Journal of Innovative and Creativity
Journal Homepage: https://joecy.org/index.php/joecy
e-mail: journaljoecy@gmail.com

Faculty of Education
University of Pahlawan Tuanku Tambusai
ISSN 2775-771X (Online)
ISSN 2962-570X (Printed)
6 (1) 2026, Page: 2836-2846

Analisis Cita Rasa Dan Penyajian Nasi Kapau Di Nasi Kapau Pak Nin

Nanda Putra Utama[1], Hendra Syaiful[2], Heri Nuryanto[3], Agung Arif Gunawan[4]
[1234]Politeknik Pariwisata Batam, Indonesia

Corresponding Author: nandaputranp23@gmail.com

Published: January , 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau sebagai kuliner tradisional Minangkabau di Rumah Makan Nasi Kapau Pak Nin, Vitka City, Kota Batam. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dan teori gastronomi budaya, penelitian ini berfokus pada upaya pelaku kuliner tradisional dalam mempertahankan autentisitas cita rasa dan teknik penyajian di tengah arus modernisasi. Data diperoleh melalui wawancara mendalam, observasi lapangan, dokumentasi visual, serta kuesioner konsumen, kemudian dianalisis menggunakan model interaktif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cita rasa Nasi Kapau Pak Nin memiliki profil rasa kompleks pedas, gurih, dan sedikit asam yang dihasilkan dari penggunaan bumbu tradisional seperti santan kental, cabai merah, kunyit, jahe, lengkuas, dan serai dengan teknik slow cooking untuk menghasilkan konsistensi rasa yang autentik. Teknik penyajian yang menonjol adalah model prasmanan, di mana pelanggan memilih lauk di etalase berisi panci besar dengan bantuan pelayan, namun tetap mempertahankan fleksibilitas untuk disajikan secara "ramas" sesuai tradisi Kapau. Pola penyajian nasi di tengah piring dengan lauk di sekelilingnya serta siraman kuah gulai di atasnya menciptakan harmoni visual sekaligus merefleksikan nilai efisiensi, kebersamaan, dan gotong royong khas Minangkabau. Faktor-faktor yang memengaruhi cita rasa dan penyajian meliputi kualitas bahan baku, keahlian koki, resep turun-temurun, serta adaptasi terhadap selera modern tanpa kehilangan identitas budaya. Dengan demikian, Nasi Kapau Pak Nin menjadi representasi nyata pelestarian warisan kuliner Minangkabau yang mampu beradaptasi dengan konteks urban modern tanpa mengurangi nilai autentisitasnya.

Keywords: Nasi Kapau, Cita Rasa, Teknik Penyajian, Prasmanan, Kuliner Tradisional

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Atibution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Minangkabau merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang kaya akan cita rasa dan filosofi. Nasi Kapau, sebagai salah satu representasi kuliner Minangkabau, memiliki keunikan tersendiri yang membedakannya dengan masakan Padang pada umumnya. Nasi Kapau berasal dari Nagari Kapau, Kabupaten Agam, Sumatera Barat, dan telah berkembang menjadi salah satu kuliner favorit yang tidak hanya populer di Sumatera Barat tetapi juga di berbagai daerah di Indonesia. Menurut Arifin (2022), Nasi Kapau mengandung filosofi yang dalam, yang mencerminkan keseimbangan antara kebutuhan fisik dan spiritual, yang diwujudkan dalam setiap proses pembuatan dan penyajiannya. Makanan ini disajikan dengan berbagai macam lauk seperti rendang, gulai, ayam pop, sambal lado, dan sayur daun singkong, yang masing-masing memiliki makna dan simbolisme tertentu dalam kehidupan masyarakat Minangkabau.Nasi Kapau Pak Nin merupakan salah satu rumah makan yang telah mempertahankan keaslian cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau tradisional. Di tengah perkembangan industri kuliner modern dan persaingan bisnis makanan yang semakin ketat, Nasi Kapau Pak Nin tetap konsisten mempertahankan

karakteristik autentik dalam setiap aspek penyajiannya. Keunikan ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang menginginkan pengalaman kuliner tradisional yang otentik.

Karakteristik cita rasa Nasi Kapau memiliki perbedaan signifikan dengan masakan Padang lainnya, terutama dalam hal penggunaan bumbu, teknik memasak, dan komposisi menu. Menurut Suryani,E (2021) Cita rasa khas nasi kapau berasal dari penggunaan bumbu rempah yang melimpah seperti Cengkeh, pala, Kayu Manis, Daun Jeruk, Kunyit, Serai, dan Lengkuas, Serta menggunakan santan lebih banyak dari nasi padang. Selain itu, teknik penyajian Nasi Kapau juga memiliki kekhasan tersendiri, dimana nasi dan lauk disajikan dalam piring yang sama dengan porsi yang telah ditentukan, berbeda dengan sistem hidang sajian masakan Padang pada umumnya dengan Teknik memasak turun- temurun menyatukan generasi dan memperkuat ikatan sosial, dengan cita rasa kaya yang mencerminkan sejarah budaya. Perbedaan mendasar antara Nasi Kapau dan masakan Padang juga terletak pada filosofi penyajiannya. Sistem penyajian Nasi Kapau yang langsung diporsikan mencerminkan nilai efisiensi dan kepraktisan dalam budaya masyarakat Nagari Kapau sebagai daerah yang dulunya merupakan jalur perdagangan. Pedagang dan pelancong memerlukan penyajian makanan yang cepat namun tetap nikmat dan mengenyangkan. Berbeda dengan rumah makan Padang yang menyajikan berbagai lauk di meja untuk dipilih konsumen, Nasi Kapau menawarkan konsep "paket" yang telah diracik sedemikian rupa sehingga menghasilkan harmoni rasa dalam satu piring.

