

**PINDANG MAKANAN TRADISIONAL KHAS PALEMBANG MENJADI SALAH
SATU DAYA TARIK WISATA KULINER DALAM MENINGKATKAN
KUNJUNGAN WISATAWAN DI KOTA PALEMBANG
(STUDI KASUS: RUMAH MAKAN MUSI RAWAS SEBAGAI PUSAT PINDANG DI
KOTA PALEMBANG)**

Dwi Hanadya

Politeknik Darussalam
hanadya.dwi@gmail.com

Yumita Sari

Mahasiswa Politeknik Darussalam
sari33yumita@gmail.com

ABSTRACT

Palembang has a variety of culinary, one of which is pindang. Pindang has the potential to be used as one of the tourist attractions of the city of Palembang. Therefore this study aims to determine the hygiene in the management and presentation, taste and nutritional value of Pindang itself which was expected to play a role as an attraction for culinary enthusiasts to taste and culinary tour in the city of Palembang. The object of this research was RM Musi Rawas which made pindang as its mainstay menu, located in the middle of the city and with a relatively affordable price when compared to the RM in the surrounding locations. Data collection and collection were done by observation and interviews as primary data, other data was done by literature study. The results obtained were that RM Musi Rawas had paid attention to hygiene in the management and presentation of foods with high nutritional value.

Keywords: *Tourism, Culinary, Pindang, Hygenis, Nutrition*

ABSTRAK

Palembang memiliki beragam kuliner, salah satunya adalah pindang. Pindang memiliki potensi untuk dijadikan sebagai salah satu daya tarik wisata kota Palembang. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui higienis dalam pengelolaan dan penyajian, citarasa serta nilai gizi pindang itu sendiri yang diharapkan dapat berperan sebagai daya tarik bagi wisatawan penggemar kuliner untuk mencicipi dan berwisata kuliner di kota Palembang. Objek wisata penelitian ini adalah RM Musi Rawas yang menjadikan pindang sebagai menu andalannya, berada di tengah kota dan dengan harga yang relatif terjangkau jika dibandingkan RM pada lokasi sekitarnya. Pengambilan dan pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara sebagai data primer, data lainnya dilakukan dengan study pustaka. Hasil yang didapat adalah bahwa RM Musi Rawas telah memperhatikan higienis dalam pengelolaan dan penyajian.

Kata kunci : *Wisata, Kuliner, Pindang, Hygenis, Gizi*

Pendahuluan

Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di dunia, terlebih Indonesia, sangat didukung oleh keadaan alam dan budayanya yang begitu beragam, selain itu juga Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki pulau terbanyak di dunia dan mempunyai pantai terbanyak di Asia Tenggara. Sektor pariwisata merupakan salah satu faktor andalan pemerintah Indonesia untuk menghasilkan devisa negara, oleh karena itu pemetaan, pengembangan, pengelolaan dan pembiayaan kawasan wisata harus mendapatkan perhatian yang serius dari pemerintah. Meningkatnya jumlah wisatawan nusantara yang melakukan kegiatan wisata diikuti pula oleh program pemerintah Indonesia dalam mempromosikan pariwisata Indonesia ke dunia

Internasional. Daya tarik wisata yang dimiliki Indonesia memiliki keunikan tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung, Indonesia memiliki banyak potensi pariwisata yang tersebar di berbagai provinsi.

Salah satu potensi wisatawan untuk berkunjung ke Indonesia terletak di Kota Palembang Sumatera Selatan. Daya tarik wisata di Kota Palembang meliputi berbagai jenis wisata, antara lain alam, sungai, peninggalan sejarah, seni budaya, wisata konvensi, museum, wisata belanja, dan wisata kuliner. Salah satu potensi yang menjadi daya tarik wisata di Kota Palembang ialah wisata kuliner. Wisata kuliner di Kota Palembang yang beragam belum sepenuhnya dikemas menjadi atraksi wisata andalan kota. Padahal jika dilihat dari sisi potensi kuliner yang beragam, Kota Palembang memiliki beranekaragam referensi

kuliner yang lezat yang tersebar di berbagai penjuru daerah di Kota Palembang dengan cita rasa yang berbeda masing-masing. Kekayaan kuliner tersebut merupakan sebuah modal besar yang harus dimanfaatkan dalam rangka pengembangan daerah dari sisi kepariwisataan. Kota Palembang memiliki beraneka ragam tempat-tempat kuliner yang bisa menjadi tujuan wisatawan baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara.

