



LAPORAN HASIL PENELITIAN INDIVIDU

**UPAYA KREATIFITAS MASYARAKAT DALAM PENGELOLAAN
MAKANAN TRADISONAL PADA KAWASAN PESISIR PANTAI BIRA
DI KABUPATEN BULUKUMBA**

OLEH:

Muh. Rusdi

**POLITEKNIK PARIWISATA MAKASSAR
KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/BADAN
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
2024**

PENGESAHAN HASIL PENELITIAN

Peneliti : Muhammad Rusdi, S.Sos., M.Hum
Judul Penelitian : Upaya Kreativitas Masyarakat Dalam Pengelolaan Makanan Tradisional Pada Kawasan Pesisir Pantai Bira di Kabupaten Bulukumba

Makassar, 16 September 2024

Menyetujui,

Ketua PPPM Poltekpar Makassar


Ilham Junaid, M.Hum., Ph.D
NIP.197701082002121001

Mengetahui,

Direktur Politeknik Pariwisata Makassar


Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE.
NIP.196602111992031002

LEMBAR PERSETUJUAN HASIL PENELITIAN

Peneliti : Muh Rusdi

Judul Penelitian : Pengembangan Kreatifitas Masyarakat terhadap Makanan Tradisional Kawasan Pesisir Pantai Bira di Kabupaten Bulukumba

Makassar, 16 Desember 2024

Menyetujui Pembimbing,



Dr. Muhammad Rakib, S.Pd., M.Si

ABSTRACT

Bira Beach has great potential in developing traditional food to attract tourists, but Bulukumba traditional food is often less noticed due to the lack of creativity and innovation in managing traditional food. This study aims to identify the creativity of the community in managing traditional food in the coastal area of Bira Beach, Bulukumba Regency. The method used is a qualitative approach through direct observation in the field to identify the availability and popularity of traditional food. The limitations of serving traditional food on Bira Beach are caused by the lack of local community knowledge about the potential of culinary as a tourist attraction and limited government support in promotion and training. Although Bulukumba Regency has a variety of traditional culinary, such as Juku Karra (Juku Tapi), Kue Uhu-Uhu and Kue Dumpi Eja, these foods are easier to find in the city than in coastal tourist areas. Community empowerment programs and promotions are needed through culinary events and integration with tour packages to increase tourist awareness. Government support in the form of training, capital assistance, and promotion is very important to optimize the development of traditional culinary, enrich tourist experiences, and improve the welfare of local communities.

Keywords: Bira Beach, traditional culinary, creativity, empowerment, government support.

ABSTRAK

Pantai Bira memiliki potensi besar dalam mengembangkan makanan tradisional untuk menarik minat wisatawan, namun makanan tradisional Bulukumba sering kurang diperhatikan karena minimnya kreatifitas dan inovasi dalam pengelolaan makanan tradisional . Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi kreativitas masyarakat dalam pengelolaan makanan tradisional di kawasan pesisir Pantai Bira, Kabupaten Bulukumba Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif melalui observasi langsung di lapangan untuk mengidentifikasi ketersediaan dan popularitas makanan tradisional. Keterbatasan penyajian makanan tradisional di Pantai Bira disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat lokal tentang potensi kuliner sebagai daya tarik wisata serta dukungan pemerintah yang terbatas dalam promosi dan pelatihan. Meskipun Kabupaten Bulukumba memiliki kuliner tradisional yang beragam, seperti Juku Karra)Juku Tapi, Kue Uhu-Uhu dan Kue Dumpi Eja makanan ini lebih mudah ditemukan di kota daripada di kawasan wisata pantai. Diperlukan program pemberdayaan masyarakat dan promosi melalui event kuliner serta integrasi dengan paket wisata untuk meningkatkan kesadaran wisatawan. Dukungan pemerintah dalam bentuk pelatihan, bantuan modal, dan promosi sangat penting untuk mengoptimalkan pengembangan kuliner tradisional, memperkaya pengalaman wisatawan, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal.