Dari segi bahan baku, Nasi Kapau memiliki kekhasan dalam pemilihan dan pengolahan ingredien lokal. Penggunaan rempah-rempah khas Minangkabau seperti andaliman, asam kandis, dan cabai hijau besar memberikan dimensi rasa yang berbeda. Teknik pengolahan santan yang lebih lama menghasilkan kuah gulai yang lebih pekat dan berminyak di permukaan, menciptakan lapisan cita rasa yang kompleks. Menu khas seperti gulai tunjang, gulai gajeboh (nangka muda), dan gulai cancang (daging dan kulit sapi) menunjukkan kearifan lokal dalam memanfaatkan seluruh bagian bahan makanan tanpa ada yang terbuang. Menurut (Habibie, 2024) Keunikan Nasi Kapau terletak pada cara penyajiannya yang terdiri dari nasi putih yang dipadukan dengan berbagai macam lauk pauk seperti rendang, ayam pop, gulai cubadak (gulai nangka muda), dan sambal hijau yang khas. Keharmonisan rasa ini menggambarkan filosofi masyarakat. Di tengah pesatnya perkembangan industri kuliner modern, kehadiran Nasi Kapau menjadi simbol perlawanan terhadap homogenisasi rasa global. Fenomena revitalisasi kuliner tradisional kini semakin menonjol, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pelestarian cita rasa lokal dalam gerakan slow food dan sustainable gastronomy (Susanti & Firmansyah, 2022). Tren ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi harian, tetapi juga sebagai instrumen pelestarian identitas budaya dan pendorong ekonomi kreatif berbasis lokalitas.

Di tengah arus globalisasi dan modernisasi kuliner, banyak warisan kuliner tradisional yang mulai terpinggirkan atau mengalami perubahan signifikan dalam cita rasa dan teknik penyajian. Menurut Yuliani & Hasan (2023), regenerasi pengetahuan kuliner tradisional menghadapi tantangan serius karena banyak pelaku muda yang lebih tertarik pada kuliner modern, sementara dokumentasi ilmiah terhadap kuliner tradisional masih terbatas. Hal ini menimbulkan risiko hilangnya teknik pengolahan dan cita rasa autentik yang telah diwariskan turun-temurun.Akibatnya, terdapat risiko hilangnya teknik pengolahan dan cita rasa autentik yang telah diwariskan turun-temurun.

Dalam konteks tersebut, Nasi Kapau Pak Nin, yang berlokasi di Vitka City, Kota Batam, menjadi salah satu contoh nyata pelaku kuliner tradisional yang berhasil mempertahankan autentisitas rasa dan penyajian. Berdasarkan observasi awal, rumah makan ini mempertahankan teknik memasak tradisional dengan penggunaan bumbu segar dan sistem penyajian khas Kapau. Citra positif Nasi Kapau Pak Nin juga terlihat dari tingginya tingkat kunjungan pelanggan, terutama pada jam makan siang, dan ulasan konsumen yang menilai cita rasanya "lebih autentik dibandingkan rumah makan Padang" di wilayah sekitarnya (Data Observasi Lapangan, 2025). Pemilihan objek Nasi Kapau Pak Nin sebagai lokasi penelitian didasarkan pada tiga pertimbangan empiris: (1) popularitasnya sebagai rumah makan Minangkabau otentik di Batam, (2) konsistensi dalam menjaga keaslian resep dan teknik penyajian tradisional, serta (3) relevansinya terhadap isu pelestarian kuliner tradisional dalam era modern. Meski demikian, secara akademik, masih terbatas penelitian yang

secara simultan menelaah karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau, khususnya dalam konteks adaptasi terhadap pasar urban modern (Lestari & Nurdin, 2024; Nugroho et al., 2023).

Sebagian besar penelitian terdahulu hanya membahas aspek cita rasa atau aspek penyajian secara terpisah (Yuliati, 2020; Ramadhani, 2022), sehingga terjadi kesenjangan penelitian dalam memahami keterpaduan kedua aspek tersebut sebagai identitas kuliner Minangkabau. Oleh karena itu, penelitian yang mengintegrasikan analisis cita rasa dan teknik penyajian secara simultan sangat diperlukan untuk memahami esensi kuliner tradisional secara holistik. Penelitian ini berlandaskan pada teori gastronomi budaya (Long, 2020) yang memandang makanan tidak hanya sebagai objek konsumsi, tetapi juga sebagai bentuk representasi nilai budaya dan identitas sosial masyarakat. Dengan pendekatan ini, Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin sebagai bentuk pelestarian kuliner tradisional Minangkabau. Dengan demikian, penelitian ini memiliki urgensi akademik dan empiris. Secara akademik, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian gastronomi tradisional Indonesia melalui analisis terpadu antara aspek rasa dan teknik penyajian. Secara empiris, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pelaku kuliner tradisional dan pengambil kebijakan dalam menjaga keberlanjutan serta nilai autentik warisan kuliner Minangkabau di era modern untuk melestarikan kuliner tradisional minangkabau.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Jenis Jenis penelitian deskriptif dipilih karena tujuan utama penelitian ini bukan untuk menguji hipotesis, melainkan untuk menggambarkan dan menganalisis fenomena secara sistematis sesuai dengan kondisi nyata di lapangan. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau dalam konteks sosial dan budaya yang alami. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami secara mendalam fenomena karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau dalam konteks sosial dan budaya yang alami. Menurut Creswell (2014), penelitian kualitatif adalah metode untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang oleh sejumlah individu atau sekelompok orang dianggap berasal dari masalah sosial atau kemanusiaan. Jenis penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta karakteristik dari fenomena yang diteliti.