Bisnis makanan (kuliner) merupakan salah satu bisnis yang dewasa ini berkembang pesat dan memiliki potensi berkembang yang cukup besar. Sudah banyak pelaku usaha yang meraup untung dari usaha kuliner ini. Namun tidak sedikit pula pelaku usaha kuliner yang gulung tikar alias bangkrut yang disebabkan oleh kurangnya konsumen yang berkunjung, karena strategi pemasaran yang digunakan kurang tepat dan kualitas pelayanan yang kurang optimal. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan sebuah bisnis kuliner dalam memenangkan persaingan ditentukan oleh penerapan strategi pemasaran yang tepat serta hubungan baik yang dijalani dengan konsumen.

Hubungan baik akan tercipta bila sebuah bisnis kuliner mampu memberikan kepuasan terhadap kebutuhan, keinginan, dan selera konsumen. Selain itu kepuasan pelanggan juga merupakan sumber informasi yang efektif bagi manajemen dalam melakukan perbaikan terhadap layanannya. Salah satu kuliner yang menjadi potensi wisatawan untuk berkunjung ke kota Palembang adalah Pindang merupakan makanan (lauk) khas Palembang Melayu. Pindang merupakan masakan dengan pengolahan sederhana. Pada masa lalu, aktivitas masyarakat yang tinggi, menyebabkan dorongan untuk memasak secara praktis. Pada sisi lain, Sumatra Selatan yang memiliki aliran Sungai Musi beserta anak-anak sungai lainnya, menyediakan ikan yang berlimpah. Ditambah lagi lebak (rawa) memiliki kekayaan yang sama melimpahnya. Dibuatlah kemudian pindang ikan atau udang. Ikan yang biasa dimasak pindang adalah Baung, Betok, Gabus, Jelawat, Juaro, Patin, Serandang, Toman, Bujuk, Lais, dan Belida (Riyan Ningsih, 2014) meneliti mengenai praktik *hygiene* sanitasi para pedagang hasil penelitian menunjukkan pengetahuan pedagang mengenai *higieniene*. (Nopika Indrasari, 2007) telah mengukur kepuasan pelanggan terhadap pengaruh cita rasa, nilai gizi dan variasi produk. Hasil penelitian menunjukkan hal tersebut signifikan. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pindang Menjadi Salah Satu Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Palembang (Pindang Musi Rawas)”**

Tinjauan Pustaka

Definisi Wisata

Wisata menurut kamus besar bahasa Indonesia merupakan berpergian bersama-sama dengan tujuan untuk bersenang-senang, menambah pengetahuan, dan lainnya. Wisata juga dapat diartikan sebagai kegiatan perjalanan yang dilakukan seseorang, baik individu maupun kelompok dengan tujuan sebagai rekreasi dan liburan yang juga disertai dengan persiapan tentang perjalanan wisata ini. Jenis-jenis wisata yang dapat dijadikan sebagai referensi berdasarkan minat wisata yang ingin dikunjungi: Wisata Alam, Wisata Budaya, Wisata Pendidikan, Wisata Bahari, Wisata Sejarah, Wisata Belanja, Wisata Pertanian dan Wisata Kuliner. Wisata kuliner merupakan wisata yang banyak diminati oleh setiap orang. Wisatawan kuliner yang mengkhususkan minatnya di jenis wisata ini biasa disebut *food traveller*. Contoh wisata kuliner di Palembang : Martabak HAR, Pempek SAGA Sudi Mampir, Mie Celor 26 Ilir, Kampung Kapitan Seafood Restaurant, Bakmi Alun, Es Kacang Merah Mamat (Lapangan Hatta) atau Es Kacang Merah Cinde, Warung Terapung, Rumah Makan Pindang Musi Rawas dll.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Bagi masyarakat Indonesia umumnya amat diyakini khasiat, aneka pangan tradisional, seperti tempe, tahu, bawang putih, madu, temulawak, gado-gado, kacang hijau, ikan laut, ikan darat dll. Karena disamping khasiat, makanan tradisional Indonesia juga mengandung segi positif yang lain seperti: Bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat dan aman, murah dan mudah didapat, sesuai dengan selera masyarakat sehingga diyakini punya potensi yang baik sebagai makanan. Makanan tradisional Indonesia adalah segala jenis makanan olahan asli Indonesia, khas daerah setempat, mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman, yang cukup kandungan gizi, serta biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut dengan beragam dan bervariasi bahan dasar, maka dapat dihasilkan bermacam-macam jenis makanan tradisional yang sedemikian rupa sehingga menjadi makanan yang lezat dan gizi seimbang. Demikian juga cara pengolahannya dilakukan dengan beragam dan bervariasi seperti: Dengan membakar/memanggang, pengasapan, pemepesan, pengukusan, menggoreng dan menumis. Makanan tradisional Indonesia dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah-daerah.

