



## Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal di Old Shanghai Jakarta Utara

Hanifa Fahri Fadhilla Kahla<sup>1</sup>, Ria Septi Anggraini<sup>2</sup>

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nasional<sup>1,2</sup>

### Abstract

Received: 2 Maret 2023  
Revised: 8 Maret 2023  
Accepted: 15 Maret 2023

*The gastronomic topic was chosen because it relates to culinary arts or food which is closely related to place, identity and culture. This expertise has also become a part of tourism. The purpose of this study was to identify the presence of halal food in the Old Shanghai Kelapa Gading area. Researchers used a descriptive method with a qualitative description to describe the research results. The results showed that there are still halal food and snacks in the Old Shanghai Kelapa Gading area such as: (1) Hoy Tod, (2) Master Squid, (3) Bakmi Ayam Alung, (4) Ponggol Nasi Lemak, and (5) Pontianak Crab Noodles. Old Shanghai still has non-halal food for non-Muslims, to maintain its legendary culinary offerings.*

**Keywords:** *Gastronomy, Culinary, Halal, Old Shanghai*

(\*) Corresponding Author: [hanifa@gmail.com](mailto:hanifa@gmail.com)

**How to Cite:** Kahla, H. F., & Anggraini, R. (2023). Destinasi Wisata Gastronomi Kuliner Makanan Halal di Old Shanghai Jakarta Utara. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 213-217. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7885998>

### PENDAHULUAN

Salah satu topik yang mungkin diangkat dalam kaitannya dengan wisata kuliner adalah gastronomi. Gastronomi adalah studi tentang seni kuliner makanan, yang memiliki ikatan kuat dengan lokasi geografis, identitas individu, dan praktik budaya yang dapat dilihat gastronomi dari perspektif foodscape (makanan dan lanskap). Dari sudut pandang ini, aspek sosial, budaya, politik, ekonomi, dan sejarah masyarakat digambarkan melalui makanan. Penelitian Boyne, Williams, dan Hall mendukung gagasan bahwa pariwisata dan masakan memiliki hubungan yang saling menguntungkan. Menurut penelitian, rata-rata permintaan makanan (kuliner) wisatawan mencapai sekitar 30% dari anggaran mereka.

Kawasan DKI Jakarta sendiri merupakan rumah bagi berbagai macam tempat wisata, mulai dari alam seperti Ancol, sosial budaya seperti Taman Mini Indonesia Indah, minat khusus seperti wisata belanja Tanah Abang dan Tanah Abang, hingga wisata kuliner. DKI Jakarta memiliki ragam kuliner yang beragam sehingga layak untuk diikutsertakan dalam wisata gastronomi. Jakarta secara historis berfungsi sebagai pusat perdagangan internasional. Selain membawa barang, para pedagang dari Eropa, India, dunia Arab, dan China juga menyebarkan budaya mereka, khususnya melalui makanan.

Old Shanghai Sedayu City merupakan destinasi wisata kuliner sangat menarik untuk dikunjungi oleh wisatawan yang bernuansa budaya China yang berada di Kelapa Gading, Jakarta Utara. Hanya saja kehalalan makanan merupakan yang akan dapat membatasi kunjungan wisatawan muslim. Waskito (2015) menyatakan bahwa sertifikasi halal mempengaruhi minat beli konsumen. Artinya pengunjung muslim hanya akan mengkonsumsi makanan dan minuman bila bersertifikat halal MUI. Hal ini dikarenakan makanan halal sudah merupakan



masalah internasional kewaspadaan pengunjung muslim terhadap makanan halal semakin meningkat.

Indonesia sebagai negara Muslim terbesar yang mewakili 13% dari populasi Muslim global adalah bagian integral dan sentral dari ekonomi Muslim yang semakin besar di seluruh dunia. Saat ini Indonesia menempati posisi pertama 10 besar negara yang mengkonsumsi makanan halal di dunia. Sebagai Sebagian dari kawasan cagar budaya yang berdampingan, wilayah Old Shanghai Kelapa gading berpotensi sebagai wisata gastronomi halal dan merupakan bagian yang sering dikunjungi dari sisi pedagang maupun pendapat pakar wisata halal.

Meskipun mengusung tema budaya China, akan tetapi kuliner yang diujakan di sini cukup beragam mulai dari kuliner khas China, Western, hingga makanan lokal Nusantara. Saat ini ada sekitar 80 tenant food and retail yang mengisi kawasan Old Shanghai. Berbagai macam restoran maupun tenant dengan hidangan legendaris dan modern yang dihadirkan di Old Shanghai. Berdasarkan paparan yang telah disebutkan, maka tujuan penelitian untuk Mengidentifikasi adanya makanan halal di area Old Shanghai Kelapa Gading.

