

Makanan Tradisional Nasi Kapau Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bukittinggi

Quntum Haira Hummah¹, Idea Alvira²

^{1,2}Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia

E-mail: uummah112@gmail.com¹, ideaalvira29@gmail.com²,

Riwayat Artikel

Diterima: 1 November 2025

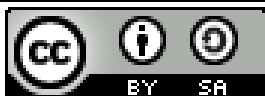
Direvisi : 30 November 2025

Diterbitkan : 05 Desember 2025

Kata kunci: budaya lokal, identitas kuliner, minangkabau, nasi kapau, pariwisata

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin kuatnya peran kuliner tradisional sebagai faktor penentu daya tarik wisata, khususnya di Kota Bukittinggi, yang dikenal dengan ikon gastronominya yaitu nasi kapau. Permasalahan utama yang diangkat adalah belum optimalnya pemahaman mengenai bagaimana nasi kapau, sebagai representasi budaya dan praktik kuliner masyarakat Minangkabau, berkontribusi terhadap pembentukan identitas destinasi dan motivasi kunjungan wisatawan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis filosofi kuliner nasi kapau serta menjelaskan bagaimana otentisitasnya berperan sebagai daya tarik wisata yang berdampak pada dinamika ekonomi lokal. Menggunakan metode penelitian kualitatif dengan desain studi pustaka, penelitian ini mengkaji berbagai literatur akademik terkait gastronomi, otentisitas kuliner, dan pariwisata budaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nasi kapau tidak hanya memiliki nilai historis dan simbolik yang mencerminkan sistem sosial Minangkabau, tetapi juga menjadi elemen penting dalam membentuk pengalaman wisata kuliner yang dianggap otentik oleh wisatawan. Selain itu, keberadaan rumah makan nasi kapau memberikan kontribusi nyata terhadap perekonomian masyarakat melalui perputaran rantai pasok bahan lokal dan peluang usaha kuliner. Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa kuliner tradisional dapat berfungsi sebagai penguat identitas destinasi sekaligus sebagai instrumen pengembangan pariwisata berkelanjutan di Bukittinggi.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

1. PENDAHULUAN.

Pariwisata gastronomi terus berkembang sebagai salah satu tren penting dalam industri pariwisata global, di mana wisatawan tidak lagi hanya mencari atraksi fisik, tetapi juga pengalaman budaya yang terjalin melalui makanan tradisional. Pergeseran orientasi ini menunjukkan bahwa kuliner memiliki peran signifikan sebagai representasi identitas, sejarah, serta cara hidup masyarakat suatu daerah. Dalam konteks Indonesia, kuliner lokal menjadi medium ekspresi budaya yang kuat, dan Sumatera Barat

merupakan salah satu wilayah yang kekayaan gastronominya telah lama mendapat perhatian luas.

Kota Bukittinggi sebagai salah satu destinasi unggulan di Sumatra Barat bukan hanya dikenal melalui daya tarik seperti Jam Gadang, Ngarai Sianok, dan warisan budaya Minangkabau, tetapi juga melalui kekhasan kulinernya. Di antara berbagai hidangan Minang, nasi kapau menempati posisi istimewa. Keunikan kuliner ini juga pada teknik penyajian yang menggunakan wadah tinggi yang khas, ragam lauk tradisional yang kaya, serta sejarah panjang masyarakat Kapau dalam menjaga otentisitasnya kehadiran pusat penjual nasi kapau di kawasan Los Lambuang menciptakan ruang gastronomi yang mudah dikenali dan menjadi magnet bagi wisatawan yang mencari pengalaman kuliner otentik. Fenomena ini memperlihatkan bahwa bagi wisatawan, nasi kapau bukan sekadar hidangan yang dikonsumsi saat berkunjung, tetapi menjadi motivasi utama dalam perjalanan mereka ke Bukittinggi.