Makanan tersebut disukai, karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan selernya. Demikian juga dengan kebiasaan makan khas daerah umumnya tidak mudah berubah, walaupun anggota etnik bersangkutan pindah ke daerah lain.

Salah satu contoh makanan tradisional ialah pindang.

Definisi Gizi

Adalah "Gizi" berasal dari dialek dalam bahasa Mesir yang berarti "makanan". Kata "gizi" adalah terjemahan dari kata dalam Bahasa Inggris yaitu "nutrition" yang apabila diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia menjadi "nutrisi". Gizi dapat dideskripsikan sebagai sebuah hal yang mempengaruhi proses perubahan berbagai macam makanan yang masuk ke tubuh, sehingga dapat mempertahankan kehidupan. Namun, pengertian gizi sangat luas, bukan hanya tentang berbagai jenis pangan serta kegunaannya untuk tubuh, akantetapi juga mengenai berbagai cara dalam memperoleh, mengolah, dan mempertimbangkan supaya tubuh tetap terjaga kesehatannya. Ilmu yang mempelajari tentang gizi yaitu ilmu gizi. (Hadisantoso : 2013)

Pengertian hygiene dan Sanitasi

1. *Hygiene* adalah suatu upaya atau tindakan untuk menjaga/ meningkatkan kebersihan dan kesehatan dengan melakukan pemeliharaan dini terhadap semua individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya. Tujuannya adalah agar setiap individu tidak terkena kuman penyebab penyakit (Depkes RI, 1994). www.dinaskesehatan.co.id
2. Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. Menurut Azrul Anwar (2015:77) berpendapat bahwa sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Pengertian Cita Rasa

Cita rasa makanan adalah suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (*taste*) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Cita rasa merupakan bentuk kerja sama dari kelima macam indra manusia, yakni perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (*taste buds*) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa.

Pada usia lanjut, pengecap rasa manusia akan berkurang jumlahnya, sehingga memerlukan lebih banyak bumbu untuk menimbulkan cita rasa yang sama. Untuk meningkatkan cita rasa seringkali digunakan bahan tambahan makanan,

yaitu penyedap rasa seperti MSG. (William W: 2016).

Metodologi Penelitian

Objek Penelitian

Menurut Husen Umar (2005:303) pengertian objek penelitian adalah sebagai berikut :“Objek penelitian menjelaskan tentang apa dan atau siapa yang menjadi objek penelitian. Juga dimana dan kapan penelitian dilakukan, bisa juga ditambahkan dengan hal-hal lain jika dianggap perlu”. Penelitian yang dilakukan bersifat Deskriptif untuk mengetahui atau menggambarkan kenyataan dari kejadian yang diteliti atau penelitian yang dilakukan terhadap variabel mandiri atau tunggal, yaitu tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2009:11).

Tempat dan Waktu Penelitian

Dalam menyelesaikan Laporan akhir ini, penelitian dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan, di mulai dari tanggal 20 Maret sampai dengan 20 Mei 2019.