Dalam konteks penelitian ini, pendekatan deskriptif kualitatif akan digunakan untuk mendeskripsikan dan menganalisis karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau di Nasi Kapau Pak Nin secara komprehensif dan mendalam. Pemilihan jenis penelitian ini juga sejalan dengan tujuan penelitian yaitu "menganalisis dan mendeskripsikan" dua aspek utama: cita rasa dan teknik penyajian. Melalui pendekatan deskriptif, hasil penelitian diharapkan mampu menampilkan realitas sosial dan budaya yang melekat pada praktik kuliner tradisional tanpa melakukan intervensi terhadap kondisi aslinya.

Dalam konteks penelitian ini, pemahaman terhadap cita rasa dan teknik penyajian merupakan aspek yang kompleks dan kontekstual, yang tidak dapat diukur secara kuantitatif karena melibatkan persepsi, pengalaman, serta nilai-nilai budaya para pelaku dan konsumen. Penelitian ini dilaksanakan di Nasi Kapau Pak Nin, salah satu rumah makan tradisional Minangkabau yang berlokasi di Vitka City, Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau. Lokasi ini dipilih karena Nasi Kapau Pak Nin dikenal luas sebagai salah satu pelaku kuliner yang konsisten mempertahankan cita rasa dan teknik penyajian khas Kapau. Selain itu, keberadaannya yang telah lama berdiri menjadikannya representatif sebagai objek penelitian kuliner tradisional.

Penelitian ini melibatkan tiga kelompok informan utama: 1) Manajer sekaligus pelayan (Pak Amin). Mmemberikan informasi tentang sejarah usaha, filosofi cita rasa, prosedur penyajian, hingga tantangan bisnis yang dihadapi selama pandemi. 2) Koki utama (Pak Arab). Menjelaskan tahapan proses pengolahan, resep, komposisi bumbu, dan cara menjaga konsistensi rasa dari waktu ke waktu. 3) Konsumen (Pak Kamal, Bang Ebi Agustin dan, Pak Ali). Menyampaikan persepsi terhadap cita rasa, teknik penyajian, serta alasan loyalitas mereka sebagai pelanggan tetap.

Pemilihan informan dalam penelitian ini menggunakan purposive sampling dengan pendekatan yang disesuaikan terhadap kebutuhan data kualitatif secara wawancara langsung kepada pekerja, pemilik, serta pelanggan Nasi Kapau Pak Nin. Teknik ini dipilih karena peneliti memerlukan informan yang dianggap paling relevan dan memahami fenomena yang diteliti, bukan berdasarkan jumlah populasi secara acak. Data persepsi konsumen diperoleh melalui penyebaran kuesioner daring kepada pelanggan Nasi Kapau Pak Nin yang pernah berkunjung dan mencicipi hidangan. Kriteria konsumen ditetapkan secara purposif agar data yang dikumpulkan representatif dan relevan dengan tujuan penelitian, yaitu untuk mengetahui persepsi tentang cita rasa dan teknik penyajian. Jumlah responden yang diharapkan minimal 5 orang, dan dalam penelitian ini diperoleh 5 responden yang mengisi kuesioner secara lengkap. Pemilihan jumlah ini didasarkan pada prinsip kecukupan data (data adequacy), yaitu hingga data dianggap stabil dan tidak menimbulkan perbedaan signifikan bila ditambah responden baru. Pendekatan ini dianggap tepat karena mampu menggabungkan kedalaman data dari wawancara terhadap pelaku utama (pemilik, koki, karyawan) dengan persepsi kuantitatif deskriptif dari konsumen melalui kuesioner daring, sehingga menghasilkan pemahaman yang komprehensif dan kontekstual terhadap karakteristik cita rasa serta teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan beberapa metode yang disesuaikan dengan pendekatan kualitatif. Tujuan utamanya adalah memperoleh data yang mendalam, akurat, dan relevan terhadap fokus penelitian, yaitu karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau di Nasi Kapau Pak Nin. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut.

1. Wawancara

Wawancara dilakukan secara mendalam (in-depth interview) kepada informan kunci yang terdiri atas pemilik/pengelola, koki utama, serta beberapa konsumen Nasi Kapau Pak Nin. Teknik wawancara ini bersifat semi-terstruktur, artinya peneliti menyiapkan pedoman pertanyaan namun tetap memberi ruang fleksibilitas untuk menggali informasi tambahan yang muncul selama proses wawancara. Hasil wawancara direkam (dengan izin narasumber), dicatat, dan kemudian ditranskripsikan untuk dianalisis lebih lanjut.

2. Dokumentasi

Teknik dokumentasi digunakan untuk memperoleh data sekunder dan bukti pendukung berupa foto, video, arsip internal, serta dokumen lain yang relevan dengan penelitian.

