

Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan

Syamsu Rijal, Lily Diana Fitry, Faisal Akbar Zaenal

Politeknik Pariwisata Makassar

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima Juni 2020
Disetujui Juli 2020
Dipublikasikan Juli 2020

Keywords:
Gastronomi, Kuliner,
Budaya Sulawesi Selatan

Abstrak

Cita rasa makanan yang berasal dari pedesaan biasanya memiliki keunikan yang berbeda dengan daerah lainnya. Semisal untuk Suku Makassar, terdapat *Konro*, *Coto*, *Pallumara*, *Pallubasa* sedangkan Suku Bugis, terdapat *Barongko*, *Nasu' Palekko*, dan *Gammi Bete-bete*. Namun makanan tradisional tersebut kurang begitu menjadi identitas desa, bahkan telah mulai dilupakan. Malahan lebih populer di perkotaan. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengungkap gastronomi melalui pengembangan desa wisata di Sulawesi Selatan. Penelitian ini dilaksanakan pada 7 (tujuh) desa wisata di provinsi Sulawesi Selatan, yaitu Kabupaten Takalar, Kabupaten Jeneponto, Kabupaten Toraja Utara, dan Kabupaten Pinrang yang dipilih sebagai representasi wilayah yang mewakili etnik Makassar, Bugis, dan Toraja. Responden penelitian ini sebanyak 400 orang wisatawan yang dipilih dengan metode *purposive random sampling*. Teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara, kritik sumber, interpretasi dan historiografi. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa karakteristik produk gastronomi sebagai daya tarik wisata sebahagian besar berasal dari asimilasi budaya dengan budaya China dan Arab. Kendala yang dihadapi dalam pengembangan potensi gastronomi adalah belum adanya standardisasi produk, keterampilan masyarakat dalam pengolahan dan penyajian serta ketersediaan bahan baku pada desa wisata. Mengembangkan gastronomi diperlukan strategi pemodelan pengelolaan desa wisata yang lebih baik dan terencana mengingat persepsi yang sangat positif dari wisatawan yang berkunjung untuk menikmati gastronomi

Abstract

The taste of the food that you like from the countryside, usually has a uniqueness that is different from other regions. For example, for the Makassar tribe, there are Konro, Coto, Pallumara, Pallubasa, while the Bugis, there are Barongko, Nasu' Palekko, and Gammi Bete-bete. However, this traditional food is less of a village identity, and has even begun to be forgotten. In fact, it is more popular in urban areas. Therefore, this research is here to reveal gastronomy through the development of tourist villages in Sulawesi Selatan. This research was conducted in 7 (seven) tourist villages in the province of South Sulawesi, namely Takalar Regency, Jeneponto Regency, North Toraja Regency, and Pinrang Regency which were selected as regional representations representing ethnic Makassar, Bugis, and Toraja, as many as 400 respondents. tourists selected by purposive random sampling method. Techniques to ensure data by conducting interviews, sources of criticism, interpretation and historiography. Based on the results of the study, it can be denied that these factors are considered a gastronomic product as a tourist attraction, mostly derived from cultural assimilation with Chinese and Arabic cultures. The obstacles that are applied in developing gastronomic potential are the absence of standardization of products, community skills in processing and serving as well as raw materials in tourist villages. Developing gastronomy requires a better and planned tourism village management modeling strategy to appreciate the very positive perceptions of tourists who visit to enjoy gastronomy.

© 2020 Universitas Negeri Semarang

PENDAHULUAN

Makanan menjadi nafas keberlangsungan sejarah manusia. Sekelompok orang dapat berperang dan menjalin persaudaraan karena makanan. Semisal, pada saat Kerajaan Kembar Gowa-Tallo dipindahkan ke Somba Opu menjadikan kerajaan tersebut sebagai pusat bandar niaga di wilayah timur nusantara. Rempah-rempah sebagai bahan rebutan berbagai negara Eropa dengan sangat mudah didapatkan di Sombaopu. Terjadi ketegangan yang terus menerus menerus, baik Belanda, Inggris dan para pedagang Bumiputera. Mereka berperang karena makanan (rempah-rempah) (Poelinggomang, 2002:9-12). Untuk itu, makanan menjadi sajian yang cukup penting untuk melihat perkembangan kebudayaan masyarakat.

Makanan merupakan salah satu unsur paling melekat dalam kehidupan sehari-hari manusia. Dalam pemikiran mazhab *Annales* di Prancis, melihat budaya material seperti makanan memiliki hubungan yang erat dengan pola mentalitas masyarakat (Braudel, 1992, 1995; Rahman, 2016:12). Kekuatan rempah masakan yang berasal dari Bugis dan Makassar menjadi indikasi tersendiri karakter masyarakatnya. Makanan seperti *konro* menjadi ciri khas makanan Bugis Makassar, dengan kekuatan rempah dan campuran yang khas mengindikasikan bahwa masyarakat dari kedua etnis tersebut memiliki karakter yang kuat.