Tehnik Pengumpulan Data

Menurut Suliyanto (2016:145) Metode Pengumpulan Data adalah data yang digunakan untuk memperoleh data-data yang objektif, relevan, tepat, dan akurat. Pada penyusunan Laporan Akhir ini penulis menggunakan metode sebagai berikut :

1. Wawancara
Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dimana pewawancara (peneliti atau yang ingin diberi tugas melakukan pengumpulan data) dalam mengumpulkan data mengajukan suatu pertanyaan kepada yang di wawancarai (Suliyanto, 2016:145).
2. Studi Pustaka
Studi literatur digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara *desk research* (telaah pustaka, buku, dan internet) serta arsip- arsip, atau informasi tertulis dari dokumen. Seperti halnya dengan beberapa sumber atau dokumen penguat dalam penelitian ini, baik dalam bentuk kajian terdahulu yang relevan maupun dari berbagai sumber buku yang terkait mengenai pariwisata.

Jenis Sumber Data

Jenis-Jenis Data yang digunakan oleh penulis dalam menyusun laporan akhir ini Menurut Bogdam dan Taylor (2007:3) data kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari orang-orang dan perilaku yang di amatin.

Penulisan menggunakan dua jenis data dalam menyusun ini untuk mendukung dasar- dasar penelitian yaitu :

1. Data primer

Menurut Sugiyono (2013:376) Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data yaitu data yang diperoleh dari hasil kegiatan atau pengamatan langsung ataupun wawancara dengan informan di lapangan yang menjadi objek penelitian.

2. Data sekunder

Sumber data sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono, 2013:376).

Teknik Analisis Data

Pengertian teknik analisa data menurut Lexy J. Moleong 2002:103 adalah proses penelitian yang sangat sukar dilakukan hal ini lantaran membutuhkan kerja keras, fikiran yang kreatif, dan kemampuan pengetahuan yang tinggi. Dalam pandangannya dalam teknik analisis data tidak bisa disamakan antara satu penelitian dengan peneliti yang lainnya, terutama mengenai metode yang dipergunakan.

Data bermuatan Kualitatif

Menurut Sugiyono (2013) Data bermuatan Kualitatif disebut juga dengan data lunak. Data semacam ini diperoleh melalui penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif, atau penilaian kualitatif. Keberadaan data bermuatan kualitatif adalah catatan lapangan yang berupa catatan atau rekaman kata-kata, kalimat, atau paragraf yang diperoleh dari wawancara menggunakan pertanyaan terbuka, observasi partisipatoris, atau pemaknaan peneliti terhadap dokumen atau peninggalan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Berikut ini adalah penelitian yang telah dilaksanakan di RM Musi Rawas, penulis telah mendapatkan hasil penelitian yang diperoleh dari RM Musi Rawas yaitu: Berikut ini adalah penelitian yang telah dilaksanakan di RM Musi Rawas, penulis telah mendapatkan hasil penelitian yang diperoleh dari RM Musi Rawas yaitu:

1. Mengetahui Struktural Organisasi yang ada di RM Pindang Musi Rawas beserta Tugas para karyawannya.
2. Mengetahui Sejarah RM Pindang Musi Rawas
3. Mengetahui Jenis-jenis Pindang di RM Pindang Musi Rawas.
4. Mengetahui Bahan Untuk Membuat Pindang.
5. Mengetahui Higienis pada RM Pindang Musi Rawas.
6. Mengetahui Nilai Gizi Pindang pada RM Pindang Musi Rawas.

7. Mengetahui Cita Rasa dan Harga pada RM Pindang Musi Rawas.
8. Mengetahui Rumah Makan yang Terkenal di Daerah Sekitaran Demang Ilir Barat 1.

Pembahasan

Operasional RM Pindang Musi Rawas

RM Pindang Musi Rawas adalah rumah makan yang cukup terkenal, kesan yang penulis dapatkan adalah tempatnya yang bersih tidak terlihat debu, sampah dan meja kursi tersedia sekitar seratus kursi dan dua puluh meja, dua meja kasih dan dua puluh lima meja tamu yang tertata dengan rapi serta tercium aroma wangi masakan. Pegawai sekitar dua puluh lima orang bagian dapur lima orang, mencuci piring tiga orang, pelayan tiga belas orang, bagian kasir dua orang, tukang pakir dua. Pegawai yang di sedia pakaian cuman pelayan dan tukang pakir di sediakan rompi di sediakan pakaian.