3. Observasi

Observasi dilakukan secara langsung di lokasi penelitian untuk memperoleh gambaran nyata mengenai aktivitas dan fenomena yang diteliti. Observasi dilakukan dengan mencatat perilaku, kegiatan, serta kondisi fisik lingkungan di Nasi Kapau Pak Nin Observasi dilakukan secara langsung di lokasi penelitian untuk memperoleh gambaran nyata mengenai aktivitas dan fenomena yang diteliti.

Jadwal Observasi:

Observasi 1: Pagi hari (08.00 WIB) - persiapan bahan dan proses memasak

Observasi 2: Siang hari (12.00-13.30 WIB) - jam makan siang dan aktivitas pelanggan ramai

Observasi 3: Sore hari (16.00 WIB) - kondisi pelayanan menjelang penutupan

Masing-masing sesi observasi berlangsung selama 1-2 jam, sehingga total durasi keseluruhan sekitar 4-6 jam. Pelaksanaan observasi pada waktu yang berbeda ini bertujuan untuk memperoleh gambaran yang komprehensif dan konsisten.

4. Kuesioner

Sebagai pelengkap, peneliti juga menyebarkan kuesioner sederhana kepada konsumen untuk memperoleh persepsi mereka tentang cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau. Kuesioner ini menggunakan skala Likert dengan indikator: cita rasa (aroma, rasa, tekstur, tampilan) dan teknik penyajian (estetika, kepraktisan, keramahan pelayanan). Data ini digunakan untuk memperkuat hasil temuan kualitatif dari wawancara dan observasi.

5. Indikator Penelitian Cita Rasa dan Teknik Penyajian

Indikator penelitian menurut Rahmawati (2023) sebagai berikut:

Tabel 1. Indikator Penelitian

Variabel Utama	Indikator	Sub-Indikator	Teknik Pengumpulan Data
Cita Rasa	Aroma	Keseimbangan aroma rempah tradisional	Wawancara, Kuesioner
	Rasa	Dominasi rasa pedas, gurih dan asam khas	Wawancara, Observasi
	Tekstur	Konsistensi tingkat kematangan	Observasi, Kuesioner
	Tampilan	Warna dan kepekatan kuah	Observasi, Dokumentasi
Teknik Penyajian	Estetika	Komposisi piring, penataan lauk	Onservasi, Dokumentasi
	Kepraktisan	Efisiensi pelayanan, waktu saji	Observasi, Kuesioner
	Keramahan	Sikap pelayanan dan Interaksi Sosial	Wawancara, Kuesioner

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara kualitatif dengan mengacu pada model interaktif dari Miles, Huberman, dan Saldana (2014) yang meliputi empat tahap utama: pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

a. Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dokumentasi, dan kuesioner. Semua data lapangan yang diperoleh dicatat secara rinci dan sistematis agar tidak terjadi kehilangan informasi penting.

b. Reduksi Data

Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan perhatian, penyederhanaan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan lapangan. Data yang relevan dengan karakteristik cita rasa dan teknik penyajian akan dipertahankan, sementara data yang tidak berkaitan akan dieliminasi.

c. Pengajian Data

Data yang telah direduksi disajikan dalam bentuk naratif deskriptif, tabel, dan kutipan wawancara. Penyajian ini bertujuan untuk mempermudah pemahaman terhadap hubungan antar-temuan lapangan dan memperlihatkan pola yang muncul dari hasil penelitian.

d. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi

Kesimpulan ditarik berdasarkan interpretasi dari data yang telah dianalisis, dengan memeriksa kembali kesesuaiannya terhadap rumusan masalah penelitian. Proses verifikasi dilakukan secara berulang untuk memastikan validitas temuan melalui triangulasi data, sumber, dan metode.

Dalam konteks penelitian ini, teknik analisis strategi digunakan untuk memahami upaya yang dilakukan oleh pihak Nasi Kapau Pak Nin dalam mempertahankan autentisitas cita rasa dan teknik penyajian tradisional. Analisis dilakukan melalui pendekatan interpretatif yang menghubungkan data empiris (hasil observasi dan wawancara) dengan teori gastronomi dan pelestarian budaya. Fokus analisis diarahkan pada strategi adaptasi, inovasi, dan pelestarian nilai-nilai tradisi dalam praktik kuliner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi kapau pak nin memiliki sejarah yang didirikan oleh Alvidyan Vigarazman Adalah putra bungsu dari bapak Asman Abnur yang didirikan pada tahun 2022 yang bertujuan untuk mengenalkan nasi kapau dengan citarasa Nusantara dengan nuansa sekelas tempat wisata. Bapak

Alvidyan menginginkan konsep modern yang belum pernah ada untuk menyajikan nasi kapau, berbeda dengan konsep rumah makan padang tradisional dan rumah makan ini memiliki filosofi usahanya adalah menginginkan konsep modern yang belum pernah ada untuk menyajikan nasi kapau, dan mencoba untuk menghadirkan kuliner tradisional minang dengan sentuhan kontenporer.

Berikut adalah hasil pembahasan tentang karakteristik cita rasa dan Teknik penyajian.

1. Karakteristik Cita Rasa Nasi Kapau di Nasi Kapau Pak Nin

Cita rasa menjadi aspek utama yang menjadikan Nasi Kapau Pak Nin menonjol dibandingkan kuliner sejenis. Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan konfirmasi pelanggan, karakteristik cita rasa hidangan di tempat ini memiliki kompleksitas rasa dan aroma yang seimbang antara pedas, gurih, dan sedikit manis. Koki utama menjelaskan bahwa rahasia rasa terletak pada bumbu dasar dan penggunaan santan kental dari kelapa tua, serta proses memasak yang panjang.