Meskipun demikian, posisi nasi kapau sebagai pendorong minat wisatawan masih belum banyak diteliti secara ilmiah. Terdapat kebutuhan untuk memahami apakah kuliner ini benar-benar memengaruhi keputusan perjalanan, atau hanya menjadi bagian dari aktivitas pendukung wisatawan setelah tiba di destinasi. Penelitian mengenai hubungan antara nasi kapau dan minat wisatawan diperlukan agar perannya dalam pariwisata gastronomi dapat di analisis secara lebih mendalam. Dengan menelaah persepsi wisatawan, pengaruh kuliner terhadap motivasi berkunjung, serta elemen-elemen unik yang membuat nasi kapau menjadi daya tarik yang berbeda dari kuliner Minang lainnya, penelitian ini berupaya memberikan gambaran komprehensif tentang bagaimana sebuah produk kuliner dapat membentuk citra destinasi.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk memahami persepsi wisatawan terhadap nasi kapau sebagai bagian dari pengalaman gastronomi di Bukittinggi, serta mengidentifikasi sejauh mana kuliner ini berkontribusi dalam menarik wisatawan untuk memilih kota tersebut sebagai destinasi perjalanan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan menjelaskan karakteristik gastronomi yang memperkuat posisi nasi kapau sebagai daya tarik unggulan yang memiliki nilai budaya dan ekonomi budaya dan ekonomi bagi masyarakat lokal.

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya literatur mengenai pariwisata gastronomi dan memberikan pemahaman baru tentang hubungan antara kuliner tradisional dan motivasi wisatawan. Menurut Zidan (2024) menyatakan bahwa Kota Bukittinggi menjadi primadona bagi wisatawan karena kaya akan wisata sejarah, wisata budaya maupun wisata kuliner. Salah satu wisata kuliner yang banyak disukai oleh wisatawan adalah nasi kapau, ini merupakan salah satu makanan yang dicari oleh rombongan wisatawan. Secara praktis, temuan penelitian dapat dijadikan acuan bagi pemerintah daerah, pelaku industri pariwisata, dan UMKM kuliner dalam merancang strategi promosi yang memanfaatkan kekuatan gastronomi sebagai identitas destinasi. Dari sisi sosial budaya, penelitian ini berpotensi memperkuat kesadaran masyarakat akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai warisan budaya sekaligus sumber daya yang mendukung keberlanjutan pariwisata lokal.

2. METODE.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi pustaka(library research). Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemahaman mendalam mengenai fenomena sosial dan kultural terkait minat wisatawan terhadap kuliner nasi kapau. Cresswell (2014) menegaskan bahwa penelitian kualitatif bertujuan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang berasal dari pengalaman manusia, konteks sosial, serta interpretasi terhadap fenomena tertentu. Oleh karena itu, pendekatan ini dianggap paling tepat untuk mengkaji bagaimana kuliner tradisional dipresepsi sebagai daya tarik wisata.

Desain studi pustaka digunakan sebagai strategi utama dalam pengumpulan data. Zed (2014) menyatakan studi pustaka bukan hanya sekedar membaca literatur, tetapi juga proses sistematis yang melibatkan identifikasi, evaluasi, serta sintesis terhadap berbagai sumber informasi yang relevan. Dalam konteks penelitian ini, sumber data terdiri dari atas jurnal ilmiah, buku akademik, laporan penelitian pariwisata, gastronomi, dan kuliner Minangkabau.

Literatur yang dikaji mencakup penelitian tentang pengalaman kuliner sebagai motivasi wisatawan, termasuk pandangan Hjalager (2010) yang menegaskan bahwa makanan lokal dapat berfungsi sebagai daya tarik utama apabila memiliki keunikan budaya dan pengalaman yang khas.

Analisis data dilakukan menggunakan analisis konten, yaitu menelaah tema-tema utama dari literatur untuk memahami bagaimana nasi kapau diposisikan sebagai elemen yang berpotensi memengaruhi keputusan wisatawan berkunjung ke Bukittinggi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN.

Penelitian adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Uraikan bahwa kegiatan Penelitian telah mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.