Pelayanan yang ramah, menyapa setiap pengunjung yang datang. Pelayan menawarkan menu masakan yang tersedia, mencatat pesanan pelanggan, mengantarkan pesanan pelanggan, serta memberikan penjelasan tentang menu makanan yang ada di restoran bila diminta.

Tempat ini cukup terkenal bagi orang Palembang. Terlihat dari banyaknya pengunjung setiap harinya, rata-rata yang berkunjung berkisaraan 200 orang perharinya. Pada hari libur biasanya pengunjung akan meningkat terutama pada libur panjang. Pengunjung yang berasal dari luar Palembang diantaranya, berasal dari Medan, Jakarta, Jambi, Bangka, Bandung, Yogyakarta dan lainnya. Tempatnya yang luas dan tersedia juga tempat lesahan menjadi salah satu *factor* RM Musi Rawas banyak didatangi oleh pengunjung.

Makanan akan langsung tersaji, namun pada saat jam-jam ramai makanan akan tersaji sekitar 15 sampai dengan 20 menit setelah dilakukan pemesanan. Nasi panas berada dalam bakul, terlihat asapnya masih, dilengkapi dengan beraneka ragam lalapan, seperti ; terong bulat, kacang panjang, wortel, timun, daun kemangi dan potongan labu. Sambal juga tersaji melengkapi hidangan seperti sambal terasi, sambal udang pete, sambal buah embam dan sambal tumis.

Fasilitas yang di sediakan yaitu ; toilet dua perempuan dan laki-laki, musolah, televisi ada dua, etalase yang besar satu, showcase minuman ada dua satu pintu yang kecil dan dua pintu yang besar, tiga puluh lima lampu , kipas angin yang ada lampunya sepuluh dan kipas angin dinding dua puluh. Bangunan satu lantai dan letak rumah makan yang strategis berada di tepi jalan besar yaitu Jalan Angkatan 45 No.18, Lorok Pakjo, Kec. Ilir Bar. I, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30137. Buka setiap hari dari jam 09 sampai dengan 21 WIB, telepon: (0711) 370590.

Nilai Gizi Pada Pindang Berbahan Ikan, Daging & Udang

Gizi merupakan bagian yang penting yang dibutuhkan oleh tubuh guna perkembangan dan pertumbuhan serta untuk memperoleh energy. Agar dapat melaksanakan kegiatan fisiknya sehari-hari. RM Musi Rawas berupaya menyajikan makanan yang bernilai gizi tinggi seperti ikan, daging dan udang. Sebagai bahan utama yang dipakai untuk menu pindang, ikan, daging dan udang mengandung banyak vitamin. Bahan baku dibeli di pasar induk satu kali untuk persediaan 2 hari, memasak dilakukan di pagi hari untuk makan satu hari.

Table 1. Kandungan Gizi Pada Bahan Makanan Untuk Pindang

	Ikan Air Tawar	Daging Sapi	Udang
1.	Protein	Kalori	Protein
2.	Omega 3	Lemak	Yodium
3.	Vitamin A,D	Protein	Kalsium
4.	Karbohidrat	Kalsium	Omega 3 =
5.	Kalori	Zat Besi	
6.	Mineral	VIT D, B6,	
7.		Magnesium	
8.		Omega 22	

Sumber: www.halodoc.com

Berikut penjelasan kandungan gizi pada bahan utama pindang:

- Protein
 1. Protein ikan mengandung berbagai asam amino. Komposisi asam amino protein ikan juga lebih lengkap dibanding bahan makanan lain, salah satunya taurin, sangat bermanfaat merangsang pertumbuhan sel otak.
 2. Protein Daging Sapi bermanfaat untuk memperbaiki sel tubuh yang rusak, hingga meningkatkan fungsi otak.
 3. Protein Udang bermanfaat untuk membentuk sel tubuh. Selain itu, asupan protein juga diperlukan untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, serta memproduksi enzim, hormon, dan zat kimia lainnya dalam tubuh.
- Omega
 1. Omega pada ikan dapat mengurangi risiko penyakit kardiovaskular, serta mengurangi risiko stroke. Konsumsi bahan makanan yang mengandung asam lemak omega-3 secara rutin dapat membantu mengurangi kadar trigliserida dalam darah.
 2. Omega pada daging sapi membantu fungsi jantung, system saraf pusat dan hati. Setiap 150 gram daging sapi, maka akan terkandung 30 gram asam lemak.
 3. Omega 3 pada udang membantu menurunkan risiko sakit jantung dengan cara menekan kadar trigliserida.
- Kalsium