"Bumbu dasar itu kuncinya. Tumis sampai matang betul, jangan gosong, dan masak dengan api kecil selama dua sampai tiga jam sampai santan keluar minyak. Rasa gurihnya baru sempurna." (Wawancara, Pak Arab, 2025).

Selain itu, teknik mencicipi selama memasak menjadi bagian penting dalam kontrol rasa. Koki tidak mengandalkan takaran tertulis, melainkan pengalaman dan kepekaan lidah.

"Bumbu pas itu kalau sudah ada keseimbangan: gurih dari santan, pedas dari cabai, sedikit manis, dan aroma rempah sudah nyatu." (Pak Arab, 2025).

Dari sisi konsumen, cita rasa Nasi Kapau Pak Nin dinilai autentik, gurih, dan tidak eneg.

"Rasanya gurih tapi ringan di lidah, Gulai tambosunya enak dan bumbunya meresap. Dan menurut saya ini jadi menu best seller disini, dan jadi ciri khas nasi kapau pak nin." (Pak Kamal, 2025).

Pelanggan lain menyebut bahwa rasa pedas dan gurih Nasi Kapau Pak Nin menjadi pembeda utama dibandingkan warung lain di sekitar kampus.

"Menu yang vaforit saya adalah ikan bakar, udang, dan rendang rang memiliki rasa yang lebih nikmat menurut saya berbeda dari nasi padang." (Pak Ali, pelanggan tetap, 2025).

Hasil ini mengonfirmasi bahwa cita rasa Nasi Kapau Pak Nin mencerminkan filosofi slow food tradisional Minangkabau di mana kesabaran dan ketelitian dalam proses memasak menjadi bentuk penghormatan terhadap warisan budaya kuliner.

2. Teknik Penyajian Nasi Kapau di Kapau Pak Nin

Teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin menunjukkan ciri khas yang kuat serta kemampuan adaptasi terhadap kebutuhan pelanggan modern. Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer dan observasi lapangan, sistem penyajian yang diterapkan pada umumnya menggunakan model prasmanan, di mana pelanggan dapat mengambil sendiri hidangan yang diinginkan dengan bantuan pelayan pada bagian tertentu. Sistem ini dipilih karena lebih efisien, memudahkan pelanggan dalam memilih variasi lauk, serta tetap mempertahankan interaksi langsung antara penyaji dan konsumen. Namun demikian, fleksibilitas layanan tetap dijaga. Apabila pelanggan menghendaki, penyajian dapat dilakukan dengan model "ramas" atau "pilih langsung" (direct serving) seperti tradisi asli Kapau. Dalam hal ini, pelayan akan menyiapkan piring berisi nasi, lauk pilihan, sambal hijau, dan sayur daun singkong sesuai permintaan tamu. Variasi dalam metode penyajian ini menunjukkan kemampuan Nasi Kapau Pak Nin untuk beradaptasi terhadap preferensi pelanggan tanpa mengubah esensi dan identitas kuliner tradisionalnya.

"Biasanya orang pilih langsung, tapi kami fleksibel. Ada juga yang minta disajikan seperti prasmanan atau model 'ramas' seperti di rumah makan Padang. Semua tergantung tamu." (Wawancara, Pak Amin, 2025).

Keunikan teknik penyajian ini juga dirasakan langsung oleh pelanggan.

"Penyajiannya khas banget, lihat lauk-lauk di panci besar itu langsung bikin lapar. Semua kelihatan segar dan banyak pilihan." (Bang Ebi Agustin, 2025).

Pelanggan juga menilai sistem ini memberikan pengalaman makan yang lebih personal dan "homey", karena dapat berinteraksi langsung dengan pelayan.

"Rasanya kayak makan di rumah. Bisa lihat dan pilih lauk, dan pelayannya juga ramah banget." (Bang Ebi Agustin, 2025).

Dari sisi estetika, penyajian dilakukan dengan porsi seimbang: nasi di tengah, lauk di pinggir, dan kuah gulai disiram di atasnya untuk menciptakan perpaduan warna kuning, merah, dan hijau yang menggugah selera. Teknik ini sekaligus berfungsi sebagai simbol efisiensi dan kebersamaan mencerminkan filosofi budaya masyarakat Kapau yang mengutamakan kebersamaan dan kepraktisan tanpa mengurangi nilai estetika.

3. Faktor - faktor yang Memengaruhi Karakteristik Cita Rasa dan Teknik Penyajian

Dari hasil wawancara dan observasi, terdapat beberapa faktor utama yang memengaruhi cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin, yaitu.

a. Kualitas Bahan Baku

Semua bahan diperoleh dari pemasok lokal dengan kontrol ketat. Santan selalu berasal dari kelapa tua segar, dan daging sapi dipilih dari bagian yang empuk.

"Kalau bahan kurang bagus, hasilnya pasti beda. Santan encer bikin rasa turun, jadi kami selalu cek kualitas setiap pagi." (Pak Arab, 2025).

b. Keahlian Pengalaman Koki

Pengalaman memasak lebih dari dua tahun dengan resep warisan keluarga membuat koki mampu menyesuaikan rasa secara konsisten.

c. Kendala Modal dan Harga Bahan Baku

Menurut manajer, modal awal usaha mencapai Rp100 juta, termasuk peralatan dan sewa tempat. Fluktuasi harga bahan menjadi tantangan tersendiri.

