

PENGEMBANGAN KULINER TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK PARIWISATA DI DESA TENGGALINGGAH

(DEVELOPMENT OF TRADITIONAL CULINARY AS A TOURISM ATTRACTION IN TENGGALINGGAH VILLAGE)

Unggul Putra Jaya¹, Yulianingsih², I Gusti Ketut Suranata³

¹Politeknik Omna Trisakti Chandra

²Politeknik Omna Trisakti Chandra

³Politeknik Omna Trisakti Chandra

e-mail: unggulputra30@gmail.com

ABSTRACT

Tenggalinggah Village, located on the slopes of Mount Agung, Bali, possesses rich natural and cultural potential. However, the optimization of the traditional culinary sector as a tourism attraction requires further attention. This study aims to analyze the potential of traditional culinary practices as a key element in tourism development within the village. Using surveys with domestic and international tourists, as well as in-depth interviews with culinary entrepreneurs and local stakeholders, the research explores perceptions and opportunities for developing local cuisine. The survey results reveal a high interest among tourists in traditional Balinese cuisine, especially when accompanied by cultural stories or philosophies. The use of fresh, locally sourced ingredients is also perceived to enhance authenticity. Nevertheless, the study identifies significant challenges, including limited promotion and restricted market access. This research recommends fostering collaboration among stakeholders, implementing digital promotions, providing training for culinary entrepreneurs, and developing thematic tourism packages that integrate traditional cuisine with other attractions. Through these strategies, traditional culinary practices can not only complement tourism but also serve as a vital pillar for economic development and cultural preservation in Tenggalinggah Village.

Keywords: traditional culinary, tourism, Tenggalinggah Village, economic development, destination development

ABSTRAK

Desa Tenggalinggah, yang terletak di lereng Gunung Agung, Bali, memiliki potensi alam dan budaya yang kaya. Namun, optimalisasi sektor kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata masih membutuhkan perhatian lebih. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi kuliner tradisional sebagai elemen penting dalam pengembangan pariwisata di desa tersebut. Dengan menggunakan metode survei terhadap wisatawan domestik dan mancanegara serta wawancara mendalam dengan pelaku usaha kuliner dan pemangku kepentingan, penelitian ini mengeksplorasi persepsi dan peluang pengembangan kuliner lokal. Hasil survei menunjukkan tingginya minat wisatawan terhadap kuliner Bali tradisional, khususnya yang disajikan dengan cerita atau filosofi budaya yang menyertainya. Penggunaan bahan lokal yang segar juga dinilai meningkatkan kesan autentik. Meski demikian, tantangan utama yang diidentifikasi adalah kurangnya promosi dan keterbatasan

akses pasar. Penelitian ini merekomendasikan kolaborasi antar pihak, promosi digital, pelatihan bagi pelaku usaha, serta pengembangan paket wisata tematik yang mengintegrasikan kuliner tradisional dengan atraksi wisata lainnya. Dengan strategi tersebut, kuliner tradisional tidak hanya menjadi pelengkap pariwisata, tetapi juga berperan sebagai pilar penting dalam pembangunan ekonomi sekaligus pelestarian budaya di Desa Tenggalinggah.

Kata kunci: *kuliner tradisional, pariwisata, Desa Tenggalinggah, pembangunan ekonomi, pengembangan destinasi*

1. PENDAHULUAN

Bali telah lama dikenal sebagai salah satu destinasi wisata unggulan di Indonesia dan dunia, berkat perpaduan unik antara keindahan alam, kekayaan budaya, dan keragaman kuliner khas yang ditawarkan (Picard, 1997; Hitchcock, 2000). Selain pantai-pantai yang memukau dan atraksi budaya seperti tari kecak atau upacara adat, kuliner tradisional Bali juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan (Wood, 1993). Hidangan seperti lawar, sate lilit, dan berbagai jenis jajanan pasar tidak hanya dinikmati karena cita rasanya, tetapi juga karena mencerminkan warisan dan identitas budaya masyarakat Bali (Bali Tourism Board, 2021). Setiap sajian memiliki makna dan filosofi tertentu yang erat kaitannya dengan tradisi lokal dan kehidupan sehari-hari masyarakat Bali, sehingga kuliner di Bali tidak hanya sebatas komoditas wisata, tetapi juga berfungsi sebagai media pelestarian nilai-nilai budaya (Sukawati, 2018).

Namun, tidak semua wilayah di Bali menikmati manfaat pariwisata secara merata. Beberapa daerah, seperti Desa Tenggalinggah, yang terletak di lereng Gunung Agung, menghadapi

berbagai tantangan dalam mengembangkan sektor pariwisata mereka. Secara geografis, lokasi desa ini menawarkan potensi wisata alam dan budaya yang besar (Wijaya et al., 2020), tetapi keterbatasan infrastruktur dan kendala lingkungan, seperti aksesibilitas yang sulit atau ancaman aktivitas vulkanik Gunung Agung (BNPB, 2022), menghambat optimalisasi potensi tersebut. Tantangan-tantangan ini membuat penduduk setempat perlu mencari cara kreatif untuk meningkatkan daya tarik desa mereka dan mendorong pertumbuhan ekonomi melalui sektor pariwisata.

Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah pariwisata berbasis kuliner. Kuliner tradisional Bali yang disajikan dengan konsep lokal dan penggunaan bahan-bahan organik dari wilayah setempat dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang mencari pengalaman otentik (Cohen & Avieli, 2004). Selain itu, pariwisata kuliner juga mampu memberikan manfaat langsung kepada masyarakat lokal, seperti peluang usaha bagi produsen makanan, warung, dan restoran kecil (UNWTO, 2019), sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan

ekonomi masyarakat desa. Kuliner tradisional juga memainkan peran penting dalam mempertahankan dan memperkuat identitas budaya lokal, sehingga keberlanjutan ekonomi dapat berjalan seiring dengan upaya pelestarian budaya (Richards, 2012).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana kuliner tradisional dapat berkontribusi terhadap pengembangan pariwisata dan ekonomi di Desa Tenggalinggah. Fokus penelitian ini adalah pada peran kolaborasi antara berbagai pihak, seperti pemerintah desa, pelaku usaha kuliner, dan pengelola wisata, dalam mengembangkan potensi kuliner sebagai daya tarik wisata. Selain itu, penelitian ini juga mengeksplorasi strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan kuliner tradisional kepada pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional.

Urgensi penelitian ini terletak pada perlunya langkah strategis untuk mengatasi ketimpangan pengembangan pariwisata di wilayah Bali dan memanfaatkan potensi kuliner sebagai solusi yang inklusif dan berkelanjutan. Dengan adanya strategi yang tepat dan kolaborasi yang erat antara pemangku kepentingan, diharapkan Desa Tenggalinggah dapat memaksimalkan potensi kulinernya dan menjadikannya sebagai salah satu pilar utama dalam pembangunan ekonomi desa secara berkelanjutan. Hasil penelitian ini diharapkan tidak hanya relevan bagi Desa

Tenggalinggah, tetapi juga dapat menjadi model pengembangan untuk desa-desa lain yang menghadapi tantangan serupa.

2. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kuliner sebagai Daya Tarik Pariwisata

Kuliner tradisional semakin diakui sebagai komponen penting dalam industri pariwisata global. Richards (2018) menyatakan bahwa wisata kuliner tidak hanya berperan sebagai pengalaman tambahan bagi wisatawan, tetapi juga menjadi alasan utama bagi sebagian wisatawan untuk memilih suatu destinasi. Pengalaman mencicipi makanan lokal mampu menciptakan keterikatan emosional antara wisatawan dan tempat yang mereka kunjungi. Wisatawan yang menikmati kuliner khas suatu daerah lebih cenderung memperpanjang masa tinggal mereka, mengunjungi lebih banyak tempat, dan memberikan rekomendasi positif kepada orang lain. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner memiliki efek langsung dan tidak langsung dalam meningkatkan kepuasan wisatawan serta memperluas cakupan promosi destinasi melalui *word of mouth* (promosi dari mulut ke mulut).

Lebih jauh, Richards (2018) menekankan bahwa wisata kuliner bukan hanya soal rasa atau makanan yang dikonsumsi, melainkan juga terkait dengan narasi budaya dan interaksi sosial yang menyertainya. Wisatawan semakin tertarik dengan pengalaman otentik yang

memungkinkan mereka memahami budaya setempat melalui makanan. Oleh karena itu, pengemasan kuliner tradisional yang dilengkapi dengan cerita mengenai sejarah, bahan-bahan lokal, atau filosofi di balik hidangan dapat meningkatkan daya tarik wisata. Desa-desa wisata yang mampu mengemas pengalaman kuliner dengan baik tidak hanya akan menarik lebih banyak wisatawan, tetapi juga dapat menciptakan pengalaman yang berkesan dan meningkatkan kemungkinan kunjungan ulang. Dalam konteks Desa Tenggalinggah, hal ini dapat dimanfaatkan sebagai strategi untuk menarik wisatawan yang mencari pengalaman berbeda dari wisata pantai yang dominan di Bali.

2.2 Kontribusi Kuliner terhadap Ekonomi Desa Wisata

Pengembangan sektor kuliner juga memiliki dampak signifikan terhadap ekonomi desa wisata. Anderson (2020) menyatakan bahwa kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik pariwisata, tetapi juga memiliki peran dalam melestarikan budaya dan membuka peluang ekonomi baru. Di wilayah pedesaan yang rentan terhadap perubahan kondisi alam atau bencana, diversifikasi sektor ekonomi menjadi sangat penting. Dalam konteks Desa Tenggalinggah, yang berada di area rawan bencana vulkanik Gunung Agung, ketergantungan pada sektor tertentu, seperti pertanian atau pariwisata alam, bisa menjadi risiko. Oleh karena itu, diversifikasi

ekonomi melalui pariwisata kuliner dapat menjadi strategi untuk menjaga stabilitas ekonomi desa saat sektor lain terganggu.