Dalam kegiatan pariwisata pada masa Kolonial Belanda, dikenal istilah *rijsttafel* yang berarti sajian nasi dengan berbagai macam lauk seperti ayam, perkedel, udang, dendeng, kepiting, telur asin, serta beberapa sayuran, seperti sayur lodeh, sayur keluak, dan krupuk. Dalam beberapa catatan Bemmelen (1896) yang dihimpun oleh Achmad Sanjayadi, makanan jenis *rijsttafel* dipasarkan di beberapa hotel di Batavia seperti Hotel Cavadino, Grand Hotel Java, Hotel der Nederlanden, Hotel des Indes, Hotel Musch, Hotel Ortt, dan Hotel Ernst (Sunjayadi, "Mengabadikan Estetika: Fotografi Dalam Promosi Pariwisata Kolonial Di Hindia-Belanda"; Sunjayadi, "Kabar Dari Koloni: Pandangan Dan Pemberitaan Surat Kabar

Belanda Tentang Turisme Di Hindia Belanda (1909-1940)"). Dengan adanya makanan Bumiputera yang dipasarkan di hotel berkelas seperti yang dimiliki Kolonial Belanda, memberikan akses ekonomi, baik sebagai juru masak, penyedia bahan yang dapat menguntungkan masyarakat Bumiputera.

Dalam pengembangan wisata dalam konteks yang lebih kekinian seperti wisata desa sebagai bentuk penerapan pariwisata alternatif telah menjadi salah satu hal yang mendapat perhatian dalam kurun waktu beberapa tahun terakhir. Berbagai daerah di Indonesia mulai menggali dan mengidentifikasi potensi – potensi yang dimiliki dalam ruang lingkup perdesaan, baik berupa alam, budaya maupun kreatifitas masyarakat desa guna menarik minat wisatawan untuk ke berkunjung. Salah satu provinsi di Indonesia yang berusaha menunjukkan keunggulan potensi pariwisatanya adalah Sulawesi Selatan.

Selain itu pola pengembangan desa wisata, mayoritas masih bertumpu pada potensi keindahan panorama alam, pertanian dan perkebunan serta sejarah sebagai faktor penarik minat kunjungan wisatawan di Sulawesi Selatan. Motivasi kunjungan wisatawan mancanegara ke Sulawesi Selatan didasarkan pada motivasi budaya sehingga perlu dilakukan kajian lebih mendalam terkait pola pengembangan potensi desa wisata di Sulawesi Selatan (Prayitno). Berkaitan dengan hal tersebut bahwa destinasi berkaitan dengan sebuah tempat atau wilayah yang mempunyai keunggulan dan ciri khas, baik secara geografi maupun budaya, sehingga dapat menarik wisatawan untuk melakukan kunjungan dan menikmati berbagai atraksi wisata yang disuguhkan (Gede Wijaya).

Keragaman kuliner khas sebagai bagian dari kekayaan budaya yang patut untuk dikembangkan sebagai bagian dari atraksi wisata di desa wisata. Namun pada kenyataannya potensi kuliner belum dikemas sepenuhnya menjadi salah satu atraksi wisata unggulan desa wisata di Sulawesi Selatan. Warisan kuliner khas daerah dan cukup terkenal di masyarakat nusantara. Rumah makan yang menawarkan Coto Makassar dan Konro sudah tersebar dan

dengan mudah ditemukan di berbagai daerah di bumi nusantara. Menempatkan kuliner Sulawesi Selatan cukup dikenal baik oleh masyarakat di luar Sulawesi Selatan. Pada umumnya orang hanya mengenal kuliner khas seperti *Coto Makassar*, *Konro*, *Pallumara*, *Sop Saudara*, *Mie Kering*, *Jalangkote*, *Pisang Ijo*, dan *Pisang Epe* yang merupakan ikon kuliner Kota Makassar. Bila dikaji lebih dalam akan ditemukan bahwa begitu banyak jenis kuliner khas Sulawesi Selatan yang terdapat di kabupaten khususnya di desa-desa yang belum dikenal secara luas yang berpotensi menjadi sebuah produk unggulan.

Terbatasnya informasi tentang potensi ragam kuliner membuat wisatawan yang datang kesulitan dalam mencari kuliner khas suatu daerah yang berada pada Sulawesi Selatan. Baik mengenai nama, rasa, bahkan lokasinya, sementara aktivitas wisata kuliner memiliki kemampuan menjadi suatu potensi alternatif dalam mendukung pengembangan suatu kawasan destinasi pariwisata selain wisata alam. Wisata kuliner senantiasa menjadi bagian dari jenis wisata yang ada, karena tidaklah lengkap suatu aktivitas wisata apabila wisatawan tidak mencicipi kuliner khas pada suatu destinasi pariwisata yang dikunjungi. Dewasa ini minat wisatawan dalam mencari dan mencicipi kuliner khas suatu daerah semakin tinggi yang dapat dilihat dari maraknya komunitas-komunitas pencinta kuliner yang bermunculan sehingga dapat diasumsikan bahwa kuliner memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata unggulan.

Kekayaan desa wisata, sisi lain memiliki potensi besar dikembangkan destinasi wisata kuliner (*culinary tourism*) (Smith and Xiao). Hal tersebut disebabkan oleh kekayaan budaya dari masyarakat yang sangat heterogen serta tinggalkan asimilasi budaya masyarakat masa lampau yang memiliki kuliner khas tersendiri. Berkembangnya wisata kuliner juga merupakan peluang bagi masyarakat pedesaan untuk mengembangkan makanan dan minuman khas tradisional agar bisa dikenal oleh masyarakat secara lebih luas, sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Sulawesi Selatan.

