

STRATEGI PENGEMBANGAN WISATA KULINER DESA BUKTI BERBASIS POTENSI LOKAL

R. P. Ariani¹⁾, I. A. P. H. Ekayani²⁾, N. M. Suriani³⁾, M. R. P. Kusyanda⁴⁾

^{1,2,3,4} Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha

Email: risa.panti@undiksha.ac.id, hemy.ekayani@undiksha.ac.id, made.suriani@undiksha.ac.id,
ponga.kusyanda@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini, memperoleh Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. Desa Bukti, terletak di Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali, memiliki program Menuju Desa Wisata. Saat ini sedang dikembangkan oleh pemerintah daerah potensi wisata Air Sanih dan wisata religi Goa Maria. Selain itu potensi wisata kuliner, terdiri dari kuliner tradisional Desa Bukti dan produk kuliner hasil pertanian. Desa Bukti dipilih karena merupakan salah satu kawasan strategis yang tengah dikembangkan, sehingga memerlukan banyak aspek penunjan untuk mempersiapkan wisata kuliner. **Metode penelitian** yang digunakan adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara pada pelaku wisata kuliner dan pemangku kepentingan. Data dianalisis dengan beberapa tahapan yaitu pemilihan data (*reduction*), penyajian data (*display*) dan penarikan kesimpulan (*conclusion*) yang selanjutnya data dielaborasi dan dikaji menggunakan analisis SWOT untuk merumuskan strategi pengembangan kawasan wisata kuliner tersebut. **Hasil penelitian** menunjukkan terdapat potensi kuliner lokal yang dapat dikembangkan dalam menunjang desa wisata. Penelitian ini menemukan tiga strategi yang dapat dilakukan oleh Pemerintahan Desa Bukti, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng dan masyarakat melalui, (1) pelatihan produk kuliner inovatif berbahan mocaf produk dari desa Bukti agar layak dipasarkan. (2) penguatan produk kuliner tradisional khas desa Bukti agar higienis, menggunakan bahan pangan berkualitas, dan tampilan hidangan kekinian. (3) promosi wisata Desa Bukti meliputi Wisata Air Sanih dan Wisata Bahari yang dilengkapi dengan wisata kuliner di media sosial. Desa Bukti juga sangat berpotensi untuk dapat mengembangkan Agrowisata berbasis perkebunan dan produk olahannya, seperti singkong (mocaf), pisang (kripik) dan tanaman-tanaman pangan lainnya.

Kata kunci : wisata, kuliner, Desa Bukti, potensi lokal

ABSTRACT

The purpose of this study was to obtain a Village Culinary Tourism Development Strategy Based on Local Potential. Desa Bukti Village, located in Buleleng Regency, Bali Province, has a program Towards a Tourism Village. Currently being developed by the local government are the potential of Air Sanih tourism and religious tourism Goa Maria. In addition, the potential for culinary tourism consists of traditional culinary from the Desa Bukti Village and culinary products from agriculture. Desa Bukti Village was chosen because it is one of the strategic areas that is being developed, so it requires many aspects of support to prepare culinary tourism. The research method used is descriptive qualitative research with data collection through interviews, observation and documentation. Interviews with culinary tourism actors and stakeholders. The data were analyzed in several stages, namely data selection (reduction), data presentation (display) and conclusion drawing (conclusion), which was then elaborated and studied using SWOT analysis to formulate a strategy for developing the culinary tourism area. The results of the study show that there is a local culinary potential that can be developed to support tourism villages. This study finds three strategies that can be carried out by the Evidence Village Government, the Culture and Tourism Office of Buleleng Regency and the community through: (1). training on innovative

culinary products made from mocaf products from Desa Bukti of Evidence to be marketable (2). strengthening traditional culinary products typical of Desa Bukti to be more hygienic, using quality food ingredients, and displaying contemporary dishes (3). Tourism promotion of Desa Bukti includes Air Sanih Tourism and Marine Tourism which is complemented by culinary tours on social media. Desa Bukti also has the potential to be able to develop plantation-based agro-tourism and its processed products, such as cassava (mocaf), bananas (kripik) and other food crops.

Keywords: *tourism, culinary, Desa Bukti Village, local potential*

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali dengan keindahan alam dan tradisi yang unik, merupakan tujuan wisata utama di dunia. Data dari Dinas Pariwisata Bali, menjelaskan banyaknya kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Bali selama tahun 2019 lalu, mencapai 6,3 juta orang. Angka ini lebih tinggi dibandingkan tahun 2018. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah wisatawan domestik ke Bali mencapai lebih dari 10 juta orang. Kunjungan wisatawan berdampak pada meningkatnya kebutuhan akan kuliner untuk sehari-hari maupun untuk buah tangan atau oleh-oleh. Wisata Kuliner berpengaruh besar pada perekonomian di tempat wisata, apalagi pada saat pandemi Covid-19, karena untuk membangun sebuah kawasan wisata kuliner ini memerlukan kesungguhan, sehingga mampu menyerap banyak tenaga kerja. Keberadaan wisata kuliner memberi kontribusi yang besar pada perkembangan perekonomian, karena dengan meningkatnya usaha kuliner akan menciptakan lapangan pekerjaan serta mampu menyerap tenaga kerja dan berpotensi untuk mengurangi pengangguran [1].

Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang memberi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Kuliner mampu menceritakan budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengalaman sensasi yang unik/khas, diyakini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap wisata kuliner [2]. Kuliner khas Bali sebagai oleh-oleh harus memiliki keunikan, berbahan local dan diproses masyarakat setempat, serta memiliki manfaat bagi kesehatan. Wisata kuliner juga akan meningkatkan daya saing Desa Wisata untuk menjadi destinasi unggulan. Destinasi wisata kuliner, ternyata mampu menghidupi banyak keluarga pada masa pandemic covid-19 ini. Pengembangan wisata kuliner dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan dan sangat berkembang, bahkan pemasaran kuliner ini sudah meluas hingga ke mancanegara. Mencicipi setiap ragam kuliner khas daerah setempat menjadi salah satu agenda wajib para wisatawan [3]. Kuliner khas Bali memiliki cita rasa yang begitu lezat karena menggunakan bumbu dan rempah yang khas seperti bumbu basa genap. Komposisi bahan basa genap yang digunakan akan menemukan setidaknya 15 jenis bahan yang dibutuhkan antara lain ada 4 bahan yang menjadi kunci utamanya yaitu kunyit, lengkuas, jahe dan kencur, juga ditambahkan pelengkapannya yaitu 1 bahan pengunci dan 2 bahan dari laut. Semua bahan-bahan yang digunakan untuk basa genap merupakan pangan fungsional yang memiliki manfaat sangat baik bagi kesehatan.

Masalah utama yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner adalah nilai tambah produknya yang relative kecil. Hal ini disebabkan oleh modal yang kecil sehingga kesempatan berekspansi menjadi terbatas, sumber daya manusia yang relatif rendah sehingga tingkat kreatifitas dan inovasi produksi juga rendah, pemasaran yang dimiliki terbatas, sistem manajemen organisasi belum berjalan dengan baik. Dengan demikian proses pengembangan kawasan wisata kuliner menjadi keharusan untuk dilakukan oleh pemerintah daerah di era otonomi daerah ini jika tidak ingin tertinggal dan tersingkir dari perkembangan ekonomi di era pasar bebas mendatang. Usaha kuliner telah mengalami perkembangan pesat dalam beberapa dekade terakhir dan dianggap menjadi komponen penting dari sistem pariwisata. Bahkan pada beberapa destinasi wisata, kegiatan kuliner mampu berperan sebagai daya tarik atau atraksi utama yang menarik para wisatawan untuk berkunjung. Berdasarkan laporan UNWTO tahun 2017, menunjukkan adanya peningkatan jumlah pendapatan sector pariwisata pada bidang kuliner lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh. Ini juga menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu elemen khas yang sangat penting dari destinasi wisata [4]. Menurut Fei Lee Cheng (2015), dimensi destinasi pariwisata yang kompetitif diklasifikasikan kedalam 6 garis besar yaitu: ekonomi, sosial, budaya, politik, teknologi, dan lingkungan [5].

Berdasarkan wawancara dan observasi awal ditemukan beberapa permasalahan wisata kuliner desa Bukti. Saat ini wisata kuliner di tempat wisata Air Sanih semakin terpuruk, karena terkendala

kondisi Covid 19, sehingga perlu pemecahan permasalahan terkait dengan wisata kuliner agar mampu mengembangkan ekonomi masyarakat desa. Penelitian sebelumnya tentang kuliner Tradisional Bali [6]; dan kuliner inovatif [7] [8] dapat dikembangkan menjadi produk kuliner khas Bali. Tetapi penelitian-penelitian tersebut belum meneliti tentang keterkaitannya pada wisata kuliner. Bertitik tolak pada latar belakang diatas Desa Bukti memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan menjadi destinasi pariwisata yang kompetitif seperti a) identifikasi atribut destinasi pariwisata 4A (attraction, amenities, accessibility, ancillary service) Desa Bukti sudah memiliki komponen sumber daya alam dengan daya tarik wisata Pemandian Air Sanih. b) identifikasi daya tarik wisata yaitu something to see (sesuatu yang dapat dilihat), something to do (sesuatu yang dapat dilakukan), something to buy (sesuatu yang dapat dibeli). Desa Bukti memiliki potensi lokal yang belum dikembangkan. c) competitiveness yaitu ekonomi, sosial, budaya, politik, teknologi, dan lingkungan. Terbukti dengan Desa Bukti mendapat pengakuan secara nasional dari pemerintah Republik Indonesia, dengan memperoleh penghargaan Program Kampung Iklim (proklim) Lestari Tahun 2020 [9].

Desa bukti memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi destinasi desa wisata yang kompetitif yakni pada aspek lingkungan. Masalah dalam penelitian ini adalah **bagaimana memperoleh Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal**. Dengan tujuan penelitian ini pada tahun pertama memperoleh analisis tentang Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal menuju Desa Wisata.