Pada bagian ini uraikanlah bagaimana kegiatan dilakukan untuk mencapai tujuan. Jelaskan indikator tercapainya tujuan dan tolak ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan Penelitian yang telah dilakukan. Ungkapkan keunggulan dan kelemahan luaran atau fokus utama kegiatan apabila dilihat kesesuaiannya dengan kondisi masyarakat di lokasi kegiatan. Jelaskan juga tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan maupun produksi barang dan peluang pengembangannya kedepan. Artikel dapat diperkuat dengan dokumentasi yang relevan terkait jasa atau barang sebagai luaran, atau fokus utama kegiatan. Dokumentasi dapat berupa gambar proses penerapan atau pelaksanaan, gambar prototype produk, tabel, grafik, dan sebagainya.

Filosofi Nasi Kapau sebagai Gastronomi Tradisional

Nasi kapau tidak hanya dipahami sebagai makanan khas Minangkabau, tetapi sebagai simbol identitas dan sejarah sosial masyarakat Kapau. Filosofinya lahir dari perjalanan panjang para perempuan yang merantau ke Bukittinggi sejak puluhan tahun

yang di perkirakan nasi kapau sudah di hadir semenjak abad ke-19 dimana para perempuan asli kapau membuka usaha kuliner di pasar Bukittinggi. Tradisi ini menunjukkan nilai-nilai penting dalam budaya Minangkabau, terutama semangat kemandirian, keteguhan perempuan dalam ekonomi keluarga, serta kemampuan masyarakat Kapau menjaga warisan kuliner mereka dari generasi ke generasi. Menurut jurnal pariwisata tawamangu (2024) nasi kapau yang disajikan dengan berbagai lauk pauk yang berbeda-beda, melambangkan keragaman dalam kehidupan masyarakat Minangkabau yang menjunjung tinggi prinsip gontong dan kekeluargaan. Setiap lauk pauk yang menyertai nasi memiliki filosofi tersendiri. Misalnya, gulai cubadak (nangka muda) melambangkan kelestarian alam dan keseimbangan hidup. Kehadiran sambal hijau dalam hidangan ini menggambarkan keberanian dan semangat juang masyarakat Minangkabau dalam menghadapi tantangan hidup. Menurut Amiluhur Soeroso (2014) menyatakan bahwa makanan tradisional berfungsi sebagai medium pembawa cerita budaya yang memberikan pemahaman tentang bagaimana masyarakat setempat hidup, nilai-nilai mereka, serta warisan yang diwariskan turun-temurun.

Dengan demikian, nasi kapau dalam konteks ini bisa dilihat sebagai bagian dari warisan gastronomi yang membawa nilai budaya, identitas, dan memori kolektif yang menjadikannya sebagai jembatan antara wisatawan dan budaya lokal.

Nasi Kapau sebagai Identitas Kuliner Otentik yang membangun Daya Tarik Wisata

Kapau adalah sebuah Nagari di Kecamatan Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, Sumatra Barat. Para perempuan Kapau terkenal sebagai perantau yang membuka usaha kuliner di pasar-pasar Bukittinggi sejak dulu dari merekalah muncul istilah nasi kapau, kemunculan nasi kapau ini menarik perhatian para wisatawan karena penyajiannya yang unik berbeda dengan penyajian dengan nasi padang dimana lauk disusun tinggi menggunakan piring sedangkan nasi kapau dengan penyusunan lauk menggunakan wadah besar (kalio tampah), dan pengambilan lauk dengan sendok panjang dan juga variasi lauk yang beragam, serta ciri khas seperti gulai tunjang dan sayur nangka atau yang biasa disebut (sayua kapau). Dengan begitu wisatawan mendapatkan pengalaman yang unik dan otentik.