Peningkatan kesejahteraan masyarakat juga telah mendorong timbulnya perilaku menikmati makan sebagai bagian dari gaya hidup (*lifestyle*) masyarakat khususnya di kawasan perkotaan (*urban*). Banyak keluarga dan individu yang mengisi liburan ke berbagai daerah untuk mencicipi menu tradisional yang baru dan menarik, serta menyelenggarakan kegiatan tertentu dengan menyediakan makanan dan minuman tradisional yang pada akhirnya mendorong berkembangnya aktivitas wisata kuliner.

Mengangkat potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata khususnya pada desa wisata, diperlukan strategi yang komprehensif yaitu mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ikon dan daya tarik wisata. Memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi perkembangan kuliner tradisional seperti popularitas jenis makanan, penyediaan makanan di restoran, teknologi memasak, dan tata cara penyajian; tipologi pasar (*culinary tourism*) dan merancang berbagai bentuk kegiatan *event culinary* yang diintegrasikan dengan daya tarik wisata.

Berdasarkan uraian di atas perlu kiranya mengangkat potensi kuliner tradisional yang sangat variatif sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner desa wisata. Sehingga diharapkan dapat menjadi pemicu dan pemacu upaya masyarakat dalam melestarikan makanan dan minuman tradisional sebagai warisan kekayaan budaya masyarakat pada masa lalu. Potensi pariwisata minat khusus wisata kuliner serta penggerak perekonomian serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat perdesaan melalui makanan yang sehat, berkualitas dan menarik. Alhasil, mewujudkan desa wisata di masa depan yang lebih baik.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif sesuai dengan tujuan dan sasaran studi yang ingin dicapai. Permasalahan yang ada di dalam kehidupan suatu objek, dihubungkan dengan

pemecahan suatu masalah, baik dari sudut pandang teoritis maupun empiris. Dalam hal ini, potensi kuliner tradisional sebagai salah satu daya tarik minat kunjungan wisatawan sekaligus pemicu citra desa sebagai desa wisata yang diminati.

Lokasi penelitian dilakukan pada 7 (tujuh) desa wisata pada kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan yaitu Desa Samangki kecamatan Simbang Kabupaten Maros, Desa Pana' kecamatan Alla Kabupaten Enrekang, Desa Panta'nakan Lolo Kesu' kecamatan Sanggalangi' Kabupaten Toraja Utara, Desa Tongke-Tongke kecamatan Sinjai Timur Kabupaten Sinjai, Desa Massewae kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang, Desa Labbo kecamatan Tompobulu Kabupaten Bantaeng, dan Desa Balang Tanayya kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar.

Data penelitian yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah persepsi wisatawan terhadap kuliner tradisional dan data tentang motivasi kunjungan wisatawan ke desa wisata. Data primer lainnya yang diperoleh dari pengelola desa wisata adalah data tentang ragam kuliner tradisional, dan kendala pengembangan kuliner tradisional, strategi pengembangan kuliner pada desa wisata.

Pada penelitian ini jumlah wisatawan yang melakukan kunjungan di periode Mei sampai dengan November 2019. Dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{Z^2 \times P(1-P)}{d^2} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan :

- n : Jumlah sampel
- z : skor z pada kepercayaan 95 % = 1,96
- p : maksimal estimasi = 0,5
- d : alpha (0,05) atau sampling error = 5 % dengan demikian,

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5(1-0,5)}{0,05^2} = 384$$

Responden yang dipilih adalah wisatawan yang berkunjung ke desa wisata serta pengelola desa wisata dan terkait dengan rumusan masalah penelitian dan pengelola desa wisata yang kredibilitasnya dapat dipertanggungjawabkan karena memiliki pengetahuan dan pengalaman yang berkaitan dengan permasalahan yang diajukan dalam penelitian ini.

Analisis data berasal dari data dengan menggali kebenaran informasi tertentu melalui berbagai metode dan sumber perolehan data. Selain melalui wawancara dan kuesioner, peneliti bisa menggunakan dokumen tertulis, arsip, dokumen sejarah, catatan resmi, catatan atau tulisan pribadi dan gambar atau foto. Masing-masing cara tersebut akan menghasilkan bukti atau data yang berbeda, yang selanjutnya akan memberikan pandangan (*insights*) yang berbeda pula mengenai fenomena yang diteliti. Berbagai pandangan itu akan melahirkan keluasan pengetahuan untuk memperoleh kebenaran handal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Konsep Gastronomi

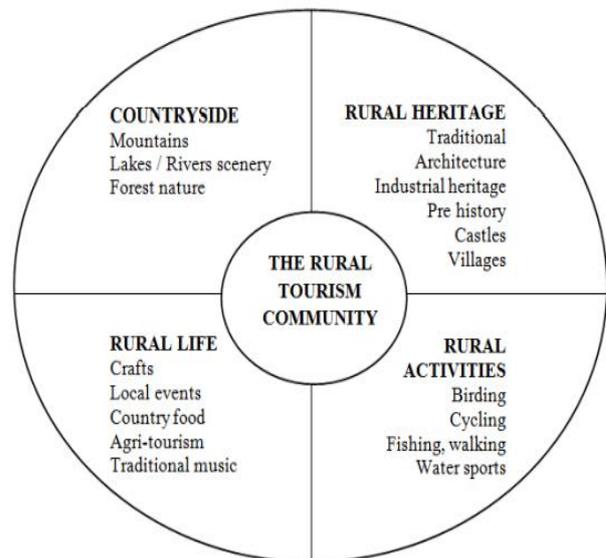
Peristilahan gastronomi masih cukup “asing” di kalangan wisatawan. Namun, tidak bagi mereka yang suka berbelanja wisata kuliner. Gastronomi lebih dekat artinya dengan tata boga. Di mana ilmu akan makanan yang baik (*good eating*). Lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman atau dengan kata lain gastronomi adalah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya seni kuliner (Fields, 2003; Sormaz, Akmes, Gunes, & Aras, 2016; Mayasari, 2018:55-64). Paralel dengan hal tersebut, kuliner telah menjadi identitas yang melekat pada suatu destinasi pariwisata karena didalamnya terdapat gambaran tradisi budaya dan identitas budaya yang menjadi daya tarik wisatawan.