Lebih lanjut, Anderson (2020) mencatat bahwa sektor kuliner memberikan peluang bagi berbagai kelompok masyarakat untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi, seperti produsen bahan pangan lokal, pengrajin, pemilik warung, dan pekerja restoran. Dengan demikian, pengembangan kuliner tradisional dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Selain itu, pelibatan komunitas dalam pengembangan kuliner juga mendorong rasa kepemilikan dan partisipasi aktif warga dalam menjaga keberlanjutan program-program pariwisata. Di Desa Tenggalinggah, kuliner tradisional yang menggunakan bahan-bahan lokal tidak hanya mengurangi ketergantungan pada bahan impor, tetapi juga mendukung petani lokal dan memperkuat perekonomian berbasis komunitas.

Selain manfaat ekonomi, Anderson (2020) menekankan bahwa pengembangan kuliner tradisional juga membantu melestarikan warisan budaya lokal. Di era modernisasi dan globalisasi, kuliner tradisional sering kali terancam oleh masuknya makanan cepat saji dan tren kuliner global. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai bentuk perlindungan budaya, tetapi juga sebagai strategi pemasaran yang menonjolkan keunikan dan kekhasan suatu destinasi wisata. Dengan

mempertahankan dan mempromosikan kuliner lokal seperti lawar, sate lilit, dan jajanan pasar, Desa Tenggalinggah tidak hanya menarik wisatawan, tetapi juga menjaga eksistensi identitas budaya mereka dalam jangka panjang.

3. METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengeksplorasi potensi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata dan kontribusinya terhadap ekonomi Desa Tenggalinggah. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman mendalam tentang fenomena sosial dan ekonomi yang terjadi, termasuk motivasi, pengalaman, dan persepsi para pelaku usaha serta wisatawan. Metode ini juga cocok untuk menggali informasi tentang tantangan dan peluang yang muncul dalam pengembangan pariwisata kuliner di wilayah pedesaan. Berikut adalah tahapan pengumpulan dan analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini.

3.1 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara Mendalam

Wawancara mendalam mengungkapkan bahwa pelaku usaha kuliner menghadapi berbagai tantangan, termasuk keterbatasan promosi, akses bahan lokal, dan persaingan dengan bisnis kuliner modern. Namun, mereka melihat peluang besar dalam memanfaatkan bahan lokal

dan cerita budaya sebagai daya tarik utama. Sebagian besar pelaku usaha juga menunjukkan minat terhadap pelatihan pemasaran digital untuk meningkatkan eksposur bisnis mereka.

2. Survei kepada Wisatawan

Survei terhadap wisatawan menunjukkan tingginya minat terhadap kuliner tradisional Bali, terutama yang disajikan dengan cerita budaya. Sebagian besar wisatawan menyatakan kepuasan tinggi terhadap cita rasa, kualitas bahan, dan presentasi makanan. Lebih dari 80% responden menyatakan akan merekomendasikan pengalaman kuliner di desa ini kepada orang lain.

3.2 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari wawancara dan survei dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan preferensi wisatawan dan dampak ekonomi dari sektor kuliner terhadap pendapatan desa. Analisis deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi pola-pola utama dalam data dan memberikan pemahaman komprehensif tentang fenomena yang diteliti.

1. Analisis Wawancara: Hasil wawancara dengan pelaku usaha kuliner dianalisis dengan teknik *coding* tematik, di mana setiap wawancara ditranskrip dan dikelompokkan berdasarkan tema-tema utama, seperti tantangan usaha, peluang

pengembangan, dan strategi pemasaran. Data tematik ini kemudian disintesis untuk menggambarkan situasi aktual dari sektor kuliner di Desa Tenggalinggah serta kendala dan potensi yang dihadapi.

- 2. Analisis Survei:** Data dari survei dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif. Analisis kuantitatif mencakup perhitungan frekuensi dan persentase untuk melihat preferensi makanan yang paling diminati dan tingkat kepuasan wisatawan. Data kualitatif dari komentar terbuka wisatawan dianalisis untuk menemukan pola atau tema terkait pengalaman kuliner mereka.

Hasil wawancara dan survei dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi pola utama. Analisis menunjukkan bahwa kolaborasi antara pemerintah desa, pelaku usaha, dan pengelola wisata diperlukan untuk memaksimalkan potensi kuliner sebagai daya tarik wisata. Strategi pemasaran berbasis digital dan pengembangan paket wisata kuliner menjadi rekomendasi utama.

Hasil penelitian ini menegaskan bahwa kuliner tradisional memiliki peran penting dalam meningkatkan kepuasan wisatawan dan mendukung pembangunan ekonomi desa secara berkelanjutan.

3.3 Validitas dan Keandalan Data

Untuk meningkatkan validitas dan keandalan data, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi dengan menggabungkan data dari wawancara dan survei. Data dari pelaku usaha dan wisatawan dibandingkan untuk melihat apakah terdapat kesesuaian antara persepsi kedua kelompok. Selain itu, wawancara dilakukan dengan berbagai jenis pelaku usaha untuk mendapatkan sudut pandang yang beragam. Survei juga dirancang dengan mempertimbangkan berbagai latar belakang wisatawan agar hasilnya lebih representatif.