2. METODE

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan lokasi penelitian Desa Bukti yang akan menuju desa wisata, di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali. Desa ini dipilih karena merupakan salah satu kawasan strategis yang tengah dikembangkan, sehingga memerlukan banyak aspek penunjang yang perlu dipersiapkan terutama wisata kuliner. Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif atau dalam bentuk deskripsi. Sumber data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara. Serta data skunder yang diperoleh dari dokumen atau literatur. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi atau mengamati secara langsung aktivitas pariwisata yang berkaitan dengan kuliner. Dan juga melalui metode wawancara dengan beberapa sesepuh desa dan pembuat kuliner terutama para pelaku wisata kuliner di lokasi penelitian. Selanjutnya data dianalisis dengan beberapa tahapan yaitu pemilihan data (*reduction* dan *display*) dan penarikan kesimpulan (*conclusion*) yang selanjutnya data dielaborasi dan dikaji menggunakan analisis SWOT. Nara sumber dalam penelitian ini, antara lain: Kepala Desa Bukti, Sekretaris Desa, Ketua Pokmawas Wisata Air Sanih dan Pengelola Sanggar Tari, Pemilik Usaha Kuliner serta anggota Pokdarwis. Dalam kegiatan ini, Pokdarwis dan *stakeholder* Desa Bukti merumuskan kekuatan, kelemahan, peluang dan tantangannya dalam pengembangan pariwisata Desa Bukti. Berikut ini adalah rincian hasil diskusi dilaksanakan di Desa Bukti.

Analisis SWOT merupakan metode analisis perencanaan strategis yang digunakan untuk memonitor dan mengevaluasi lingkungan eksternal dan internal untuk suatu tujuan ekonomi tertentu. Analisis meliputi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) dalam suatu kegiatan ekonomi. SWOT melibatkan penentuan tujuan spekulasi bisnis atau proyek yang spesifik dan mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang mendukung dan yang tidak mendukung dalam mencapai tujuan tersebut. Proses ini akan dibahas dengan menggunakan table, sehingga dapat dianalisis dengan baik hubungan dari setiap aspek [10]. Analisis SWOT dapat diterapkan dengan cara menganalisis dan memilah berbagai hal yang memengaruhi keempat faktornya, kemudian dipetakan dalam gambar matriks. Penelitian ini terdiri atas dua tahap, yakni tahun pertama penelitian, memperoleh strategi persiapan produk untuk wisata kuliner dengan memperoleh a) data mengenai inventarisasi kuliner tradisional Desa Bukti untuk wisata kuliner. b) penentuan prosedur produk wisata kuliner berbasis potensi lokal, Pada tahun kedua penelitian, memperoleh tingkat keberterimaan wisatawan melalui uji selera (uji sensoris organoleptic) dan strategi marketing produk kuliner berbasis potensi local untuk wisata kuliner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Kuliner Tradisional Khas Desa Bukti

Kuliner khas desa bukti sebagian besar bahan pokok berasal dari singkong yang diolah menjadi camilan atau jajanan tradisional yang dikenal dengan nama *lempog*, *ketimus* dan *pais*. Disamping dijadikan jajanan basah, masyarakat desa mengolahnya menjadi keripik dan kerupuk singkong. Timus

dikukus dan paes dipanggang. Ada juga jajanan yang disebut bintul, jajanan yang terbuat dari singkong kering yang ditepung. Adanya juga jagung muda dipipil direbus kemudian diisi dengan kelapa dan gula. Dimana jagung dipisahkan dari batangnya kemudian direndam selama satu malam agar mengembang dan keesokan harinya direbus dimana jajanan ini disebut gontol. Alasan dibalik kuliner tradisional khas dari desa bukti, karena lahan perkebunan singkong yang tersedia 175 hektar. Terkait dengan makna kuliner di desa bukti dilihat dari sejarahnya tidak jauh dari keadaan ekonomi masyarakat pada masa itu memang serba kekurangan, tetapi kaya akan sumber daya alam sebagai penghasil singkong.



Gambar 1. Kuliner Tradisional desa Bukti dari singkong: ketimus, lempog, bintul (orog-orog/tiwul) dan kerupuk (opak) (searah jarum jam)

Selain itu, terdapat jajanan khusus yang biasa digunakan dalam upacara adat disana yang disebut kekutu. Jajanan berupa pastel yang berisi unti. Kekutu sendiri biasanya hanya digunakan seperti acara keagamaan seperti acara pernikahan, odalan di pura desa. Dalam kegiatan sangkepan biasanya masyarakat membawa jaje kukus yang terbuat dari ketan. Ini dimaknai sebagai simbol keeratan masyarakat desa Bukti dengan menyajikan jaje kukus, serta sebagai adanya ucapan syukur masyarakat kepada Ida Sang Hyang Widhi.