2. Desa Wisata

Desa wisata atau *rural tourism* berasal dari gerakan romantisisme pada akhir abad kedelapan belas. Gerakan ini adalah gerakan revolusi melawan norma – norma kebangsawanan, sosial dan politik dan reaksi terhadap rasionalisasi terhadap alam, seni dan sastra. Gerakan ini mengangkat kebudayaan lokal, alam dan kebiasaan masyarakat desa, serta menganjurkan epistemologi yang didasarkan pada alam, termasuk aktivitas masyarakat yang dikondisikan oleh alam dalam bentuk bahasa, kebiasaan dan tradisi (Ayazlar and Ayazlar).

Desa wisata melalui kacamata wisatawan adalah destinasi pariwisata dengan citra yang lebih positif daripada citra destinasi pariwisata perkotaan, karena dipengaruhi oleh jumlah populasi dan pemukiman yang berskala kecil, sangat identik dengan panorama alam yang ditunjang dengan kekayaan flora dan fauna. Keramahmatan masyarakat lokal, terjaganya tradisi dan budaya lokal, potensi kuliner khas dan menawarkan relaksasi dan rekreasi dalam suasana yang tenang dalam berwisata.

Pariwisata berbasis masyarakat perdesaan adalah inti dari wisata perdesaan karena desa wisata merupakan aktivitas yang kompleks dan beragam. Dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Konsep Desa Wisata

Sumber: (Lane)

Konsep desa wisata seringkali terjadi kekeliruan dengan beberapa istilah seperti ekowisata, agrowisata, wisata petualangan, dan wisata kuliner yang dianggap berbeda dari aktivitas desa wisata. Sedangkan melalui berbagai literatur, para peneliti telah menyepakati bahwa istilah – istilah ini merupakan bagian dari produk desa wisata yang kemudian dikenal dengan istilah *umbrella concept*.

3. Karakteristik Produk Kuliner Tradisional Pada Desa Wisata di Sulawesi Selatan

Karakteristik produk kuliner merupakan tahapan awal dan komponen yang sangat menentukan dalam pengembangan potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik kunjungan wisatawan ke desa wisata. Indikator karakteristik kuliner yang menjadi acuan dalam kajian penelitian ini terdiri dari karakteristik produk kuliner tradisional berdasarkan kekhasan produk kuliner yang identik dengan desa atau etnis, fungsi dan peran produk kuliner dalam kebudayaan masyarakat, ragam bahan makanan dalam pembuatan produk kuliner, metode dalam pengolahan produk kuliner, dan penyajian produk kuliner tradisional.

Hasil analisis tanggapan reponden melalui kuesioner terhadap kekhasan produk kuliner tradisional yang identik dengan desa atau etnis tertentu. Hal tersebut ditunjukkan bahwa terdapat 289 orang (72,80%) responden menyatakan bahwa produk kuliner yang dinikmati di desa wisata bukan merupakan kuliner tradisional yang identik dan khas dengan desa wisata atau etnis pada wilayah kabupaten.

Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Ahmad pengelola desa wisata yang menyatakan bahwa masyarakat desa wisata saat ini lebih banyak menyiapkan kuliner umum yang diolah secara instan seperti mie instan di Kabupaten Pinrang. Hal tersebut disebabkan oleh kemudahan dalam pengolahan tanpa membutuhkan tempat pengolahan khusus, keterampilan khusus, dan bahan makanan lebih mudah untuk diperoleh dan disimpan. Di sisi lain, wisatawan yang berkunjung juga sebahagian besar hanya memesan makanan instan karena mudah dan murah.

Pendapat serupa dalam perspektif lain juga dikemukakan informan dari pengelola desa wisata Kabupaten Takalar. Ali Tahir bahwa sebahagian besar kuliner yang ditawarkan kepada wisatawan di desa wisata adalah produk yang umum dikonsumsi oleh wisatawan seperti ikan, ayam dan daging yang diolah dengan digoreng atau dipanggang dengan sajian saus. Hal tersebut karena hanya sedikit warga desa khususnya kelompok ibu-ibu PKK tidak memiliki keterampilan yang memadai dalam membuat olahan kuliner tradisional dan dalam kehidupan keluarga sebahagian besar tidak mengkonsumsi dan membuat makanan tradisional kecuali dalam upacara atau ritual adat dan budaya tertentu.

Selanjutnya, sebanyak 108 orang (27,20%) responden menyatakan bahwa produk kuliner tradisional pada desa wisata sangat khas dan tidak ditemukan di tempat lain. Beberapa produk kuliner tradisional khususnya pada desa wisata di kabupaten Toraja Utara memiliki kekuatan karakter yang sangat kental dengan identitas budaya masyarakat setempat.