#### **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian ini adalah survey. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistik, dan dengan cara mendeskripsikan dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Moeleong, 2006:6). Penelitian ini merupakan kuliner (makanan) halal berupa makanan ringan hingga makanan utama. Salah satu ciri penelitian kualitatif adalah data yang dikumpulkan berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka. Dengan demikian, laporan penelitian akan berisi kutipankutipan data untuk memberi gambaran penyajian laporan tersebut. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu :

- 1) Data kuliner terpilih dilakukan dengan melihat blogger bila orang makan di area Old shanghai apa saja yang menjadi pilihan.
- 2) Data kuliner dilakukan dengan melihat melalui social media
- 3) Data kuliner dilakukan dengan melihat langsung (survey) di area Old Shanghai

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dari kuliner halal di Old Shanghai berdasarkan hasil penelitian. Kuliner yang akan dianalisis dimulai dari : (1) Hoy Tod; (2) Master Squid; (3) Bakmie Ayam Alung, masing-masing akan dijelaskan sebagai berikut :



**Gambar 1. Hoy Tod**

Pilihan makanan halal pertama di kawasan Old Shanghai adalah sajian oyster omelette dari Hoy Tod. Semua sajian di sini berbahan oyster atau tiram dan juga telur ayam, sehingga mereka menjamin semua makanannya No Pork No Lard. Menu ini berupa daging tiram yang didadar dengan campuran air tepung, telur ayam, bumbu, dan cincangan daun bawang serta seledri. Cita rasa daging tiramnya lezat, gurih, gak amis, terlebih ditambah saus khasnya yang asam manis pedas.



**Gambar 2. Master Squid**

Cumi-cumi utuh ukuran besar akan diselimuti tepung, diberi tusukan, lalu digoreng sampai garing. Daging cumi yang tebal dan kenyal tersebut menjadi gak amis terlebih dengan tambahan bumbu seperti salt&pepper, seaweed, BBQ hingga cheese. Selain giant squid, tersedia juga squid mealbox, curly squid, squid tamago, squid ball, hingga French fries dan tornado potato



**Gambar 3. Bakmie Ayam Alung**

Bakmi Ayam Alung sudah tersohor sebagai penyaji bakmi halal khas Chinese. Sama seperti bakmi ayam khas Chinese lainnya, di sini juga menggunakan ayam kampung rebus yang disebut pehcamke. Menggunakan mie karet yang kenyal, dan dapat menambah topping bakso, pangsit, dan sukiaw kuah.



**Gambar 4. Ponggol Nasi Lemak**

Ponggol Nasi Lemak ialah salah satu restoan di Old Shanghai yang menyediakan makanan halal. Makanan yang disediakan di sini seperti nasi lemak dengan lauk Crispy Chicken Cutlet, Crispy Chicken Wing, Fried Kuning Fish, Ladies Fingers, Crispy Whole Prawn, Spicy Shrimp Floss, dan Housemade He Keng.



**Gambar 5. Bakmi Kepiting Pontianak**

Bakmi ini juga menjadi pilihan buat yang mencari makanan halal di kawasan Old Shanghai. Semua bahan-bahannya hanya memakai seafood dan ayam, sehingga aman dikonsumsi oleh umat Muslim. Dalam satu mangkuknya, berisi sajian mie dengan topping daging kepiting, crab stick, bakso ikan, dan ayam jamur. Tambahannya ada pangsit goreng yang garing dengan saus sambal untuk menambah selera. Dijamin ketagihan deh dengan cita rasa gurih khas seafoodnya.

## **KESIMPULAN**

Gastronomi adalah studi tentang seni kuliner makanan, yang memiliki ikatan kuat dengan lokasi geografis, identitas individu, dan praktik budaya yang dapat dilihat gastronomi dari perspektif *foodscape* (makanan dan lanskap). Old Shanghai memberikan sajian kuliner halal seperti Hoy Tod, Master Squid, Bakmi Ayam Alung, Ponggol Nasi Lemak, dan bakmi Kepiting Pontianak. Walaupun sekitar beberapa tenant food and retail yang mengisi kawasan Old Shanghai masih memiliki makanan non-halal untuk beragama non-muslim, untuk mempertahankan sajian kuliner legendaris.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Boyne, Steven et al. (2003). Policy Support and Promotion for Food Related Tourism Initiatives. [https://www.researchgate.net/publication/254378989\\_Policy\\_Support\\_andPromotion\\_for\\_Food-Related\\_Tourism\\_Initiatives](https://www.researchgate.net/publication/254378989_Policy_Support_andPromotion_for_Food-Related_Tourism_Initiatives). Diakses 30 November 2018.
- Priherdityo, Endro. (2017). Blusukan Kuliner di Antara Gang Glodok. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170128012450-262-189632/blusukan-kuliner-di-antara-gang-glodok>. Diakses 20 Januari 2020.
- Wijaya, Yana Gabriella. (2019). Sejarah Bakmi hingga Jadi Favorit di Indonesia. <https://travel.kompas.com/read/2019/11/27/111100127/sejarah-bakmi-hingga-jadi-favorit-di-indonesia-> . Diakses tanggal 20 Januari 2020.
- Pujilestari, S. (2019). Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Wilayah Pecinan, Petak 9, Glodok Jakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 1(2), 114–124. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v1i2.21>