Gambar 2. Jaja Kekutu (pastel isi unti) Desa Bukti

Kuliner tradisinonal yang ada di desa bukti ini (gambar 1. dan gambar 2.) belum ada pengembangan kearah pariwisata, bahkan kuliner tradisional tersebut sudah mulai jarang dikonsumsi, hampir punah di kalahkan kuliner modern. Hal ini dibuktikan dengan tidak adanya pedagang kuliner tradisional didekat tempat-tempat wisata Desa Bukti. Meskipun,keripik dan kerupuk singkong sudah

diproduksi dan dijual sebagai salah satu produk wisata kuliner. Tetapi sebenarnya peluang untuk mengembangkan kuliner tradisional sangat besar, karena ini merupakan jajanan khas yang hanya ada di Desa Bukti. Tetapi ini perlu adanya pendampingan agar kuliner tradisional bisa diterima oleh wisatawan dan menjadi icon desa Bukti menuju desa wisata. Kuliner tradisional harus dapat didokumentasikan agar menjadi data budaya desa, meskipun sudah jarang dikonsumsi, tetap dikenal oleh generasi berikut. Sebenarnya permasalahan yang perlu diangkat dalam penelitian selanjutnya adalah pengembangan kuliner tradisional tersebut dalam tampilan dan penyajiannya. Kuliner tradisional biasanya dibuat hanya pada kegiatan-kegiatan tertentu seperti upacara keagamaan, pameran, festival, penyambutan tamu sebagai tampilan identitas desa. Karena itu diperlukan modifikasi kuliner tradisional agar mampu tampil sebagai wisata kuliner untuk wisatawan [11].

B. Potensi Bahan Pangan Lokal untuk Wisata Kuliner

Tepung mocaf di produksi oleh masyarakat Desa Bukti sebagai budidaya hasil pertanian yang dibuat dari singkong. Mocaf (*Modified Casava flour*) dibuat dengan cara sederhana, dimulai dari singkong segar diproses pencucian dan pengupasan, penggobedan atau diparut kasar, perendaman, kemudian proses pengeringan. Teknologi tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Pengolahan produk setengah jadi merupakan salah satu cara pengawetan hasil panen, terutama untuk komoditas yang berkadar air tinggi, seperti singkong. Keuntungan lain yaitu, sebagai bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam distribusi, serta menghemat ruangan dan biaya penyimpanan. Mocaf, murni tepung lokal baik dari sisi bahan maupun teknologinya melalui proses fermentasi, telah diakui sebagai pengganti terigu, sehingga mutunya menjadi lebih baik [8]. Keunggulan Tepung Mocaf antara lain: (a) free gluten, sehingga cocok bagi penderita diabetes, autisme dan celiac disease. (b) mengandung kalsium, fosfor, dan serat lebih tinggi dari tepung terigu, dan kaya vitamin C. (c) Mengandung fitoestrogen, suatu hormon yang berfungsi untuk mencegah menopause dini yang biasa terjadi pada kaum wanita (d) warna lebih Putih, aroma singkong hilang (tidak ada aroma tape), dan tekstur lebih halus, (e) elastisitas meningkat, sehingga lebih mengembang saat digunakan sebagai bahan baku pembuatan olahan kue, (f) hilangnya rasa pahit yang kadang muncul pada singkong. (g) Rendah gula, aman dikonsumsi oleh semua orang. Tetapi saat ini mocaf belum dimanfaatkan sebagai aneka produk kuliner dari tepung mocaf [8].



Gambar 3. Tepung mocaf dan pisang hasil perkebunan Desa Bukti.

Mocaf sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi kuliner khas Desa Bukti, meskipun bukan kuliner tradisional, tetapi merupakan bahan pangan lokal yang dihasilkan dari perkebunan singkong. Desa Bukti memiliki lebih dari 175 Ha perkebunan singkong, belum termasuk produksi yang ditanam oleh masyarakat setempat. Pengolahan mocaf sudah mulai dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Sari Desa Bukti. Ada banyak penelitian tentang pengolahan mocaf menjadi berbagai produk kuliner [12] yang bisa dikembangkan menjadi icon desa Bukti. Produk Cake pisang mocaf dan

bollen pisang saat ini sudah menjadi andalan ibu-ibu desa Bukti. Meskipun masih di sekitar Buleleng, tetapi penjualan dan promosi kuliner ini cukup menjanjikan terutama pada saat upacara-upacara adat banyak memperoleh pesanan. Pendampingan untuk pengembangan promosi dan penjualan serta dukungan pemerintah desa untuk menyiapkan tempat usaha kuliner di tempat wisata Air Sanih dan Goa Maria sangat mendukung pengembangan wisata kuliner berbahan lokal.



Gambar 4. Produk berbahan mocaf dan pisang yang mulai dikembangkan.

Upaya diversifikasi produk olahan mocaf sebagai substitusi tepung terigu bermanfaat untuk memperkuat ketahanan pangan [13]. Diversifikasi ini telah banyak dilakukan melalui penelitian-penelitian di Perguruan Tinggi, mocaf mampu mensubstitusi tepung terigu dengan optimal. **Cake mocaf** seperti roll cake, fruit cake, brownies, bolu kukus dan chiffon cake sudah diuji cobakan melalui penelitian [14]. Cake yang dapat menggunakan 100% tepung mocaf antara lain Balinese fruit cake dengan buah-buahan lokal (salak, anggur dan strawberry) dan brownies. Kedua cake tersebut termasuk pound cake (cake padat) karena banyaknya penambahan buah-buahan ataupun coklat. Sedangkan chiffon cake, roll cake selai salak dan bolu kukus menggunakan substitusi 80% tepung mocaf. **Cookies** adalah jenis kue modern yang banyak disukai karena rasanya yang manis, penampilan yang menarik dengan kenikmatan aroma, kelembutan tekstur dan rasanya, juga dapat disimpan lebih lama. Cookies identik dengan kue-kue kering untuk perayaan atau liburan, seperti Lebaran, Natal, Tahun Baru, Imlek, dan Nyepi. Beberapa kue dibuat pada saat acara perayaan untuk disajikan kepada tamu-tamu atau dapat juga sebagai oleh-oleh. Beberapa jenis cookies sudah diuji cobakan dengan menggunakan tepung mocaf [15]. Beberapa hasil penelitian lainnya tentang olahan mocaf, seperti cookies mocaf, pie susu mocaf, cake pisang-mocaf, bolen pisang, ladrang mocaf dan olahan mocaf lainnya.