Hasil wawancara dengan Marteen, pengelola di desa wisata kabupaten Toraja merupakan bagian yang tidak terpisahkan

dengan budaya masyarakat dan secara terus-menerus terpelihara dari generasi ke generasi. Termasuk bagian dari ritual budaya dan upacara adat di Kabupaten Toraja Utara. Kekhasan produk kuliner tersebut dapat dilihat dari penggunaan bahan, metode memasak serta penyajiannya yang sangat spesifik seperti *piong* dan *pamarrasan* serta produk kopi Toraja yang sudah sangat terkenal dan diminati oleh wisatawan.

Beberapa produk kuliner tradisional khas lainnya disampaikan oleh Amirullah, pengelola desa wisata Kabupaten Enrekang yang mengemukakan bahwa wisatawan sangat menyukai beberapa produk kuliner tradisional yang hanya dapat dijumpai daerah tersebut. Seperti *nasu cemba* dan *deppa te'tekan/ tori'*. Bahkan salah satu produk kuliner yang banyak dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan dan sangat identik dengan salah satu kampung di Kabupaten Enrekang yaitu *baje' Kotu*.

Dalam hal fungsi dan peran produk kuliner dalam kebudayaan masyarakat, hasil analisis kuesioner menunjukkan bahwa hanya sebanyak 160 orang responden (40,30%) yang menyatakan bahwa produk kuliner tradisional pada desa wisata memiliki hubungan fungsional dengan ritual budaya dan tradisi masyarakat setempat, dan sisanya sebanyak 237 orang (59,70%) responden mengemukakan bahwa produk kuliner tradisional pada desa wisata adalah jenis makanan tradisional yang umum dan tidak memiliki hubungan dengan ritual budaya masyarakat serta hanya mencerminkan ciri produk sederhana sebagaimana umumnya produk makanan lain yang dibuat serta dikonsumsi oleh masyarakat pedesaan.

Dalam hal fungsi dan peran kuliner tradisional dalam upacara adat dan tradisi masyarakat pada desa wisata, hasil wawancara dengan Ali Tahir pengelola desa wisata di kabupaten Takalar mengemukakan bahwa beberapa produk kuliner tradisional di daerahnya memiliki hubungan yang sangat erat dengan kegiatan upacara atau ritual budaya tertentu dan masih berlangsung hingga saat ini misalnya masyarakat akan membuat *umba-umba (onde-onde)* pada saat syukuran, *apang (apem)* menjadi

penganan pada hari jumat, *kaddo' minyak*, *songkolo'*, dan tumpi-tumpi merupakan penganan yang wajib disediakan pada saat perayaan maulid .

Hal tersebut sejalan dengan yang dikemukakan oleh Maria, pengelola desa wisata di kabupaten Toraja Utara yang menyatakan bahwa beberapa produk kuliner tradisional memiliki hubungan yang sangat kental pada saat pelaksanaan pesta adat. Walaupun selain kegiatan pesta adat tersebut masyarakat juga secara umum membuat dan mengkonsumsi produk kuliner tersebut. Menurut keterangan Anis, pengelola desa wisata di Kabupaten Sinjai yang mengemukakan bahwa produk kuliner memiliki hubungan yang erat dengan pesta dan upacara adat yang dilakukan masyarakat di desanya seperti upacara *ma'rimpa salo* dan pesta adat lainnya dimana masyarakat akan menyiapkan berbagai makanan tradisional yang akan digunakan dan dikonsumsi pada saat pelaksanaan upacara adat.

Bagi masyarakat desa, beberapa produk kuliner tradisional memiliki keterhubungan yang erat dengan pesta dan upacara adat karena sangat sarat dengan kearifan dan sistem nilai masyarakat tradisional. Hal tersebut dikemukakan oleh Ansar, pengelola desa wisata di kabupaten Bantaeng. Pada saat wawancara yang menyatakan bahwa kuliner tradisional sangat sarat dengan makna dan kearifan lokal dimana terdapat kuliner khusus yang dibuat pada setiap upacara adat maupun syukuran. Semisal kue *onde-onde* yang terbuat dari beras ketan yang bermakna kemakmuran dan sumber kehidupan, gula merah dengan harapan pemilik rumah/ yang melaksanakan hajatan akan diberikan keberkahan hidup (manis) serta kelapa yang bermakna gurih (*janna*) sebagai lambang dari harapan kesejahteraan serta kehidupan yang langgeng.

Dalam penggunaan ragam bahan makanan dalam pembuatan produk kuliner tradisional, persepsi wisatawan secara umum menyatakan bahwa dalam pembuatan kuliner tradisional menggunakan bahan makanan yang tidak lazim dikenal dan dimanfaatkan sebagai bahan makanan, serta sebanyak 114 orang

responden (28,72%) menyatakan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam pengolahan kuliner tradisional cukup variatif.