Dengan pendekatan kualitatif dan analisis deskriptif, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang komprehensif tentang peran kuliner tradisional dalam mendukung sektor pariwisata dan pembangunan ekonomi di Desa Tenggalinggah.

4. HASIL PEMBAHASAN

4.1 Minat Wisatawan terhadap Kuliner Tradisional

Hasil survei terhadap wisatawan yang berkunjung ke Desa Tenggalinggah menunjukkan adanya minat yang tinggi terhadap kuliner tradisional Bali, dengan 70% dari 200 responden menyatakan ketertarikan pada makanan yang menggunakan bahan-bahan lokal. Dari jumlah tersebut, 60% mengungkapkan bahwa autentisitas rasa yang dihasilkan dari bahan lokal menjadi daya tarik utama, sementara 25% menyoroti dampak

positif kuliner ini terhadap pemberdayaan masyarakat lokal, dan 15% lainnya mengapresiasi kualitas bahan segar sebagai keunggulan utama (cf. Smith & Xiao, 2020). Wisatawan menilai bahwa hidangan tradisional seperti sate lilit, lawar, dan babi guling bukan hanya sekadar sajian lezat, tetapi juga memiliki nilai budaya yang memperkaya pengalaman wisata mereka. Ketiga hidangan tersebut dianggap mencerminkan keunikan dan cita rasa autentik Bali yang sulit ditemukan di tempat lain, terutama jika dibandingkan dengan sajian yang biasa ditemui di restoran di kawasan wisata utama, seperti Kuta atau Seminyak (Rahmawati et al., 2019).

Para wisatawan juga menyebutkan bahwa menikmati makanan tradisional di Desa Tenggalinggah memberikan pengalaman yang berbeda dan lebih bermakna. Hasil wawancara dengan wisatawan mengungkapkan bahwa suasana desa yang autentik dan interaksi langsung dengan masyarakat lokal meningkatkan pengalaman kuliner mereka secara signifikan. Sebanyak 75% responden survei mengaku bahwa suasana desa yang tenang dan jauh dari keramaian memungkinkan mereka merasakan langsung kehidupan masyarakat lokal, sementara wawancara menunjukkan bahwa wisatawan menghargai kisah-kisah budaya yang disampaikan oleh pelaku usaha kuliner tentang asal-usul hidangan tradisional (cf. Brown & Hall, 2018)

. Berbeda dengan restoran modern yang sering menyajikan kuliner

dengan presentasi internasional, makanan di desa ini disajikan dengan tetap mempertahankan ciri khas tradisional. Hal ini membuat 80% wisatawan merasa lebih terhubung dengan budaya dan tradisi setempat, menjadikan pengalaman kuliner di Tenggalinggah sebagai bagian yang tak terlupakan dari kunjungan mereka (Wijaya et al., 2021).

4.2 Menu Kuliner yang Paling Diminati

Hidangan seperti sate lilit, lawar, dan babi guling menjadi menu yang paling populer di kalangan wisatawan karena menawarkan pengalaman kuliner yang tidak hanya lezat tetapi juga sarat nilai budaya. Setiap hidangan memiliki daya tarik unik yang menjadikannya sebagai simbol keanekaragaman kuliner Bali.

1. Sate Lilit

Dibuat dari campuran ikan, ayam, atau daging babi yang dihaluskan dengan bumbu khas Bali, sate lilit dililitkan pada batang serai atau tusuk bambu sebelum dipanggang. Hidangan ini menarik perhatian wisatawan berkat aromanya yang khas dan rasa yang kaya rempah namun tetap ringan, menjadikannya cocok untuk berbagai preferensi kuliner (Wijaya et al., 2021). Proses pembuatannya, yang sering kali dapat disaksikan langsung oleh wisatawan, memberikan pengalaman interaktif yang sangat dihargai oleh pengunjung. Sebuah studi oleh Smith dan Xiao (2020) mencatat bahwa pengalaman

interaktif seperti ini meningkatkan daya tarik wisata kuliner, karena wisatawan merasa lebih terlibat dalam budaya lokal.

2. Lawar

Lawar adalah campuran daging cincang, parutan kelapa, dan bumbu tradisional Bali, yang sering kali disajikan dalam upacara adat. Hidangan ini menarik wisatawan bukan hanya karena cita rasanya, tetapi juga karena nilai budayanya yang mendalam. Menurut Brown dan Hall (2018), makanan tradisional yang dikaitkan dengan upacara adat atau ritual memiliki daya tarik unik karena memungkinkan wisatawan untuk "merasakan" budaya dalam bentuk yang paling otentik. Lawar memberi mereka akses eksklusif untuk menikmati hidangan yang biasanya hanya ditemukan dalam acara-acara khusus, meningkatkan nilai pengalaman wisata mereka.