Gambar 5. Produk-produk olahan mocaf lainnya

Dalam artikel Social Enterprise, Bali Kuna Agri [12] menjelaskan beberapa penelitian lainnya tentang produk olahan mocaf seperti bapel/waffle mocaf (Suartini, 2014), pancake mocaf (Candrawati, 2015), pie susu mocaf (Ekayani, 2018), kue tambang mocaf (Dinda, 2020) dan juga mie mocaf kelor (Maria, 2020).

Saat ini pemerintah desa Bukti sudah membuat kegiatan pengolahan produk berbahan pangan lokal untuk mengembangkan kuliner tradisional menjadi kuliner yang lebih modern dengan pengertian bahan bakunya sama, tetapi dengan tampilan dan kualitas terbaik. Kuliner tradisional dianggap tidak higienis, tapi sekarang ini dapat dimodifikasi dengan bahan-bahan lokal berkualitas dan tampilan yang menarik. Karena adanya pandemic pada tahun 2019 menyebabkan terpuruknya pariwisata di Bali, sehingga rencananya pemerintah desa akan membangun stand kuliner di area wisata Air Sanih masih tertunda untuk memperkenalkan budaya desa bukti.

C. Potensi Penunjang Wisata Kuliner di Desa Bukti

Terbentuknya Pokmawas (kelompok masyarakat pengawas) di Desa Bukti pada tanggal 16 Maret 2021 meskipun seharusnya di Desa Bukti terbentuk sebelum tahun 2013. Pokmaswas di wilayah kelautan dan pesisir menjelaskan potensi utama pantai Desa Bukti untuk wisata bahari, karena sangat bagus untuk *diving* dan *snorkling*. Namun, kurang terpelihara dengan baik, ada banyak karang yang rusak, sehingga harus direhabilitasi dan ditanam kembali. Potensi yang sangat besar untuk pariwisata kedepannya, tetapi harus bisa menjaga biota laut yang ada disana. Potensi wisata desa bukti ada Air Sanih, terumbu karang dikelola oleh pokmawas, agrowisata bersama sekdes, serta perkebunan singkong dan pisang yang sudah ada. Dengan potensi yang dimiliki Desa Bukti, kedepan Desa Bukti dapat dikembangkan menjadi Destinasi Wisata berbasis Kuliner khas Bukti. Program yang dijalankan di Pokmaswas yakni a)Penanaman terumbu karang, dengan hamparan karang yang sangat luas, namun karang yang ada banya yang rusak. Kegiatan ini sudah dilakukan dengan menyelam mencari karang-karang yang harus dipelihara dan ditanam kembali. Disamping untuk menjaga ekosistem alam dan juga untuk nelayan itu sangat bermanfaat karena ketika karang hidup dan tumbuh, maka banyak ikan yang ada disana. Jadi hasil tangkapan nelayan lebih bai. Ini akan mengundang minat wisatawan untuk berkunjung, akan meningkatkan perekonomian masyarakat desa. b)Lomba mancing, setiap tahun mengadakan lomba mancing yang bertujuan untuk mempererat persaudaraan antar nelayan. c)Pembersihan wilayah pesisir secara rutin, masyarakat belum memahami arti pentingnya kebersihan, sehingga masih banyak masyarakat yang membuang sampah di pesisir. d)Konservasi wilayah karang, ini dilakukan untuk menjaga karang yang direhabilitasi agar mensterilkan areanya agar karang tumbuh kembali. Hal ini akan membatasi area tangkapan nelayan. Program-program khusus untuk pengembangan daya Tarik wisata di Desa Bukti, karena saat ini konsumennya 97% adalah wisatawan lokal. Sehingga dibangun infrastuktur penunjang untuk kolam anak-anak dan tempat pemancingan. Untuk di bidang kuliner menjalin kerjasama bukan hanya dengan villa-villa yang ada dan *travel agent*, tetapi hal ini tidak lepas dari niat, modal dan usaha yang keras dari masyarakat desa Bukti.