Menurut keterangan Maria, pengelola desa wisata di kabupaten Toraja Utara yang menyatakan bahwa dalam pembuatan kuliner tradisional. Menggunakan bahan-bahan makanan yang sangat spesifik dan tidak umum dikonsumsi oleh etnis lain, seperti penggunaan daun *miyana* dalam pembuatan *pamarrasan*, penggunaan bonggol dan batang pisang khas untuk pembuatan *burrak manuk*. Selain itu, beberapa bahan lokal yang cukup populer dalam kuliner tradisional Toraja adalah pemanfaatan daging keluak muda maupun buah keluak yang sudah tua serta penggunaan cabe khas Toraja yang bentuknya seperti paprika dan dikenal dengan nama lombok *katokkon*. Selain bahan dalam pembuatan makanan tradisional, beberapa bahan lokal yang sangat identik dengan Toraja seperti terong Belanda dan markisa juga digunakan dalam pembuatan minuman khas tradisional.

Di kawasan desa wisata lainnya seperti di kabupaten Pinrang, pemanfaatan dan keanekaragaman bahan makanan dalam pengolahan makanan dan minuman oleh masyarakat. Salah satu produk yang sangat diminati wisatawan adalah makanan khas bercita rasa pedas yang dikenal dengan nama *nasu palekko*. Selain itu, produk kuliner khas Bugis yang populer bagi masyarakat di desa wisata adalah *nasu lekku/ likku* yang merupakan kuliner dengan menggunakan bahan berupa lengkuas yang dirajang/ diparut sebagai bumbu utama dan dimasak menyerupai *opor*. Saat ini di desa wisata juga membuat inovasi produk minuman kopi yang terbuat dari biji salak.

Pada desa wisata di Kabupaten Enrekang, juga memiliki keanekaragaman bahan makanan yang dimanfaatkan dalam pengolahan kuliner tradisional. Menurut penjelasan Amirullah, pengelola desa wisata di kabupaten Enrekang yang mengemukakan bahwa kuliner tradisional. Daerah ini sangat kaya dengan pemanfaatan bahan dasar lokal yang sudah lama dikenal sangat identik di daerah tersebut seperti pemanfaatan *daun cempa* (sejenis tanaman asam)

sebagai bahan yang memberikan sensasi rasa asam segar dalam pembuatan *nasu cemba*, pengolahan kuliner berbahan dasar *dangke* (sejenis keju lokal yang terbuat dari susu kerbau). Selain itu, penggunaan beras ketan khas Enrekang yang dikenal dengan nama *pulu' mandoti* yang dijadikan makanan khas dan dikenal dengan nama *songkolo' / sokko'*.

Lain halnya dengan desa wisata di Kabupaten Maros yang juga menggunakan bahan-bahan khas yang banyak dijumpai pada saat musim hujan di areal persawahan. Menurut Hera, pengelola desa wisata di Kabupaten Maros dalam pelaksanaan wawancara menyatakan bahwa masyarakat pada desa wisata sangat gemar membuat kuliner tradisional berupa *lawara / lawa'* yang terbuat dari daun pakis, jantung pisang, pisang batu muda, atau jamur payung (*pippi'*) dan kelapa parut. Untuk bahan utama biasanya masyarakat membuat kuliner tradisional dengan bahan ikan gabus atau belut. Bahan-bahan tersebut dapat dengan mudah dijumpai pada kawasan desa wisata khususnya pada musim tertentu.

Keunikan lain dari kuliner tradisional dalam hal metode pengolahan produk kuliner menunjukkan bahwa menurut persepsi wisatawan pada desa wisata, sebanyak 230 orang (57,93%) responden mengemukakan bahwa metode pengolahan produk kuliner pada desa wisata sangat atraktif dan unik, serta sisanya sebanyak 167 orang (42,07%) responden mengemukakan bahwa metode pengolahan produk kuliner sudah cenderung modern dan tidak berbeda dengan produk kuliner lainnya.

Menurut penjelasan Maria pengelola desa wisata di kabupaten Toraja Utara, pada saat pelaksanaan wawancara mengemukakan bahwa dalam pembuatan produk kuliner, metode pengolahan yang dilakukan masih secara tradisional misalnya dengan menggunakan bambu, memanggang dengan api terbuka tanpa menggunakan kompor atau tungku masak. Beberapa kuliner tradisional lainnya seperti dalam pembuatan kue *bannang-bannang / nennu'-nennu' / uhu'-uhu'*, proses pembuatannya menggunakan tempurung kelapa tua yang dilubangi menyerupai saringan, serta

pembuatannya menggunakan keterampilan khusus.

Pendapat sejenis juga dikemukakan oleh Ali Tahir, pengelola desa wisata di kabupaten Takalar dan Anis, pengelola desa wisata di Sinjai. Kedua pengelola wisata ini menjelaskan bahwa dalam pembuatan beberapa produk kuliner oleh masyarakat dengan metode yang sangat tradisional serta sarat dengan kearifan lokal dan kepercayaan masyarakat. Produk kuliner seperti *tape* dipercaya oleh masyarakat bahwa hanya dapat dibuat oleh wanita yang dalam keadaan bersih (*paccing*), tidak dalam keadaan berhalangan (*haid*), serta tidak boleh mengucapkan dan bertutur kata yang tidak senonoh. Apabila hal tersebut dilanggar maka diyakini bahwa produk *tape* yang dibuat akan gagal.