"Kadang harga cabai dan kelapa naik, tapi kami nggak bisa naikkan harga jual sering-sering. Jadi harus pintar atur stok." (Pak Amin, 2025).

d. Faktor Pasar dan Lingkungan

Lokasi yang dekat kampus menjadikan pelanggan utama berasal dari mahasiswa dan pekerja muda. Hal ini memengaruhi penentuan porsi dan harga yang tetap terjangkau.

e. Kontrol Rasa dan Konsistensi Produksi

Koki memastikan setiap masakan memiliki rasa yang sama dari hari ke hari. Jika terjadi kesalahan, masakan yang tidak memenuhi standar akan dibuang. Faktor-faktor tersebut menunjukkan bahwa cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin bukan hasil kebetulan, melainkan buah dari sistem kontrol yang kuat, pengalaman, serta nilai tanggung jawab terhadap warisan kuliner.

f. Upaya Mempertahankan Keasliam Cita Rasa dan Teknik Penyajian

Hasil wawancara menunjukkan bahwa Nasi Kapau Pak Nin melakukan sejumlah langkah nyata dalam mempertahankan keaslian cita rasa dan teknik penyajian tradisional.

1) Menjaga Resep Tradisional Turun – Temurun

Semua bumbu digiling sendiri tanpa bahan instan, mengikuti resep dari keluarga di Nagari Kapau.

2) Pelatihan Internal

Setiap karyawan baru dilatih langsung oleh koki utama agar memahami filosofi dan teknik memasak tradisional.

3) Fleksibilitas Layanan tanpa Mengubah Identitas

Permintaan khusus seperti pelanggan yang alergi santan atau vegetarian dilayani dengan alternatif menu, tetapi tetap mempertahankan cita rasa dasar.

4) Promosi Melalui Reputasi Rasa (Word of Mouth)

Mayoritas pelanggan baru datang berdasarkan rekomendasi teman atau keluarga.

"Saya tahu tempat ini dari teman kantor, dan sejak itu kami sering makan di sini tiap Jumat. Rasanya selalu konsisten." (Bang Ebi Agustin, 2025).

5) Menjaga Hubungan dengan Pelanggan dan Kualitas Pelayanan

Sikap ramah pelayan menjadi nilai tambah yang membuat pelanggan merasa dihargai dan

kembali lagi.

Dengan strategi tersebut, Nasi Kapau Pak Nin mampu mempertahankan identitas kuliner tradisional di tengah persaingan modern dan menarik pelanggan dari berbagai kalangan, termasuk wisatawan dari Singapura dan Malaysia.

a. Gambaran Umum Responden

Penelitian ini melibatkan 5 responden yang merupakan narasumber Nasi Kapau Pak Nin. Berdasarkan data kuesioner, mayoritas responden berada pada rentang usia 20–30 tahun(66,7%) dan sebagian besar berjenis kelamin laki - laki(60%). Sementara itu, kelompok usia di bawah 20 tahun, 31–40 tahun, serta di atas 40 tahun hanya berjumlah sedikit. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen utama Nasi Kapau Pak Nin berasal dari kalangan dewasa muda, yaitu kelompok usia produktif yang aktif di media sosial dan memiliki gaya hidup dinamis. Mereka cenderung memilih kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki daya tarik visual serta pelayanan yang cepat dan nyaman.

b. Frekuensi Konsumsi Nasi Kapau Pak Nin

Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian besar responden menyatakan bahwa mereka satu hingga enam kali sebulan(75%) membeli Nasi Kapau Pak Nin, sementara sebagian lainnya membeli tujuh kali hingga delapan kali dalam sebulan. Pola ini mengindikasikan bahwa Nasi Kapau Pak Nin bukanlah makanan yang dikonsumsi harian, melainkan pilihan kuliner pada waktu tertentu, misalnya saat makan siang, akhir pekan, atau ketika ingin menikmati masakan khas Minangkabau. Walaupun tidak rutin, respon positif terhadap cita rasa dan penyajian menunjukkan bahwa tingkat kepuasan pelanggan cukup tinggi, sehingga peluang pembelian ulang tetap besar.

c. Cita Rasa Nasi Kapau Pak Nin

Aspek cita rasa dinilai melalui indikator aroma, rasa, dan tekstur nasi serta lauk. Sebagian besar responden memberikan nilai 4 dan 5 pada skala Likert, yang menunjukkan tingkat kepuasan tinggi terhadap kualitas rasa. Hasil kuesioner memperlihatkan bahwa aroma masakan Nasi Kapau Pak Nin dinilai khas dan menggugah selera, mencerminkan kekayaan bumbu rempah Minangkabau. Responden juga menilai rasa nasi dan lauk seimbang antara pedas, gurih, dan rempah, sehingga tidak menimbulkan rasa dominan tertentu. Selain itu, tekstur nasi dan lauk dianggap pas, tidak terlalu lembek maupun keras. Temuan ini memperkuat hasil observasi lapangan yang menunjukkan bahwa koki menggunakan bumbu tradisional Minangkabau dengan teknik masak khas, seperti penggunaan santan kental dan cabai giling halus. Oleh karena itu, cita rasa yang dihasilkan mampu mempertahankan karakter autentik namun tetap sesuai dengan selera konsumen masa kini.