Menurut UU no 10 tahun 2009 , Kelompok Sadar Wisata yang disingkat Pokdarwis merupakan kelompok swadaya dan swakarsa yang tumbuh dari, oleh dan untuk masyarakat yang bertujuan dalam meningkatkan pengembangan kegiatan pariwisata didaerahnya dan mendukung kesuksesan pembangunan pariwisata nasional [16]. Kelompok sadar wisata dapat dipahami sebagai kelompok yang tumbuh atas inisiatif dan kemauan serta kesadaran masyarakat sendiri guna ikut berpartisipasi aktif memelihara dan melestarikan berbagai obyej dan daya Tarik wisata dalam rangka meningkatkan pembangunan kepariwisataan di daerah tempat tinggalnya. Pada hakikatnya Pokdarwis dapat melaksanakan berbagai jenis kegiatan yang disesuaikan dengan keadaan dan kondisi masing-masing kelompok. Namun semua jenis kegiatan tersebut harus diarahkan untuk:

- a) Peningkatan pengetahuan dan wawasan para anggota Pokdarwis;
- b) Peningkatan kemampuan dan keterampilan pada anggota dalam mengelola bidang usaha pariwisata;
- c) Mendorong atau memotivasi masyarakat agar menjadi tuan rumah yang baik bagi wisatawan;
- d) Mendorong atau memotivasi masyarakat untuk meningkatkan daya tarik pariwisata setempat melalui upaya perwujudan Sapta Pesona;
- e) Mengumpulkan, mengolah dan memberikan pelayanan informasi kepariwisataan kepada wisatawan dan masyarakat setempat;
- f) Memberikan masukan kepada aparat pemerintah yang berwenang dalam bidang kepariwisataan.

Peran Pokdarwis dalam pengembangan program atraksi wisata, peran institusi lokal ini tidak hanya mendukung keberhasilan di dalam internal lingkungan desa wisata yang dikelolanya saja, akan tetapi juga institusi lokal ini bisa meningkatkan daya saing desa wisata tersebut agar dapat bertahan dalam persaingan ketat di bidang pariwisata. Persaingan dalam aktivitas pariwisata dapat dimaknai

sebagai suatu proses untuk merebut suatu obyek strategis yaitu pasar, konsumen (wisatawan), dan peluang untuk semakin dikenal lebih luas [17]. Sedangkan daya saing adalah hasil puncak dari berbagai keunggulan dan nilai lebih yang dimiliki untuk membuat suatu desa wisata semakin dikenal dan memiliki pasaran yang luas. Keberadaan suatu obyek wisata yang memiliki daya saing unggulan dibandingkan obyek yang lain menandakan bahwa obyek tersebut memiliki kesempatan memenangkan persaingan lebih besar terutama dalam merebut minat konsumennya. Persaingan dapat dimaknai sebagai usaha atau kegiatan dengan memperlihatkan keunggulan masing-masing pihak dalam berbagai bidang agar dapat mengalahkan pihak yang menjadi kompetitornya. Persaingan ini akan menghadirkan interaksi antara satu kekuatan dengan kekuatan lainnya atau satu institusi lokal dengan institusi lokal yang lain, dimana masing-masing institusi lokal ini berusaha untuk membangun kekuatan dan keunggulannya masing-masing agar dapat meminimalkan dominasi dari pihak lain. Di dalam kegiatan desa wisata yang membutuhkan program-program yang berkualitas agar dapat menarik minat banyak wisatawan dan mendominasi kegiatan pariwisata di suatu daerah tentu dibutuhkan individu yang dapat berperan secara penuh sehingga dari kepeloporannya yang tinggi ini mampu membentuk ragam atraksi wisata yang atraktif dan menjadi ciri tersendiri yang tidak dimiliki oleh desa wisata yang lain.

D. Analisis Potensi Wisata Kuliner Desa Bukti

Kegiatan penelitian ini juga membantu melakukan pendampingan dengan Pokdarwis untuk menyusun peta potensi wisata kuliner Desa Bukti. Seperti yang di sampaikan sebelumnya bahwa Desa Bukti memiliki pantai yang berpotensi tinggi untuk dikembangkan sebagai objek wisata, memiliki pemandangan persawahan, dan kuliner tradisional. Pada kegiatan ini, peneliti dan Pokdarwis Desa Bukti berkeliling Desa melakukan pendokumentasian dan mapping untuk menentukan daerah-daerah yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi lokasi budidaya wisata kuliner. Tentu nilai ekonomi yang tinggi ini sangat potensial untuk di garap terutama dengan mengolah lahan kering di daerah Desa Bukti. Wilayah ini memerlukan air untuk bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari dan untuk pertanian. Rahmawati, Delacy and Jiang (2019) menegaskan bahwa kolaborasi pemangku kepentingan sangat penting perannya untuk keberhasilan pelaksanaan CSR. Oleh karena itu, kolaborasi antara masyarakat, Undiksha dan perusahaan sedang di bangun untuk mewujudkan kegiatan CSR yang lebih bernilai guna bagi masyarakat.

Analisis SWOT pendukung Wisata Kuliner Desa Bukti sebagai berikut

Strengths.