Hal lain berhubungan dengan karakteristik produk kuliner adalah penyajian produk kuliner tradisional. Menurut persepsi wisatawan, sebanyak 224 orang (56,42%) responden menyatakan bahwa kuliner tradisional di desa wisata disajikan dengan sangat menarik pada tatakan tradisional menggunakan wadah alami seperti bambu, daun lontar, tempurung kelapa, dan daun pisang. Selain bahan penyajian yang alami, penggunaan bahan penyajian yang eksotik tersebut juga memberikan dampak terhadap selera makan karena dinikmati di suasana alam, menggunakan bale-bale dan tikar serta bergaya lesehan. Selain itu, terdapat 173 orang (47,58%) responden yang menyatakan bahwa produk kuliner tradisional disajikan dengan menggunakan peralatan yang modern dengan menggunakan piring, gelas dan sendok sebagaimana halnya di restoran dan rumah makan pada umumnya sehingga tidak terlalu berkesan sebagai desa wisata.

Dalam hal penyajian produk kuliner tradisional pada desa wisata, Maria selaku pengelola desa wisata di kabupaten Tana Toraja menjelaskan bahwa produk kuliner tradisional di Toraja Utara yang sebagian besar diolah dan dimasak dengan memanggang menggunakan api terbuka di dalam bambu, maka penyajian makanan tradisional tersebut juga tetap disajikan dengan menggunakan bambu. Untuk produk

makanan lain, penyajiannya dilakukan menggunakan piring, gelas dan sendok seperti halnya makanan modern namun tetap dilengkapi dengan cuci tangan/ kobokan.

4. Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Pada Desa Wisata Di Provinsi Sulawesi Selatan

Strategi pengembangan produk kuliner tradisional merupakan analisis terhadap kebijakan dan langkah strategis yang dilakukan oleh desa wisata dalam mengembangkan potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik kunjungan wisatawan. Indikator strategi pengembangan kuliner tradisional dalam kajian penelitian ini terdiri dari kebijakan pemerintah daerah dan desa, organisasi dan kelembagaan, pengembangan produk kuliner tradisional, pengembangan SDM, pengembangan pasar dan pemasaran produk kuliner tradisional

Kebijakan pemerintah daerah dan desa dalam pengembangan potensi kuliner dan pengembangan desa wisata merupakan langkah strategis untuk mengangkat potensi budaya masyarakat terkait bidang kuliner beserta dampak ekonomi dan sosial budaya yang ditimbulkannya melalui perencanaan dan pengelolaan yang baik. Kebijakan pemerintah sangat dibutuhkan mengingat keseluruhan dukungan dan pihak-pihak yang terkait dengan pengembangan potensi kuliner akan sangat ditentukan oleh arah kebijakan pengembangan oleh pemerintah kabupaten dan desa.

Menurut keterangan Maria pengelola desa wisata di kabupaten Toraja Utara, meskipun desa wisata sudah lama dikenal sebagai salah satu daya tarik utama wisatawan di Toraja Utara. Namun fakta menunjukkan bahwa desa wisata tersebut belum ditetapkan secara formal sebagai desa wisata oleh pemerintah kabupaten dan atau provinsi Sulawesi Selatan. Hal ini berdampak pada dukungan pemerintah kabupaten dan provinsi terhadap pengembangan potensi desa wisata. Demikian halnya dengan desa wisata lainnya yang secara keseluruhan telah dikenal sebagai desa wisata namun legal formal penetapan desa wisata oleh pemerintah belum dilakukan sehingga dalam hal kebijakan,

belum ada desa wisata yang memenuhi aspek persyaratan legalitas

Di sisi lain, pemerintah daerah secara umum blum menjadikan desa wisata sebagai salah satu daya tarik wisata unggulan walaupun diketahui bahwa potensi dan daya tarik wisata pada seluruh kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan sebahagian besar terletak di desa namun perspektif pariwisata berbasis desa wisata belum dibuat dan direncanakan. Seperti halnya *Kete' Kesu'* yang sudah sejak lama dikenal sebagai daya tarik wisata budaya unggulan Toraja Utara, bahkan telah ditetapkan sebagai warisan budaya UNESCO namun hal tersebut sebatas pemahaman bahwa daya tarik wisata tersebut bukan daya tarik wisata budaya di desa wisata. Hal tersebut ikut berdampak pada kepedulian masyarakat dan dampak ekonomi terhadap masyarakat disekitar kawasan daya tarik wisata. Untuk itu secara bertahap dan berkelanjutan setelah pemerintah melalui kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif menjadikan desa wisata sebagai salah satu program unggulan, pemerintah daerah dan desa mulai berbenah untuk menjadikan desa potensi sebagai desa wisata.

Selanjutnya dalam hal organisasi dan kelembagaan dalam pengelolaan desa wisata, sebahagian besar daya tarik dan potensi kuliner tradisional tidak dikelola oleh masyarakat desa tetapi oleh pengusaha secara perorangan yang membuat usaha pariwisata di sekitar obyek wisata seperti hotel dan restoran. Untuk dapat mengoptimalkan dampak berganda sektor pariwisata dalam konteks pengembangan pariwisata berbasis masyarakat, maka kelembagaan dan pengelolaan desa wisata harus dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) atau gabungan beberapa desa sekitar yang membentuk BUMDes bersama.