3. Babi Guling

Sebagai salah satu kuliner ikonik Bali, babi guling dikenal karena cita rasanya yang kaya dan cara penyajiannya yang unik. Proses pengolahannya, yang melibatkan pemanggangan tradisional dengan bumbu khas Bali, menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Pengalaman menikmati babi guling di Desa Tenggalinggah semakin istimewa karena disajikan dalam suasana pedesaan yang tenang dan autentik. Penelitian Wijaya et al. (2021) menunjukkan bahwa wisatawan lebih menghargai makanan tradisional ketika disajikan dalam konteks yang

mendukung, seperti suasana lokal yang mendalam, yang tidak dapat ditemukan di restoran modern atau kawasan wisata utama seperti Kuta atau Seminyak.

Dengan perpaduan cita rasa yang khas, proses pembuatan yang unik, dan nilai budaya yang mendalam, ketiga hidangan ini bukan hanya menjadi daya tarik wisata kuliner di Desa Tenggalinggah tetapi juga memainkan peran penting dalam mempromosikan identitas budaya Bali kepada dunia. Analisis ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat menjadi media yang efektif untuk melestarikan warisan budaya sekaligus mendukung pariwisata berkelanjutan (Rahmawati et al., 2019).

4.3 Konsep Penyajian yang Dihargai Wisatawan

Wisatawan mengapresiasi konsep penyajian kuliner di Desa Tenggalinggah yang mempertahankan unsur tradisional, menciptakan pengalaman unik yang sulit ditemukan di tempat lain. Penggunaan daun pisang sebagai alas makanan atau pembungkus, misalnya, tidak hanya memberikan aroma khas yang sedap tetapi juga menyimbolkan hubungan erat masyarakat dengan lingkungan mereka. Menurut penelitian Wijaya et al. (2021), penggunaan bahan alami seperti daun pisang tidak hanya meningkatkan cita rasa makanan tetapi juga mempromosikan praktik berkelanjutan yang semakin diminati wisatawan global.

Selain itu, alat makan tradisional seperti piring anyaman, sendok kayu, dan cangkir tembikar memberikan nuansa nostalgia dan keunikan yang mendalam. Studi oleh Smith dan Xiao (2020) mencatat bahwa elemen-elemen budaya lokal seperti ini mampu meningkatkan pengalaman wisatawan dengan memberikan sentuhan personal dan autentik, yang sering kali tidak bisa dicapai oleh restoran modern. Di Desa Tenggalinggah, penggunaan alat makan tradisional ini tidak hanya berfungsi sebagai elemen estetis tetapi juga menjadi medium untuk menceritakan sejarah dan tradisi masyarakat setempat.

Wisatawan sering menyatakan bahwa elemen-elemen ini memberikan nilai tambah yang signifikan dalam pengalaman mereka. Dalam wawancara dengan beberapa pengunjung, banyak yang mengungkapkan bahwa menikmati makanan di desa tersebut membuat mereka merasa "kembali ke masa lalu," menciptakan suasana yang tenang dan intim. Sebagai perbandingan, restoran modern sering kali lebih fokus pada penampilan estetis makanan tanpa mempertahankan unsur lokal, yang menurut Brown dan Hall (2018), dapat mengurangi rasa keterhubungan wisatawan dengan budaya setempat.

Di Desa Tenggalinggah, perpaduan antara rasa, penyajian, dan atmosfer pedesaan memberikan kesan autentik yang mendalam. Wisatawan tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga

merasa terlibat langsung dalam budaya Bali. Elemen-elemen tradisional ini menciptakan suasana unik yang tidak bisa ditemukan di pusat-pusat wisata utama seperti Kuta atau Seminyak. Menurut Rahmawati et al. (2019), pengalaman kuliner seperti ini berperan penting dalam mempromosikan pariwisata berbasis budaya dan keberlanjutan, sekaligus meningkatkan daya tarik destinasi wisata pedesaan.

4.4 Dampak pada Peningkatan Kunjungan Wisatawan

Minat yang tinggi terhadap kuliner tradisional di Desa Tenggalinggah terbukti berkontribusi positif terhadap jumlah kunjungan wisatawan. Berdasarkan survei yang dilakukan, banyak wisatawan yang menyatakan bahwa pengalaman kuliner yang otentik dan unik mendorong mereka untuk memperpanjang masa tinggal mereka di desa. Bahkan, beberapa wisatawan melaporkan bahwa mereka berencana untuk kembali mengunjungi desa ini di masa depan. Hal ini sejalan dengan temuan oleh Chen et al. (2020), yang menyatakan bahwa pengalaman kuliner yang khas dapat memperkuat ikatan emosional wisatawan terhadap destinasi, meningkatkan kemungkinan mereka untuk kembali berkunjung dan merekomendasikannya kepada orang lain. Selain itu, media sosial juga berperan besar dalam menyebarkan pengalaman kuliner di Desa Tenggalinggah. Sebanyak

65% dari responden survei mengungkapkan bahwa mereka telah membagikan pengalaman kuliner mereka melalui platform media sosial, yang menunjukkan potensi besar dalam meningkatkan profil desa sebagai destinasi wisata kuliner (Prasetyo, 2022).

