiliki nilai seperti mata uang yaitu 1 tempu senilai 2.000 rupiah. Menurut data dari travel tempo (Purnomo, 2021)

Setiap pekan ada sekitar 700-800 pengunjung yang datang ke Pasar Kamu. Sebagian besar berasal dari luar Pantai Labu, terutama dari Kota Medan, Lubuk Pakam (Ibu Kota Kabupaten Deli Serdang), dan Kota Tebing Tinggi. Ada 5.000 keping tempu yang tersedia di Pasar Kamu. Satu tempu setara Rp 2.000. Para pengunjung harus menukarkan dulu uangnya di gerai atau konter pembayaran. Harga makanan dan minuman termurah di Pasar Kamu adalah dua tempu (Rp 4.000) dan termahal lima tempu (Rp 10 ribu). Saat ini, omzet setiap pekan di Pasar Kamu yaitu Rp 7-8 juta. Tempu memiliki warna coklat dan ada ukiran yang menggambarkan tanaman padi ini di artikan sebagai hajat dan kelangsungan hidup, serta kecintaan pada alam dan lingkungan. Daun padi yang menunduk melambangkan kearifan.

Tiga tangkai padi simbol tiga alam, yaitu darat, laut, dan udara. Sedangkan titik di atas tangkai menggambarkan pengabdian pada kebenaran dan keberpihakan pada rakyat. Dalam penjualan tempu tidak diberlakukan batasan pembelian tempu, sehingga pengunjung dapat sepenuhnya membeli makanan yang ada di pasar kamu.

Akan tetapi pasar kamu kawan lama tidak menyediakan pemesanan makanan, koin tempu dan, reservasi tempat diawal waktu kunjungan ini sebagai bentuk persamaan dan keadilan dengan pejungjung lainnya agar bisa sama sama menikmati tidak ada membeda-beda setiap pengunjung yang datang. Para pedagang yang berjualan di pasar kawan lama juga diwajibkan mengenakan pakaian adat khas daerah dari masing-masing sehingga mereka ketika berjualan juga memakai pakaian ada tersebut misalnya pedagang biasanya menggunakan kebaya, caping, sarung batik dll. penggunaan Bahasa juga menjadi bentuk pelestarian yang dilakukan di pasar kawan lama dimana jika ada pembeli yang berkunjung ke gerai pedagang dan menggunakan bahasa daerah maka pedagang jika memang mengetahui bahasa daerah tersebut diutamakan untuk saling mengobrol dengan menggunakan Bahasa daerah tersebut.

Tidak hanya sampai disitu pengunjung juga bisa menikmati alunan music dari suguhan pentas seni tradisional dimana para pemain alat music juga mengenakan pakaian adat sesuai dengan tema music yang disediakan juga alunan music di iringi dengan alat music tradisional, selain itu juga ada berbalas pantun, gamelan, gambus, maupun musik etnik Melayu, Jawa, Karo, Batak, dan Tionghoa dan pengunjung jika ingin tampil bernyanyi sudah disediakan fasilitas panggung di pasar kamu kawan lama.

D. Pasar Kamu Kawan Lama sebagai ruang usaha ekonomi kreatif berbasis kebudayaan

Sistem dan mekanisme pasar ditata rapi agar masyarakat Kampong Lama yang menjadi pemilik pasar. Pasar tidak lagi dikuasai pemodal perorangan maupun badan usaha. Mereka juga tidak bergantung pada bantuan modal dari pemerintah dan perbankan. Kawan Lama Area mendesain sistem dan mekanisme pembagian modal dan pembagian kerja agar para pihak bisa sama-sama belajar dan sama-sama untung. dan jika satu keluarga ingin berjualan di Pasar Kamu Kawan Lama, sebisa mungkin anaknya sendiri yang berjualan. nantinya anak juga harus berlatih memasak makanan dan membuat kue. Dengan begitu, keakraban komunikasi di antara orang tua dan anak perlahan-lahan kembali terajut setelah sebelumnya relatif renggang. ini juga menjadi pewarisan budaya dari orang tua ke anak (Purnomo, 2021)

Contoh lainnya, anak muda yang tidak mempunyai keterampilan apa pun bisa mendapatkan uang saku asalkan mau menjual kue-kue buatan penduduk kampung. Modalnya hanya kepercayaan. anak muda tersebut wajib menyerahkan semua uang hasil penjualan /tempu ke pembuat kue harus lalu pembuat kue akan memberi sebagian keuntungan sesuai akad yang disepakati kedua belah pihak. Semua sistem dan mekanisme, juga aturan, sudah dibahas dan diputuskan bersama. karena tujuan utama adalah kemajuan ekonomi masyarakat sehingga semakin mandiri sekaligus melestarikan kebudayaan Kampong Lama.

SIMPULAN

Pasar Kamu Kawan Lama merupakan salah satu bentuk pengembangan wisata kuliner yang di dirikan oleh Bapak Sofyan Dedy pada 09 September 2020. Tujuan dibentuknya Pasar Kamu Kawan Lama diawali dari keresahan pak dedy melihat masa depan kampung halamannya, serta ia bersama temannya ingin menumbuhkan industry kreatif di daerah kawan lama masyarakat disana mendapatkan income generic dari peluang usaha yang dijalankan. Sehingga pasar kamu kawan lama akan melestarikan kearifan lokal dan budaya serta menjadi jawaban atas persoalan terkait permasalahan ekonomi di daerah Pantai Labu. Hingga pada akhirnya pasar kamu kawan lama akan memberikan nostalgia mengenang zaman tempo dulu kepada wisatawan yang datang melalui bentuk penyajian makanan, alunan music serta pelayanan dari pedagang dan tetap mengutamakan kualitas makanan yang disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningsih, S. F. (2018) 'Pelestarian Rawon Nguling Sebagai Nilai Tambah Pada Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Indonesia', *Majalah Ilmiah Bijak*. doi: 10.31334/bijak.v14i1.64.
- Azizah, A. (2021) 'Pengembangan Wisata Alam Denda Seruni Melalui Pemanfaatan Dana Desa', *RESIPROKAL: Jurnal Riset Sosiologi Progresif Aktual*. doi: 10.29303/resiprokal.v3i1.55.
- Barreto Araujo, E. (2016) 'Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste', *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*. doi: 10.24843/jumpa.2016.v03.i01.p02.
- Dr. Wahidmurni, M. P. (2017) 'Pemaparan Metode Penelitian Kualitatif', in *Repository Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.
- 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*. doi: 10.17509/thej.v8i1.11689.
- Hermawan, H. (2017) 'Metode Kuantitatif Untuk Riset Bidang Kepariwisata', UNIB Press.
- Nasution, D. P. (2016) 'Identifikasi Hambatan Dalam Pengembangan Usaha Kecil (Studi Pada Usaha Rumah Makan Di Kota Medan)', *JURNAL Kajian Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 1(1).
- Pengembangan, S., Wisata, K. and Di, K. (no date) 'Yayan Mulyana dan Yulianto: Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner di Kalibawang dan Samingaluh Kulonprogo Yogyakarta', pp. 1-10.
- Prayogi, D. (2017) 'Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Kota Malang Berbasis Sumber Daya Lokal', *Jurnal Pariwisata Pesona*. doi: 10.26905/jpp.v2i1.1260.
- Purnomo, A. (2021) *Sejarah Pasar Kamu di Deli Serdang: Karya Anak Muda untuk Kuliner Tradisional*. Available at: <https://travel.tempo.co/read/1509250/sejarah-pasar-kamu-di-deli-serdang-karya-anak-muda-untuk-kuliner-tradisional>.