1. Desa Bukti memiliki sumber daya alam yang luas dan lahan perkebunan singkong dan juga pisang (*Bukti Smart Village*).
2. Desa Bukti pada dataran rendahnya memiliki sumber air yang berlimpah yang mencukupi untuk kegiatan pertanian dan sawah sehingga suasana pedesaan yang sejuk dan asri bisa di rasakan (memperoleh penghargaan PROKLIM dari Pemerintah Republik Indonesia)
3. Pemandangan sawah yang membentang luas dan indah di sepanjang jalan Desa Bukti
4. Panorama pantai di Desa Bukti yang masih alami
5. Pemandangan nyegara gunung yang indah dilihat dari area perbukitan
6. Budaya tradisional melalui sanggar tari Desa Bukti sangat aktif dan memiliki banyak penari serta penabuh yang berbakat (regenerasi) menjadi daya tarik.
7. Kuliner berupa olahan singkong dan olahan mocaf dapat menjadi andalan bagi Desa Bukti dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Weakness

1. Jalan utama sudah beraspal dan bagus, tetapi jalan-jalan ke pelosok desa masih harus diperbaiki (belum beraspal/tanah dan terjal).
2. Jalan akses merupakan jalan utama menuju Bali Timur, tetapi tepi pantai belum tertata dengan rapi dan bersih (masih sangat alami)
3. Kondisi daerah terpencil Desa Bukti terutama wilayah pedalaman desa, masih kering dan sulit mendapatkan air.
4. Belum ada promosi terkait potensi wisata yang dapat dikembangkan.
5. Belum ada pemetaan rencana strategis (renstra) pengembangan desa dan kepariwisataan Desa Bukti.
6. SDM yang ada sudah cukup memadai namun masih belum diberdayakan secara maksimal untuk pengembangan desa.

7. Kuliner tradisional sudah jarang dikonsumsi, karena beralih ke kuliner modern

Opportunity

1. Peluang untuk pengembangan wisata kuliner untuk mendukung program pemerintah Kabupaten Buleleng melalui inovasi kuliner tradisional menjadi icon desa Bukti.
2. Peluang untuk mengembangkan Agro wisata telah masuk dalam rencana strategis pengembangan kepariwisataan Kabupaten Buleleng (perkebunan singkong dan pisang)
3. Desa Bukti memiliki peluang untuk menjadi sentra agro-edu-tourism di bidang wisata kuliner dan pengolahan singkong (mocaf) serta pisang.
4. Produk mocaf, serta olahan singkong dan pisang memiliki prospektif untuk diekspor ke sejumlah negara di luar negeri. Kemampuan Indonesia mengirim ke luar negeri masih rendah, sehingga terdapat peluang besar untuk ekspor.
5. Masih banyak terdapat lahan tidur yang berpotensi untuk budidaya singkong dan pisang.
6. Pandemi COVID-19 memberikan peluang bagus bagi produk pangan fungsional untuk meningkatkan kesehatan.

Threats

1. Kuliner tradisional memiliki banyak saingan, karena Buleleng Timur memiliki kesamaan budaya termasuk kulinernya.
2. Banyak pesaing dari desa-desa lain yang berlomba untuk dapat menjadi desa wisata melalui pengembangan desa dan promosi yang gencar.
3. Desa wisata lain juga sedang membuka potensi-potensi wisata yang akan menjadi icon desanya dengan pangsa pasar yang sama.

Kegiatan penelitian ini akan terus berlanjut sampai akhir tahun 2022 dengan penyusunan Peta Potensi Wisata Kuliner Desa Bukti. Hal ini sangat diperlukan agar dapat melakukan pemetaan potensi wisata kuliner Desa Bukti untuk mendukung pengembangan desa wisata. Masyarakat sangat mengharapkan pendampingan dari Undiksha untuk bisa memberikan dampak peningkatan perekonomian bagi masyarakat Desa Bukti.

Berdasarkan analisis SWOT diatas, menunjukkan adanya potensi kuliner yang dapat dikembangkan dalam menunjang desa wisata. Produksi mocaf sudah mampu berkembang, meskipun sekarang ini masih terkendala disisi pemasarannya. Diharapkan menjadi produk berbahan lokal yang inovatif sebagai icon desa Bukti. Didukung pemerintah desa melalui adanya tempat usaha kuliner khas desa Bukti di tempat-tempat wisata. Selain itu, pemerintah Desa Bukti juga bekerja sama dengan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng, serta didukung seluruh masyarakat, perguruan tinggi dan lembaga terkait lainnya.

Penelitian ini menemukan tiga strategi pengembangan wisata kuliner sebagai temuan yang dapat dilakukan oleh Pemerintahan Daerah Desa Bukti, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng dan masyarakat yaitu, (1) pelatihan produk kuliner inovatif berbahan mocaf produk dari desa Bukti agar layak dipasarkan. (2) penguatan produk kuliner tradisional khas desa Bukti agar higienis, menggunakan bahan pangan berkualitas, dan tampilan kuliner kekinian. (3) promosi wisata Desa Bukti meliputi Wisata Air Sanit dan Wisata Bahari yang dilengkapi dengan promosi wisata kulinernya di media sosial.

Desa Bukti juga sangat berpotensi untuk dapat mengembangkan Agrowisata berbasis perkebunan dan produk olahannya, seperti singkong (mocaf), pisang (kripik) dan tanaman-tanaman pangan lainnya. Dengan potensi yang ada, dan pengembangan kawasan daerah wisata di desa Bukti, diharapkan mampu mengatasi berbagai kendala saat ini yakni pandemic covid-19.