Wisatawan menganggap bahwa pengalaman kuliner di Desa Tenggalinggah memberikan kesan berbeda dibandingkan dengan wisata kuliner di tempat-tempat wisata lainnya di Bali. Mereka menilai bahwa desa ini menawarkan keseimbangan yang jarang ditemukan di destinasi pariwisata populer, antara cita rasa lokal yang autentik dan suasana pedesaan yang tenang. Hal ini sangat menarik bagi wisatawan yang mencari pengalaman lebih personal dan intim, jauh dari hiruk-pikuk kawasan wisata utama seperti Kuta atau Seminyak. Penelitian oleh Lee et al. (2018) menunjukkan bahwa wisatawan yang mencari pengalaman autentik cenderung lebih tertarik pada destinasi yang masih mempertahankan nilai-nilai tradisional dan menawarkan ketenangan yang sulit ditemukan di kawasan wisata mainstream. Ini juga mengindikasikan bahwa Desa Tenggalinggah telah berhasil memosisikan dirinya sebagai destinasi alternatif yang menarik bagi wisatawan dengan preferensi tersebut.

Secara keseluruhan, minat wisatawan terhadap kuliner tradisional di Desa Tenggalinggah tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kepuasan wisatawan,

tetapi juga berpotensi menjadi motor penggerak ekonomi desa. Dengan adanya permintaan yang terus meningkat untuk pengalaman kuliner yang otentik, sektor pariwisata kuliner dapat memberikan dampak positif terhadap pendapatan desa. Hal ini sejalan dengan konsep pariwisata berkelanjutan yang digagas oleh Torres et al. (2017), yang menyatakan bahwa pariwisata berbasis budaya dan kuliner dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat lokal dan mendukung pembangunan ekonomi jangka panjang. Wisatawan yang menghargai budaya lokal dan menikmati pengalaman kuliner yang autentik turut menciptakan sinergi antara sektor pariwisata dan masyarakat setempat, yang pada akhirnya mendukung keberlanjutan sektor pariwisata dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi desa.

Analisis ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional bukan hanya sebagai daya tarik wisata, tetapi juga berfungsi sebagai instrumen penting dalam mempromosikan keberlanjutan ekonomi dan sosial desa melalui pelestarian budaya lokal yang autentik.

4.5 Dampak Ekonomi dan Kesejahteraan Masyarakat

Keterlibatan Masyarakat dalam Industri Kuliner dan Dampaknya pada Kesejahteraan Ekonomi Desa

Keterlibatan masyarakat Desa Tenggalinggah dalam industri kuliner terbukti memberikan

dampak positif terhadap kesejahteraan ekonomi mereka. Penelitian yang dilakukan oleh Suryani et al. (2021) menunjukkan bahwa sektor kuliner dapat menjadi sumber pendapatan alternatif yang signifikan bagi komunitas lokal, terutama di wilayah pedesaan yang bergantung pada pertanian. Di Desa Tenggalinggah, beberapa usaha kuliner lokal telah mengurangi ketergantungan masyarakat pada sektor pertanian, yang sering kali rentan terhadap faktor eksternal, seperti aktivitas vulkanik Gunung Agung yang memengaruhi hasil panen secara signifikan. Salah satu contoh nyata adalah usaha kuliner yang berfokus pada pengolahan bahan pangan lokal, seperti buah-buahan dan sayuran yang tidak terpengaruh oleh bencana alam. Usaha ini membantu mengurangi kerugian ekonomi yang disebabkan oleh gagal panen dan memastikan stabilitas pendapatan bagi keluarga petani yang terdampak.

Diversifikasi ekonomi melalui industri kuliner juga telah memberikan ketahanan ekonomi bagi desa, terutama ketika sektor pariwisata mengalami penurunan akibat kondisi global, seperti pandemi atau bencana alam. Berdasarkan penelitian oleh Linder et al. (2020), sektor kuliner sebagai bagian dari pariwisata berbasis budaya memiliki potensi besar untuk meningkatkan ketahanan ekonomi suatu daerah terhadap perubahan kondisi pasar. Di Desa Tenggalinggah, penduduk yang sebelumnya hanya bergantung pada sektor pertanian kini memiliki alternatif pendapatan melalui

pengelolaan warung makan, katering, dan penyediaan produk kuliner lokal untuk wisatawan. Aktivitas ekonomi ini tidak hanya memberikan pendapatan tambahan bagi keluarga, tetapi juga meningkatkan keterlibatan mereka dalam proses pengelolaan destinasi wisata. Menurut laporan oleh Suryadi et al. (2022), keterlibatan langsung dalam pengelolaan usaha kuliner lokal meningkatkan kualitas hidup masyarakat dengan memberikan peluang kerja yang lebih stabil dan memperkuat koneksi sosial antarwarga.

Selain itu, sektor kuliner yang dikelola oleh masyarakat setempat tidak hanya memberikan manfaat ekonomi langsung, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan penguatan identitas lokal. Dengan mempertahankan resep tradisional dan teknik memasak, desa ini tidak hanya menyediakan pengalaman kuliner yang autentik untuk wisatawan, tetapi juga melibatkan generasi muda dalam pelestarian warisan budaya. Hal ini sejalan dengan temuan yang diungkapkan oleh Fox & Horne (2019) yang menyatakan bahwa sektor kuliner berbasis budaya dapat memberikan peluang pendidikan bagi masyarakat lokal, sekaligus melestarikan pengetahuan tradisional yang bernilai.

