

ABSTRAK

Wildani Masri, 2022. Minuman Sarabati Sebagai Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner Di Desa Maitara Induk Ketua komisi : Rahma Do Subuh, S.S., M.Hum. Anggota Komisi : Muslim Fadel, S.S.,M.Sc.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan dan kunikan dari minuman sarabati sebagai potensi daya tarik Wisata Kuliner di Desa Maitara Induk. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan teknik analisis data Miles dan Huberman (1984). Adapun hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagai potensi daya tarik wisata minuman *Sarabati* merupakan salah satu gastronomi yang memiliki keunikan tersendiri untuk menarik wisatawan. Keunikan dari minuman Sarabati ini diantaranya cara pengolahan yang menggunakan rempah-rempah yang bermanfaat untuk kesehatan masyarakat. Rempah-rempah ini terdiri dari jahe , kayu manis, pandan, gula aren, gula pasir, meica, jeruk nipis, nanas hutan, dan di olah dengan cara bahan-bahan tersebut direbus dan tahap akhirnya di *fufu* dengan batok kelapa dan kemenyan. Minuman *Sarabati* juga dapat dijadikan sebagai Potensi Daya Tarik Wisata karena memiliki keunikan tersendiri yaitu sebagai minuman ritual yang hanya dibuat oleh orang tertentu dan pada hari-hari tertentu saja seperti pada malam dina ke 15, 44 dan ke 100. Selain itu hal unik dari Minuman *Sarabati* adalah dibuat dengan cara di *fufu* atau pengasapan dengan kemenyan yang dapat memperkuat rasa dan khasiat minuman *Sarabati*.

Kata Kunci: Potensi, Minuman Sarabati, Desa Maitara Induk

ABSTRACT

Wildani Masri, 2022. *The Sarabati Drinks As a Potential Culinary Tourist Attractions In Maitara Induk Village*. Chairman: Rahma Do Subuh,S.S.,M.Hum, Supervisor: Muslim Fadel,S.S.,M.Sc.

This study aims to determine the processing and uniqueness of the Sarabati drink as a potential attraction for Culinary Tourism in Maitara Induk Village. This research used qualitative research and data analysis techniques Miles and Huberman (1984). The results of this study indicate that as a potential tourist attraction, Sarabati drinks are one of the gastronomies that have their own uniqueness to attract tourists. The uniqueness of this Sarabati drink is the way of processing that uses spices that are beneficial for public health. This spice consists of ginger, cinnamon, pandan, palm sugar, granulated sugar, meica, lime, forest pineapple, and is processed by boiling these ingredients and the final stage is fufu with coconut shells and frankincense. Sarabati Drink can also be used as a Potential Tourist Attraction because it has its own uniqueness, namely as a ritual drink that is only made by certain people and only on certain days such as on the 15, 44 and 100 Dina nights. Besides that, the unique thing about Sarabati drinks is made by fufu or smoking with frankincense which can strengthen the taste and efficacy of the Sarabati drink .

Keywords: Potential, Sarabati Drink, Maitara Induk Village