1. Kalsium pada daging mempercepat proses penyembuhan luka.
 2. Kalsium pada udang bermanfaat membantu mengatasi kondisi tekanan darah tinggi, sindrom pramenstruasi dan kenaikan berat badan.
 3. Kalori menjadi bahan bakar kita untuk melakukan berbagai macam aktivitas yang membutuhkan energi. Kalori meningkatkan metabolisme dan dapat menahan rasa lapar.
 4. Karbohidrat sangat penting dan juga sangat baik untuk meningkatkan metabolisme tubuh.
- Vitamin
 1. Manfaat vitamin A ini, yang terkandung pada ikan air tawar ini membantu meningkatkan daya tahan tubuh, juga sangat bermanfaat untuk membantu menjaga kesehatan organ mata anda. manfaat vitamin D pada ikan membantu menjaga dan juga meningkatkan kekuatan serta struktur tulang.
 2. Vitamin pada daging kegunaan pada sistem syaraf dan juga sangat baik untuk penglihatan, tulang, kulit dan gigi.
 3. Kandungan mineral dapat membantu menjaga kesehatan jantung dan mengoptimalkan kerja dari jantung anda, sehingga anda dapat memperkecil resiko mengalami berbagai macam gangguan pada organ jantung. Lemak fungsi lemak sendiri adalah untuk meningkatkan energi dan sumber tenaga bagi tubuh untuk menjalani aktivitas sehari-hari.
 - Zat Besi dapat membuat terhindar dari penyakit kurang darah atau anemia.
 - Magnesium mengendalikan keseimbangan elektrolit saat terjadi kontraksi otot.
 - Yodium untuk mendukung produksi hormone.

Kesimpulan

Dari pembahasan dan penguraian yang dibahas dalam Bab-bab sebelumnya, maka pada bab ini penyusun mengambil beberapa kesimpulan dan memberikan beberapa saran yang dapat membantu dalam meningkatkan kunjungan di RM Musi Rawas Jalan Angkatan 45 no 18 lorok pakjo ilir barat 1, kota Palembang. Adapun kesimpulan yang penulis ambil yaitu :

1. Pindang merupakan makanan (lauk) khas Palembang Melayu dengan pengolahan sederhana. Pindang menjadi salah satu kuliner yang dapat meningkatkan wisatawan dikarnakan nila gizi, cita rasa dan *hygenies*.
2. Gizi dibutuhkan manusia agar dapat melaksanakan kegiatan fisiknya sehari-hari. RM Musi Rawas berupaya

menyajikan makanan yang bernilai gizi tinggi seperti ikan, daging dan udang. Sebagai bahan utama yang dipakai untuk menu pindang, ikan, daging dan udang mengandung banyak vitamin

3. RM Musi Rawas Palembang memiliki rasa yang relatif sama dari pindang yang terkenal di sekitaran Demang Lebar Daun Ilir Barat 1 dan memiliki cita rasa yang kemiripan seperti Tom Yan Kund dari Thailand, Pengek Masi di Ranah Minang, Asam Pedas dalam kuliner Melayu dan Duki dari Jepang. Kriteria bahwa makanan tersebut.

Persembahan

Dengan memanjatkan segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT. Aku persembahkan Laporan Akhir ini untuk :

- Orang Tuaku sebagai bukti
- Bapak/Ibu Dosen yang selalu membimbingku
- Teman-teman seperjuanganku
- Almamaterku

Daftar Pustaka

- Anwar, Azrul. 2015. *Ilmu Kesehatan*. Bandung : Rosda Karya
- Hadisantoso. 2013 *Pengertian Nilai Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
- Husen Umar. 2005. *Objek Penelitian*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Sugiyono. 2009. *Data Primer dan Data sekunder*, Penerbit. Bandung : ALFABETA
- Suliyanto, 2016. *Metode Pengumpulan Data dan Wawancara*. Penerbit. Bandung : ALFABETA
- Lexy J. Moleong. 2002. *Kesehatan*. Elex Media. Komputindo. Jakarta