Kata kunci: Pantai Bira, kuliner tradisional, kreativitas, pemberdayaan, dukungan pemerintah.

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur kepada Allah Subhanahu wa Ta'ala, saya berhasil menyelesaikan penelitian ini. Berkat izin-Nya, penelitian ini dapat berjalan dengan baik dan selesai tepat waktu.

Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada Herry Rachmat Widjadja, MM.Par. CHE, Direktur Politeknik Pariwisata Makassar; Ilham, S.Pd, M.Hum, Ph.D, Kepala Pusat P3M; Andi Aryono, S.Ip, MM, dari Dinas Pariwisata Bulukumba; serta Iin, Agus, Wahyu, dan Eri selaku pengelola rumah makan yang telah memberikan dukungan di Bira dan Bara.

Terima kasih juga kepada tim peneliti, dosen, dan staf Politeknik Pariwisata Makassar, serta semua pihak yang telah berkontribusi. Semoga kebaikan yang diberikan mendapatkan balasan yang berlimpah dari Allah Subhanahu wa Ta'ala.

Makassar, September 2024

Peneliti,



Muh. Rusdi

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBARL	v
BAB I PENDAHULUAN.	
1.1. LATAR BELAKANG MASALAH	1
1.1.1. RUMUSANMASALAH.....	2
1.1.2.. TUJUAN PENELITIAN	3
1.1.3. MANFAAT PENELITIAN	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR	
2.1. .PENELITIAN TERDAHULU	4.
2.2. KREATIFITAS	5
2.3. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT	6
2.4. PENGEMBANGAN WISATA KULINER	8
2.5. PEMASARAN MAKANAN TRADISIONAL	9
2.6. EKONOMI KREATIF	9
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. KARAKTERISTIK PENELITIAN KUALITATIF	13
3.2. TEKNIK OBSERVASI	13
3.3. WAWANCARA	18
3.4. DOKUMENTASI	18
3.5. ALUR PIKIR	22
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	

4.1. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	25
4.2 MAKANAN TRADISIONAL	27
4.2.1. KUE DUMPI EJA	31
4.2.2. KUE UHU-UHU	33
4.2.3. SONGKOLO BOBA	34
4.2.4. KERIPIUK BATAN PISANG	35
4.2.5. DODOL POLIOI	36
4.2.6. KUE BANDANG-BANDANG	37
4.2.7. JUKU KARRA	38
4.3. LOKASI GEOGRAFIS	41
4.4. ASPEK KEBUDAYAAN	42
4.5. ASPEK PARIWISATA	44
4.6. KETERLIBATAN KOMUNITAS LOKAL	46
4.7. PENGEMBANGAN INFRASTRUKTUR	48
4.8. STRATEGI PEMERINTAH	50
4.9. PENGEMBANGAN PROGRAM PELATIHAN	53
4.10. PEMBERIAN DUKUNGAN KEUANGAN	55
4.11. PROMOSI DAN PEMASARAN	56
4.12. PENGEMBANGAN PRODUK	58
4.13. KOLABORASI PIHAK SWASTA	59
BAB.V PENUTUP	
5.1. KESIMPULAN	63
5.2. SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

1. Jumlah kunjungan wisatawan Nusantara	16
2. Jumlah Kunjungan Mancanegara	17
3. Daftar Jenis Kue Tradisional Kabupaten Bulukumba	28

DAFTAR GAMBAR

1. Gambar 1. Penjual di Bara	20
2. Gambar 2 Penjual di Bira	20
3. Gambar 3 Makanan Tradisional Dumpi Eja	31
4. Gambar 4 Kue Uhu-Uhu	33
5. Gambar 5 Songkolo Boba	34
6. Gambar 6 Kripik Batan Pisang	35
7. Gambar 7 Dodol Palioi	36
8. Gambar 8 Kue Bandang-Bandang	37
9. Gambar 9 Juku Karra atau Juku Tapa	38