d. Tampilan dan Estetika Penyajian

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa indikator tampilan dan estetika hidangan memperoleh nilai dominan 4 dan 5. Ini menandakan bahwa penyajian Nasi Kapau Pak Nin dianggap menarik dan menggugah selera. Penataan lauk dalam etalase yang rapi serta pemilihan wadah saji yang bersih menambah nilai estetika. Selain itu, teknik penyajian dengan sistem "pilih langsung" (direct serving system), di mana pelanggan dapat melihat dan memilih lauk di depan etalase, membuat proses penyajian terasa interaktif. Kesan visual yang menarik ini berpengaruh positif terhadap persepsi konsumen karena tampilan makanan merupakan salah satu faktor yang meningkatkan nafsu makan dan kepuasan secara psikologis.

e. Proses Penyajian dan Pelayanan

Aspek penyajian dan pelayanan dinilai melalui dua indikator: kecepatan penyajian serta keramahan pelayan. Sebagian besar responden memberikan nilai 4 dan 5, yang berarti pelayanan dinilai cepat, praktis, serta disertai sikap ramah dan sopan dari pelayan atau penjual. Data ini menunjukkan bahwa Nasi Kapau Pak Nin tidak hanya berfokus pada cita rasa, tetapi juga memberikan pengalaman pelayanan yang menyenangkan. Pelayanan yang efisien mempercepat arus pelanggan pada jam sibuk, sedangkan keramahan meningkatkan kenyamanan dan loyalitas

konsumen. Dalam konteks bisnis kuliner tradisional, pelayanan yang baik menjadi nilai tambah karena menumbuhkan hubungan sosial antara penjual dan pembeli yang mencerminkan kearifan lokal masyarakat Minangkabau.

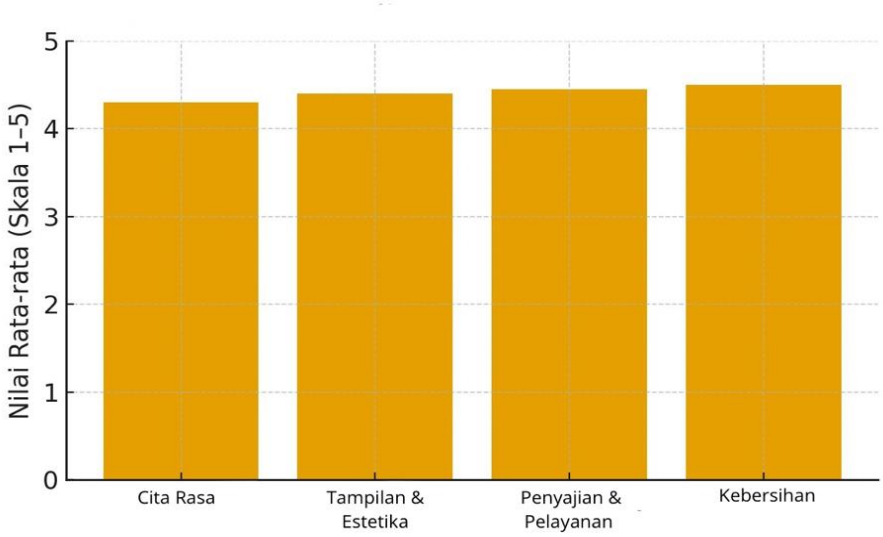
f. Kebersihan Tempat dan Peralatan

Aspek kebersihan mendapatkan penilaian sangat baik, dengan mayoritas responden memberikan nilai 4 dan 5. Hal ini menunjukkan bahwa tempat makan dan peralatan yang digunakan oleh Nasi Kapau Pak Nin dinilai bersih dan terawat. Kebersihan menjadi faktor penting dalam persepsi konsumen terhadap makanan tradisional, terutama di era modern di mana aspek higienitas menjadi perhatian utama. Berdasarkan observasi, kebersihan terlihat dari cara penataan area makan, penyimpanan lauk di wadah tertutup, serta penggunaan sarung tangan atau alat bantu saat mengambil lauk. Konsistensi dalam menjaga kebersihan memperkuat citra positif Nasi Kapau Pak Nin sebagai usaha kuliner tradisional yang profesional dan memenuhi standar pelayanan modern.

g. Analisis Umum Hasil Kuesioner

Secara keseluruhan, hasil kuesioner menggambarkan bahwa persepsi konsumen terhadap Nasi Kapau Pak Nin sangat positif. Cita rasa yang khas, tampilan menarik, penyajian cepat, dan pelayanan ramah menjadi kombinasi yang membuat usaha ini berhasil memadukan nilai tradisional dengan kebutuhan konsumen modern. Walaupun frekuensi konsumsi masih tergolong jarang, hal tersebut lebih disebabkan oleh faktor situasional (seperti lokasi, waktu, atau harga) daripada ketidakpuasan. Dengan kata lain, tingkat kepuasan pelanggan tinggi dan peluang pembelian berulang cukup besar.