Dari sudut pandang Gastronomi, keotentikan adalah elemen penting yang memengaruhi persepsi wisatawan terhadap nilai budaya suatu makanan. Oleh karena itu, gastronomi dan pariwisata memiliki hubungan yang sangat erat yang dapat dibagi menjadi empat kelompok. Chen dan Huang (2016) menyatakan 1) makanan sebagai bagian dari budaya lokal; 2) makanan sebagai daya tarik wisata; 3) makanan sebagai produk wisata; 4) makanan sebagai pengalaman wisata. Temuan ini menguatkan teori bahwa wisatawan cenderung mengunjungi suatu tempat untuk mencicipi makanan khas daerah tersebut. Menurut Indonesian of tourism and leisure (2020) menyatakan kuliner telah menjadi daya tarik yang memikat wisatawan. Hal ini disadari oleh Pemerintah Kota Bukittinggi yang akan mengembangkan daya tarik wisatanya melalui Nasi Kapau. Wisata kuliner berawal dari fasilitas tambahan dalam pendistribusian kegiatan wisata namun kini posisi nasi kapau telah berubah menjadi daya tarik wisata yang

berdampingan dengan objek wisata lainnya. Dengan begitu pengalaman kuliner sangat mempengaruhi niat wisatawan untuk berkunjung ke Bukittinggi dan juga nilai yang dirasakan oleh wisatawan ke destinasi kuliner lokal mempengaruhi niat wisatawan untuk kembali berwisata ke Kota Bukittinggi.

Nasi kapau memang memiliki karakteristik otentik baik dari segi resep, cara penyajian, salah satu keunikan dari nasi kapau adalah dengan Penyajian lauk pauk secara bertingkat menggunakan wadah besar (kalio tampah), selain itu untuk menu utama yaitu gulai tunjang yang banyak di minati oleh wisatawan, keunikan lainnya pada nasi kapau tidak menyediakan rendang daging dan olahan ikan laut seperti rumah makan padang umumnya. Suasana makan juga berpengaruh pada pengalaman wisatawan dengan lokasi di Los Lambuang sudah sesuai dengan peletakan yang bersih sehingga seluruh lauk di nasi kapau terpajang rapi sebagaimana mestinya, lokasi nya yang mudah di akses dan nyaman untuk makan di ruang terbuka dan antara kedai nasi dihalangi oleh kain-kain putih sehingga sudah menggambarkan convenience dengan baik dan curb side appeal tradisional yang tergambarkan dengan baik di lokasi tersebut.

Nasi kapau memiliki koneksi budaya yang kuat karena berfungsi sebagai representasi identitas etnoregional masyarakat Nagari Kapau sekaligus medium untuk memahami nilai nudaya Minangkabau yang menekankan kebersamaan, gontong royong, dan musyawarah. Keunikan teknik memasak, komposisi rempah, dan pola penyajian yang diwariskan antargenerasi menjadikannya bagian dari warisan budaya takbenda (intelgible cultural heritage) yang mencerminkan pengetahuan kuliner lokal. Selain itu, sejarah migrasi pedagang nasi kapau ke Bukittinggi menepatkan nasi kapau dalam narasi mobilitas sosial dan ekonomi perempuan Minang, sehingga makanan ini tidak hanya mengandung cita rasa, tetapi juga jejak sejarah komunitas.

Dalam konteks pariwisata, nasi kapau berfungsi sebagai atraksi gastronomi yang menggabungkan pengalaman sensorik dengan pemaknaan budaya, menjadikan konsumsi makanan sebagai cara cepat bagi wisatawan untuk mengakses identitas, tradisi, dan cerita kolektif masyarakat Minangkabau. Maka besar kemungkinan kuliner seperti nasi kapau berfungsi sebagai identitas khas Bukittinggi dan menjadi daya tarik wisata yang efektif. Dengan demikian nasi kapau tidak hanya menawarkan rasa namun juga menjadi representasi budaya, identitas lokal, dan pengalaman otentik yang berbeda dari kuliner generik. Hal ini membuat nasi kapau cocok dijadikan unsur strategis dalam promosi pariwisata gastronomi di Bukittinggi.

Selain sebagai simbol identitas kuliner, nasi kapau juga memiliki dampak ekonomiyang signifikan terhadap masyarakat lokal. Literatur mengenai community based tourism Timothy dan Nyaupane (2009) menunjukkan bahwa sektor kuliner adalah salah satu cara paling efektif untuk mendistribusikan manfaat ekonomi secara langsung kepada masyarakat, terutama UMKN dan rumah makan keluarga dan juga keberadaan pedagang Nasi Kapau di Los Lambuang menjadi bukti bahwa kuliner tradisional bukan hanya aset budaya, tetapi juga sumber penghidupan masyarakat lokal.