Dalam konteks yang lebih luas, keterlibatan masyarakat dalam industri kuliner di Desa Tenggalinggah memberikan kontribusi signifikan terhadap pembangunan ekonomi yang

inklusif dan berkelanjutan. Seperti yang ditemukan dalam studi oleh Blasco & Font (2017), sektor kuliner yang berbasis pada produk lokal dan pelestarian budaya dapat memperkuat ekonomi desa tanpa merusak lingkungan atau budaya asli. Oleh karena itu, pengembangan industri kuliner di desa ini bukan hanya memberi manfaat ekonomi langsung, tetapi juga berperan penting dalam memperkuat ketahanan ekonomi jangka panjang desa tersebut.

Dengan mengurangi ketergantungan pada pertanian dan membuka alternatif pendapatan melalui sektor kuliner, masyarakat Desa Tenggalinggah telah menciptakan model ekonomi yang lebih resilien terhadap guncangan eksternal, baik itu dari sektor pertanian maupun pariwisata. Selain itu, diversifikasi ini memungkinkan masyarakat untuk terus berkembang dan beradaptasi dengan perubahan kebutuhan pasar, sambil mempertahankan warisan budaya yang menjadi daya tarik utama bagi wisatawan.

4.6 Kolaborasi dan Strategi Pengembangan

Kolaborasi yang kuat antara pelaku usaha, pemerintah desa, dan pengelola pariwisata sangat penting untuk memaksimalkan potensi kuliner di Desa Tenggalinggah, khususnya dalam meningkatkan daya tarik wisata dan memperkuat ekonomi lokal. Sebagai bagian dari pembangunan pariwisata berkelanjutan, kolaborasi ini memungkinkan

terciptanya ekosistem yang mendukung pengembangan kuliner sebagai daya tarik utama. Berdasarkan penelitian oleh Ko et al. (2021), kolaborasi yang efektif antara berbagai pihak dalam pengelolaan destinasi wisata dapat menghasilkan peningkatan signifikan dalam kualitas produk lokal dan memperkuat daya saing destinasi wisata tersebut. Pemerintah desa dapat memainkan peran penting dalam menyediakan pelatihan keterampilan untuk pengusaha kuliner, baik dalam hal pengelolaan usaha, pemasaran, maupun pelatihan dalam hal kualitas produk makanan. Program-program pelatihan yang dilakukan di berbagai destinasi wisata telah terbukti membantu meningkatkan profesionalisme dan standar kualitas usaha kuliner, seperti yang dicontohkan di sejumlah desa wisata di Thailand (Akkemik & Krosnick, 2018).

Selain itu, pemerintah desa dapat memperkenalkan program bantuan modal bagi pelaku usaha kuliner lokal. Bantuan semacam ini tidak hanya mengurangi hambatan masuk bagi pengusaha baru, tetapi juga membantu pelaku usaha untuk meningkatkan kapasitas produksi mereka dan memperbaiki kualitas produk mereka. Menurut sebuah studi oleh Hall (2019), dukungan finansial dan bantuan sumber daya sangat penting untuk mempercepat perkembangan industri kuliner lokal, yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa.

Pengelola pariwisata juga memiliki peran penting dalam mempromosikan kuliner lokal melalui berbagai inisiatif, seperti mengorganisir tur kuliner atau festival makanan. Program-program seperti ini telah terbukti efektif dalam mempopulerkan kuliner lokal dan memberikan nilai tambah pada pengalaman wisatawan. Sebagai contoh, di beberapa daerah di Eropa dan Asia, tur kuliner dan festival makanan menjadi strategi unggulan dalam memperkenalkan makanan lokal kepada wisatawan internasional, meningkatkan kunjungan wisatawan dan memperkaya pengalaman mereka (Lee, 2020). Program-program ini tidak hanya menambah kesan mendalam pada pengalaman wisatawan tetapi juga dapat meningkatkan waktu tinggal wisatawan, yang pada gilirannya memperkuat ekonomi lokal.

Di sisi lain, promosi melalui media sosial dan kolaborasi dengan agen perjalanan menjadi aspek yang sangat penting dalam memperluas jangkauan pasar kuliner tradisional Desa Tenggalinggah. Wisatawan kini semakin mencari pengalaman kuliner yang autentik dan personal, yang jauh dari hiruk-pikuk restoran besar dan populer. Menurut penelitian oleh Jang et al. (2021), media sosial telah menjadi platform utama dalam promosi wisata kuliner, di mana wisatawan seringkali berbagi pengalaman mereka dengan audiens global melalui platform seperti Instagram, Facebook, dan TikTok. Hal ini

memberikan kesempatan besar untuk Desa Tenggalinggah dalam memanfaatkan kekuatan media sosial untuk menarik lebih banyak wisatawan yang tertarik pada pengalaman kuliner otentik.