h. Penilaian Rata-rata Aspek



Gambar 1. Grafik Penilaian Rata-rata Aspek

Hasil penelitian menunjukkan bahwa karakteristik cita rasa dan teknik penyajian Nasi Kapau di Nasi Kapau Pak Nin merupakan cerminan autentisitas kuliner tradisional Minangkabau yang dipertahankan secara konsisten. Secara teoretis, temuan ini mendukung pandangan Lamusu (2018) bahwa cita rasa tradisional merupakan perpaduan faktor budaya, bahan lokal, dan proses memasak yang panjang. Teknik penyajian di Nasi Kapau Pak Nin juga memperkuat teori Syahrial et al. (2022) bahwa estetika penyajian tidak hanya bersifat visual, tetapi juga simbolik dan sosial. Selain itu, peran pelanggan dalam mempertahankan eksistensi kuliner tradisional terlihat dari loyalitas konsumen yang terus kembali karena cita rasa yang stabil dan pelayanan yang ramah sebagaimana dijelaskan Ramadhani (2022) bahwa keberlangsungan kuliner tradisional ditentukan oleh komitmen pelaku dan kepuasan konsumen. Dengan demikian, keberadaan Nasi Kapau Pak Nin di Batam bukan sekadar bisnis kuliner, tetapi juga bentuk nyata pelestarian identitas budaya Minangkabau yang berhasil beradaptasi dengan konteks urban modern tanpa kehilangan nilai keasliannya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai "Analisis Karakteristik Cita Rasa dan Teknik Penyajian Nasi Kapau sebagai Kuliner Tradisional Minangkabau di Nasi Kapau Pak Nin, Vitka City, Kota Batam", dapat disimpulkan bahwa, cita rasa Nasi Kapau Pak Nin menunjukkan keaslian dan kompleksitas rasa khas kuliner Minangkabau. Perpaduan rasa pedas, gurih, dan sedikit asam menjadi profil dominan yang dihasilkan dari penggunaan bumbu tradisional seperti bawang merah, cabai merah, kunyit, jahe, lengkuas, dan serai yang digiling secara manual. Proses memasak dilakukan dengan api kecil dan waktu lama (slow cooking) agar bumbu meresap sempurna. Penggunaan santan dari kelapa tua menghasilkan rasa gurih yang kaya namun tidak eneg. Hasil wawancara dengan pelanggan memperkuat bahwa cita rasa hidangan di Nasi Kapau Pak Nin dinilai autentik, seimbang, dan stabil dari waktu ke waktu, menegaskan bahwa rumah makan ini berhasil mempertahankan identitas kuliner tradisional dalam cita rasanya. Teknik penyajian Nasi Kapau Pak Nin memiliki ciri khas tersendiri yang membedakannya dengan rumah makan Padang pada umumnya. Sistem yang diterapkan adalah model "pilih langsung" (direct serving system) di mana pelanggan dapat melihat lauk yang tersaji di etalase tinggi dalam panci besar, kemudian memilih lauk yang diinginkan untuk disajikan dalam satu piring lengkap dengan nasi, sambal, dan sayur. Penyajian dilakukan dengan pola khas Kapau: nasi di tengah, lauk di sekelilingnya, dan kuah gulai disiram di atasnya, menciptakan harmoni visual warna yang menarik dan menggugah selera. Bentuk penyajian ini tidak hanya menonjolkan kepraktisan, tetapi juga merefleksikan nilai budaya efisiensi, kebersamaan, dan gotong royong dalam masyarakat Minangkabau. Pelestarian kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada resep, tetapi juga pada sikap dan komitmen moral pelaku usaha terhadap warisan budaya. Nasi Kapau Pak Nin berhasil menunjukkan bagaimana tradisi dapat berjalan beriringan dengan tuntutan modernisasi tanpa kehilangan nilai autentiknya.

DAFTAR PUSTAKA

Habibie MN. Mengulik Cita Rasa Masakan Pada Nasi Kapau Pada Jorong Kapau Nagari Kapau Kecamatan Tilatang Kamang. J Kaji Ilm Interdisiplinier. 2024;8(6):1049–53.

Lamusu, D. (2018). Cita Rasa dan Identitas Kuliner Tradisional di Indonesia: Kajian Gastronomi Budaya. Yogyakarta: Penerbit Ombak.

Lestari, D., & Nurdin, R. (2024). Authenticity and Adaptation in Traditional Culinary Practices of Minangkabau: A Study on Nasi Kapau Vendors. Jurnal Pariwisata dan Gastronomi Indonesia, 9(2), 112–126.

Long, L. M. (2020). Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective on Eating and Identity. Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies, 15(3), 31–39.

Ramadhani, F. (2022). Peran Konsistensi Rasa dan Kepuasan Konsumen dalam Keberlanjutan Usaha Kuliner Tradisional. Jurnal Manajemen Kuliner, 3(2), 99–109.

Rahmawati Y, Widayati CC, Perkasa DH. Pengaruh Cita Rasa , Harga dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi Kasus Pada Resto Street Sushi Cabang Meruya Jakarta Barat). 2023;1(3):120–30.

Susanti, E., & Firmansyah, H. (2022). Revitalisasi Kuliner Tradisional dalam Konteks Sustainable Gastronomy di Indonesia. Jurnal Pariwisata dan Inovasi, 5(1), 56–70.

Suryani, E (2021). Keterikatan kuliner dengan nilai social : Menelusuri Sejarah dan Filosofi Nasi Kapau. Jurnal Studi Kewirausahaan dan Budaya, 18(2),55-70.

Syahrial, H., Putri, W., & Amir, R. (2022). Estetika Penyajian dan Makna Sosial dalam Kuliner Tradisional Sumatra Barat. Padang: Universitas Negeri Padang Press.

Yuliani, T., & Hasan, R. (2023). Challenges in Preserving Traditional Food Knowledge among Young Generations in West Sumatra. Asian Journal of Ethnology and Culture, 9(4), 201–213.

Yuliati, R. (2020). Etnografi Kuliner Minangkabau: Cita Rasa, Teknik Memasak, dan Nilai Sosial dalam Hidangan Adat. Jurnal Antropologi Kuliner Indonesia, 4(1), 77–92.