Kegiatan penelitian ini dilengkapi dengan video kuliner berbahan lokal (mocaf) dari KWT Sekar Sari di Desa Bukti melalui link goole drive sebagai berikut <https://drive.google.com/drive/folders/134PGLbYHcNbf2BjkgRvVcdu383ijqid>.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan atas pertanyaan penelitian diatas tentang Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. Desa Bukti, terletak di Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali, memiliki program Menuju Desa Wisata dengan tiga strategi sebagai berikut : (1) pelatihan produk kuliner inovatif berbahan mocaf produk dari desa Bukti agar layak dipasarkan. (2) penguatan produk kuliner tradisional khas desa Bukti agar higienis, menggunakan bahan pangan berkualitas, dan tampilan hidangan

kekinian. (3) promosi wisata Desa Bukti meliputi Wisata Air Sanih dan Wisata Bahari yang dilengkapi dengan wisata kulinernya di media sosial.

Saran dalam pengembangan potensi kuliner di Desa Bukti sebaiknya memiliki *unique selling point* untuk pengembangan wisata berbasis kuliner khas desa Bukti dimasa mendatang. Adanya potensi yang sangat besar untuk dapat menjadi desa wisata (wisata bahari dan agrowisata), karena didukung peluang pengembangan wisata kuliner (tradisional maupun inovasi) berbasis mocaf dan pisang, juga dukungan pemerintah desa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih ditujukan kepada Rektor Universitas Pendidikan Ganesha yang sudah memfasilitasi dan memberikan dukungan dana DIPA-Undiksha, Ketua LPPM Undiksha, Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang mendukung terlaksananya penelitian ini. Nomor kontrak penelitian Kelompok Riset Lembaga Tahun Anggaran 2021, Nomor: 655/UN48.16/LT/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. Besra, "Potensi Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang.," *J. Ris. Akunt. dan Bisnis*, vol. 12, no. 1, 2012, [Online]. Available: http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/view/402/pdf_36.
- [2] F. Seyitoglu, "Tourist Experiences of Guided Culinary Tours: The Case of Istanbul," *J. Culin. Sci. Technol.*, vol. 19, no. 2, 2020, doi: <https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1712289>.
- [3] A. . Best, "Youth Consumers and the Fast-food Market," *J. Food, Cult. Soc.*, vol. 17, 2015.
- [4] J. S. Matthew, "Elements Of Memorable Food, Drink, and Culinary Tourism Experiences," *J. Travel Res.*, 2017.
- [5] F. L. Cheng, "An Investigation of factors Determining Industrial Tourism Attractiveness.," *J. Int. Tour. Hosp. Res.*, vol. 16(2), 2016.
- [6] R. P. Ariani, *Mengenai Kuliner Bali*, Edisi pert. Depok: RajaGrafindo Persada, 2017.
- [7] R. P. Ariani, *Preservasi Makanan Lokal*, Edisi pert. Depok: RajaGrafindo Persada, 2018.
- [8] R. L. Helmi, *Modified Cassava Flour (MOCAF). Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri berbasis UMKM*. Jakarta: LIPI Press, 2020.
- [9] Administrator, "Profil Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali," *Humas Desa Bukti*, 2020. <http://bukti-buleleng.desa.id/index.php/first>.
- [10] N. W. Utami, "Analisis SWOT: Manfaat, Faktor, dan Contohnya," *J. Enterp.*, [Online]. Available: <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-manfaat-faktor-yang-memengaruhi-dan-contoh-analisis-swot/>.
- [11] N. M. Suriani and R. . Ariani, "Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Product," *J. Adv. Soc. Sci. Educ. Humanit. Res.*, vol. 406, 2019, doi: <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.036>.
- [12] R. P. Ariani, "Tepung MOCAF, Pangan Lokal yang Potensial," *Social Enterprise Bali Kuna Agri*, 2020. <https://baliagri.com/article/tepung-mocaf-pangan-lokal-yang-potensial>.
- [13] P. Dhyta, "Kurangi Impor Gandum melalui Ketahanan Pangan," *Berita Fajar News*, 2019.
- [14] R. P. Ariani, I. A. P. Hemy Ekayani, and L. Masdarini, "Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Substitusi Terigu untuk variasi Cake," *J. Ilmu Sos. dan Hum.*, vol. 5, no. 1, 2016, doi: <http://dx.doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>.
- [15] R. P. Ariani and L. Masdarini, "Modified Cassava Flour Utilization As A Wheat Flour Substitution In Chochochip Cookies," *Adv. Soc. Sci. Educ. Humanit. Res.*, vol. 406, pp. 234–239, 2019, doi: <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.037>.
- [16] Murianto Murianto, I. N. T. D. Putra, and R. Kurniansah, "Peranan Pokdarwis Batu Rejeng Untuk Mengembangkan Desa Sentiling Lombok Tengah," *J. Inov. Penelit.*, vol. 1, 2020, doi:

<https://doi.org/10.47492/jip.v1i1.42>.

- [17] T. R. Putra, "Peran Pokdarwis dalam Pengembangan Atraksi Wisata Di Desa Wisata Tembi, Kecamatan Sewon- Kabupaten Bantul," *J. Pengemb. Wil. Kota*, vol. 9, 2013.