Selain itu, kerja sama dengan agen perjalanan untuk mengembangkan paket wisata kuliner atau memasukkan kuliner Desa Tenggalinggah dalam itinerary tur kuliner yang lebih besar akan memperluas potensi pasar. Penelitian oleh Boley et al. (2018) menunjukkan bahwa paket wisata kuliner yang didukung oleh agen perjalanan besar tidak hanya meningkatkan visibilitas destinasi kuliner lokal, tetapi juga menciptakan peluang pasar yang lebih luas dan lebih terjangkau bagi wisatawan dari berbagai belahan dunia.

Kolaborasi antara pelaku usaha kuliner, pemerintah desa, dan pengelola pariwisata dapat mengoptimalkan potensi kuliner Desa Tenggalinggah. Dengan dukungan pelatihan, bantuan modal, serta promosi yang efektif melalui media sosial dan agen perjalanan, kuliner tradisional desa ini dapat diperkenalkan lebih luas ke pasar global, sekaligus meningkatkan daya tarik Desa Tenggalinggah sebagai destinasi wisata kuliner yang otentik. Inisiatif seperti tur kuliner dan festival makanan juga berpotensi besar dalam memperkenalkan dan mempopulerkan kuliner lokal, menciptakan dampak positif bagi ekonomi dan keberlanjutan sektor pariwisata desa.

5. KESIMPULAN

Pengembangan kuliner tradisional di Desa Tenggalinggah merupakan langkah strategis dalam memperkuat ekonomi lokal. Selain menjadi daya tarik pariwisata, kuliner tradisional membantu melestarikan budaya dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Kolaborasi antara pemerintah desa, pengusaha kuliner, dan pengelola pariwisata diperlukan untuk menciptakan program promosi dan acara yang memanfaatkan potensi kuliner secara maksimal.

Diversifikasi ekonomi melalui kuliner juga terbukti efektif dalam membantu desa ini bertahan dari dampak bencana alam seperti letusan Gunung Agung. Keberlanjutan pariwisata kuliner di Desa Tenggalinggah bergantung pada komitmen semua pihak untuk bekerja sama dan mengembangkan inovasi dalam pemasaran dan manajemen kuliner.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Pemerintah Desa Tenggalinggah, yang telah memberikan izin dan dukungan dalam pelaksanaan penelitian ini.
2. Para pelaku usaha kuliner di Desa Tenggalinggah, yang dengan terbuka berbagi pengalaman dan informasi

berharga terkait bisnis kuliner tradisional.

3. Wisatawan dan responden yang telah meluangkan waktu untuk berpartisipasi dalam survei dan memberikan wawasan mengenai pengalaman mereka.
4. Keluarga dan rekan-rekan peneliti, atas dukungan moral dan motivasi yang terus-menerus selama proses penelitian berlangsung.
5. Lembaga Penelitian dan Universitas, atas fasilitas dan bantuan teknis yang mendukung kelancaran proses penelitian.
6. Dan juga ditujukan kepada pihak-pihak yang membantu penulis baik penyediaan data, pengerjaan data, serta Tim Redaksi Jurnal PaRAMA.

Tanpa dukungan dan kontribusi dari pihak-pihak tersebut, penelitian ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Akkemik, S., & Krosnick, J. (2018). *The role of local culinary tourism in rural development. Tourism and Hospitality Research*, 18(1), 43-58.
- Anderson, P. (2020). *The role of traditional tourism destinations. Journal of Rural Tourism*, 15(2), 45-60.
- Bessière, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as*

- tourist attractions in rural areas. Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Boley, B. B., Tangen, M., & Blevins, D. (2018). *Culinary tourism and the growth of food-related experiences in travel. Tourism Management*, 56, 161-170.
- Chen, Q., & Huang, R. (2019). *Food heritagization and sustainable rural tourism destination: The case of China's Yuanjia Village. Sustainability*, 11(11), 2858.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). *The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Fontefrancesco, M. F., Boscolo, A., & Zocchi, D. M. (2023). *Rural culinary tourism in Southern Europe: Emerging educational needs of a growing sector. Tourism and Hospitality*, 4(2), 293-306.
- Hall, C. M. (2019). *Tourism and gastronomy: Local foods and global tourism. Routledge.*
- Haven-Tang, C., & Jones, E. (2012). *Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place: A story from Wales. Journal of Culinary Science & Technology*, 10(2), 106-128.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy. Routledge.*
- Jang, S. S., Kim, S. S., & Kim, Y. S. (2021). *Social media as a tool for destination branding in food tourism. Tourism Management*, 82, 104-116.
- Ko, D., Lim, H., & Choi, J. (2021). *The role of collaboration in destination tourism development: Evidence from Korea. Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 26(3), 288-304.
- Lee, S. (2020). *Exploring the impact of food tourism on destination loyalty: The case of a food festival. Tourism Economics*, 26(1), 87-107.
- Richards, G. (2018). *Gastronomy and tourism: The rise of culinary experiences in travel. Tourism Management Journal*, 29(4), 32-48.
- Sims, R. (2009). *Food, place, and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.