Menurut keterangan Hera pengelola desa wisata di kabupaten Maros yang mengemukakan bahwa hingga saat ini Badan Usaha Milik Desa pada bidang usaha pariwisata belum terbentuk. Sehingga pengelolaan usaha penjualan kuliner tradisional dan penginapan di sekitar daya tarik wisata dilakukan oleh masyarakat dari luar desa yang memiliki

kemampuan ekonomi lebih baik dan mampu membeli tanah di desa wisata untuk dijadikan usaha pariwisata. Akibatnya masyarakat kurang merasakan manfaat pariwisata pada desa wisata karena tidak memiliki akses ekonomi ke dalamnya.

Untuk itu dibutuhkan strategi pengembangan kelembagaan dan pengelolaan desa wisata khususnya kuliner tradisional yang dikembangkan dan dikelola oleh masyarakat desa melalui Badan Usaha Milik Desa. Hal tersebut untuk dapat meningkatkan partisipasi dan kepedulian masyarakat terhadap kemajuan ekonomi dan perlindungan terhadap warisan budaya kuliner serta perlindungan terhadap pelestarian alam karena masyarakat merasa sebagai bagian integral dalam pengembangan desa wisata dan mereka adalah pihak yang akan menikmati secara langsung manfaat dari pengembangan desa wisata.

Strategi lain yang perlu dilakukan oleh pemerintah daerah dan pemerintah desa adalah pengembangan produk kuliner tradisional sehingga produk tersebut selain unik juga dapat bersaing dengan produk kuliner kekinian dalam hal cita rasa dan penampilan produk kuliner. Sampai saat ini, produk kuliner tradisional pada desa wisata masih dikelola oleh warga desa yang secara keseluruhan kurang terlatih dan hanya mengolah makanan dari pengalaman memasak secara turun-temurun dari orang tua dan keluarga. Untuk itu diperlukan program pengembangan kapasitas dan keterampilan pengolahan kuliner tradisional melalui pelatihan.

Menurut penjelasan Maria pengelola desa wisata di kabupaten Toraja Utara mengemukakan bahwa program pengembangan SDM masyarakat desa telah dilakukan fasilitasi Kementerian Pariwisata Republik Indonesia melalui Dinas Pariwisata kabupaten Toraja Utara, namun jenis pelatihan yang dilakukan bersifat umum, sementara yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat desa wisata adalah keterampilan yang lebih teknis tentang pengolahan produk kuliner tradisional. Untuk itu di masa mendatang diharapkan kiranya pelatihan terhadap masyarakat desa wisata agar dapat

difokuskan pada pengolahan dan penyajian makanan tradisional. Dengan demikian diharapkan strategi tersebut dapat meningkatkan kualitas produk kuliner tradisional, meningkatkan inovasi produk kuliner tradisional, dan meningkatkan minat kunjungan wisatawan untuk berkunjung ke desa wisata.

SIMPULAN

Strategi pengembangan produk kuliner tradisional merupakan analisis terhadap kebijakan dan langkah strategis yang dilakukan oleh desa wisata dalam mengembangkan potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik kunjungan wisatawan. Indikator strategi pengembangan kuliner tradisional dalam kajian penelitian ini terdiri dari kebijakan pemerintah daerah dan desa, organisasi dan kelembagaan, pengembangan produk kuliner tradisional, pengembangan SDM, pengembangan pasar dan pemasaran produk kuliner tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayazlar, G., and R. A. Ayazlar. *Rural Tourism: A Conceptual Approach / Tourism, Environment and Sustainability*. Sofia. T. Kliment Ohridski University Press. 2015.
- Braudel, Fernand. *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century, Vol. III: The Perspective of the World*. Vol. 3, Univ of California Press, 1992.
- . *The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II: Volume II*. University of California Press Oakland, CA, 1995.
- Fields, Kevin. "Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors." *Tourism and Gastronomy*, Routledge, 2003, pp. 50–64.
- Gede Wijaya, A. A. *Pengembangan Desa Wisata Tenganan Pegringsingan Di Desa Tenganan Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem*. Tesis S2 Kajian Pariwisata Unud, 2008.
- Lane, B. *Rural Tourism: An Overvie The Sage Handbook of Tourism Studies (ITazim Jamal, Mike Robinson, Ed.)*. Sage Publications Ltd, 2009.
- Poelinggomang, Edward. *Makassar Abad XIX. Studi Tentang Kebijakan Maritim*. Kepustakaan Indonesia Popular, 2002.
- Prayitno, Ir Budi. *Pengaruh Faktor Psikografi Kunjungan Pasar Wisman Terhadap Pengembangan Produk Wisata Di Sulawesi Selatan*. [Yogyakarta]: Universitas Gadjah Mada, 2010.

- Rahman, Fadly. *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama, 2016.
- Smith, Stephen L. J., and Honggen Xiao. "Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination." *Journal of Travel Research*, vol. 46, no. 3, Sage Publications Sage CA: Los Angeles, CA, 2008, pp. 289–99.
- Sormaz, Umit, et al. "Gastronomy in Tourism." *Procedia Economics and Finance*, vol. 39, Elsevier, 2016, pp. 725–30.
- Sunjayadi, Achmad. "Kabar Dari Koloni: Pandangan Dan Pemberitaan Surat Kabar Belanda Tentang Turisme Di Hindia Belanda (1909-1940)." *Jurnal Kajian Wilayah*, vol. 5, no. 1, 2016, pp. 47–66.
- . "Mengabadikan Estetika: Fotografi Dalam Promosi Pariwisata Kolonial Di Hindia-Belanda." *Wacana*, vol. 10, no. 2, Brill, 2008, pp. 300–15.