Dengan demikian, otentisitas nasi kapau tidak hanya membangun brand gastronomi Bukittinggi tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi lokal melalui nilai

kuliner. Identitas budaya dan manfaat ekonomi saling menguatkan, menjadikan nasi kapau adalah daya tarik wisata yang berkelanjutan.

4. KESIMPULAN.

Penelitian mengenai nasi kapau sebagai makanan tradisional yang berperan dalam membentuk daya tarik wisata Kota Bukittinggi menunjukkan bahwa kuliner lokal memiliki posisi strategis dalam memperkuat identitas destinasi. Melalui analisis pustaka, ditemukan bahwa filosofi nasi kapau tidak hanya berkaitan dengan teknik masak atau resep tetapi memuat nilai sosial budaya masyarakat Minangkabau seperti kebersamaan, dan pewarisan pengetahuan kuliner lintas generasi. Filosofi tersebut memperkuat karakter otentik nasi kapau sebagai bagian dari kekayaan gastronomi lokal.

Selain itu, otentisitas nasi kapau berperan signifikan dalam membentuk persepsi wisatawan terhadap Bukittinggi sebagai destinasi kuliner. Kuliner ini bukan saja menjadi alasan utama bagi sebagian wisatawan untuk berkunjung, tetapi juga berkontribusi pada penguatan destination branding. Di sisi lain keberadaan rumah makan nasi kapau dan pasokan kuliner lokal memberikan dampak ekonomi yang nyata bagi masyarakat, penyerapan tenaga kerja dan perputaran ekonomi melalui bahan baku lokal.

Dengan demikian, nasi kapau dapat dipahami sebagai daya tarik wisata yang multidimensi yang berfungsi sebagai simbol identitas budaya, pengalaman otentik, dan instrumen pemberdayaan ekonomi masyarakat. Ketiga aspek ini saling menguatkan dan memposisikan kuliner tradisional sebagai elemen penting dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di Kota Bukittinggi.

DAFTAR PUSTAKA.

- Afrilian, P., Yulianda, H., & Afriani, A. (2020). Strategi promosi wisata Kota Bukittinggi melalui Nasi Kapau. *Indonesian Journal of Tourism and Leisure*, vol.1(1), 108–116.
- Alfaset, M. I., & Juniartika, S. (2025). Nasi Kapau sebagai identitas kuliner Minangkabau: Sejarah dan filosofinya. *Jurnal Pariwisata Tawangmangu*, vol.3,(1), 32-37.
- Atika, A., Yulianda, H., & Afrilian, P. (2021). Strategi promosi wisata Kota Bukittinggi melalui kuliner Nasi Kapau. *Indonesian Journal of Tourism and Leisure*, vol.2(20), 107-116.
- Beatriz, B., Juan, M., Jose, M., & Luna, L. (2019). Gastronomic experience as a motivational factor in tourism movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol.18(10),100-171.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, vol.15(3),371-386 .
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Hjalager, A.-M. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, vol.31(1), 1–12.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, vol.30(3), 277–354.
- OECD. (2012). *Food and the tourism experience: The OECD–Korea workshop*. OECD Publishing.

- Richards, G. (2021). Gastronomy and tourism: Reflections on local food consumption. In P. Björk & H. Rimmington (Eds.), *The Routledge handbook of gastronomic tourism*. Routledge.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, vol.23(1), 15-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy studies in search of hospitality. *Hospitality Review*, vol.20(1),1-12.
- Timothy, D. J., & Nyaupane, G. P. (2009). *Cultural heritage and tourism in the developing world: A regional perspective*. Routledge.
- Zidan, O., Zulfaeva, Z., & Meri, M. (2024). The existence of Lost Lambuang as a culinary tourism in Bukittinggi 1987–2019. *Santhet: Jurnal Sejarah, Pendidikan, dan Humaniora*, vol.8(2), 1-4.