

PENGOLAHAN BAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI ICON KULINER DI DESA WISATA DOKAN

Mida Lishanata

Prodi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata Medan, Medan, Indonesia

Corresponding Author : midalishanata@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengelola bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dapat menjadi *icon* kuliner di Desa Wisata Dokan. Untuk menjawab tujuan tersebut digunakan analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats). Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini adalah mengidentifikasi dan mengelola bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi *icon* kuliner dari Desa Wisata Dokan, sehingga akan kompetitif untuk wisata kuliner. Bahan makanan lokal yang ada di Desa Wisata Dokan adalah kopi, labu kuning, jagung dan kol. Contoh pengelolaan kuliner produk adalah cookies kopi, keripik labu kuning, puding lumut jagung dan sambal kol goreng.

Kata kunci : wisata kuliner, bahan pangan lokal, desa wisata Dokan

Abstract

The aim of this research isto manage local food ingredients that have the potential to become culinary icons in the Dokan Tourism Village. To answer these objectives a qualitative descriptive analysis was used using a SWOT analysis (Strengths, Weaknesses, Opportunities, and Threats). The data collection method used is the method of observation, interviews and documentation. The results of this study are identifying and managing local food ingredients that can be developed into culinary icons from the Dokan Tourism Village, so that they will be competitive for culinary tourism. Local food ingredients in Dokan Tourism Village are coffee, pumpkin, corn and cabbage. Examples of product culinary management are coffee cookies, pumpkin chips, corn moss pudding and fried cauliflower sauce.

Keywords: culinary tourism, local food ingredients, Dokan tourism village

PENDAHULUAN

a. Latar Belakang Masalah

Sektor kepariwisataan sudah diakui sebagai kontributor utama terhadap perkembangan banyak wilayah di Indonesia (Setijawan, 2018). Sejak lama sektor pariwisata juga dianggap mampu berperan penting dalam mempromosikan pertumbuhan ekonomi makro, menciptakan lapangan pekerjaan hingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Mukhsin, 2017). Selain itu, beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa perkembangan pariwisata yang positif juga memberikan manfaat

History:

Received : 25 Mei 2023

Revised : 10 Juni 2023

Accepted : 23 Jun 2023

Published: 30 Agustus 2023

Publisher: LPPM Universitas Darma Agung

Licensed: This work is licensed under

Attribution-NonCommercial-No

Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)



bagi dinamika sosial dan kebudayaan, misalnya menciptakan rasa bangga atas daerah sendiri (Rosalina, 2017).

Salah satu daya tarik wisatawan lokal maupun mancanegara yang merencanakan perjalanan dengan tujuan mencicipi masakan baru adalah wisata kuliner. Bagi banyak pengunjung destinasi wisata Indonesia, wisata kuliner menjadi andalan. Tujuan dari usaha ini adalah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat atau dijadikan sebagai sumber pendapatan, dan merupakan upaya mempopulerkan masakan daerah. Alhasil, wisata kuliner di destinasi wisata populer dapat dikatakan menjanjikan sebagai keunggulan kompetitif dalam rangka promosi wisata. Mengingat Indonesia memiliki beragam produk manufaktur yang dapat diolah menjadi beragam makanan dan minuman, maka wisata kuliner dengan pengetahuan bahan makanan daerah patut mendapat perhatian dan perlu terus diteliti dan diperluas. Selain menjaga produksi, hal ini juga membantu melestarikan budaya, khususnya masakan tradisional.

Banyak makanan lokal dilaporkan diproduksi di Desa Wisata Dokan. Namun, pengolahan pengetahuan pangan lokal Desa Wisata Dokan belum sempurna untuk menghasilkan berbagai jenis makanan dan minuman tradisional. Tanaman pangan khas Dokan, seperti singkong, labu, labu (labu putih), dan ubi jalar, telah ditanam oleh penduduk setempat selama bertahun-tahun. *Icon* kuliner adalah sesuatu yang populer di tempat tersebut, syaratnya adalah kuliner tersebut harus menjadi ciri khas di tempat tersebut. Ketika sebuah destinasi memiliki ikon kuliner, bisa jadi akan menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara yang sedang berwisata untuk mencicipi kuliner yang beragam. Bagi banyak pengunjung destinasi wisata Indonesia, wisata kuliner menjadi andalan. Dalam hal promosi pariwisata, kuliner di lokasi wisata juga berpotensi menjadi keunggulan kompetitif. Selain itu juga sebagai sarana pengenalan kuliner daerah serta sumber devisa bagi masyarakat. Mengelola bahan pangan lokal menjadi simbol kuliner desa merupakan salah satu cara untuk dapat mengejar daya saing Desa Wisata Dokan dalam industri pariwisata. Untuk meningkatkan kelezatan kuliner Desa Wisata Dokan agar lebih dikenal dan menjadi tujuan wisata, maka perlu dilakukan penelusuran dan identifikasi makanan dan minuman tradisional. Pemahaman masyarakat akan potensi dan cara yang digunakan untuk mengolah bahan baku lokal menjadi produk wisata kuliner yang khas dan bercita rasa tinggi diharapkan dapat tumbuh dari hasil penelitian ini. Hal ini juga diharapkan dapat merangsang perluasan ekonomi kreatif, khususnya di bidang wisata kuliner. Untuk menghasilkan produk yang potensial dari bahan makanan lokal tersebut dan untuk mempelajari pertumbuhan bahan makanan lokal di Desa Dokan, penelitian ini mengelola bahan makanan lokal yang berpotensi menjadi ikon kuliner di Desa Wisata Dokan.

Desa Wisata Desa wisata menurut PIR adalah kawasan pedesaan yang menawarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian desa dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, dan kehidupan sehari-hari, memiliki ciri khas. arsitektur

dan tata ruang desa, atau kegiatan ekonomi yang khas dan menarik serta berpotensi untuk pengembangan berbagai komponen pariwisata, seperti: atraksi, penginapan, makanan, dan sebagainya (Hadiwijoyo, 2012).

Desa wisata adalah salah satu jenis kegiatan ekowisata di wilayah tertentu yang melibatkan masyarakat setempat. Menurut Priasukmana & Mulyadin (2001), Desa wisata adalah kawasan pedesaan yang memberikan keseluruhan suasana yang menangkap keaslian pedesaan dalam hal kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, kehidupan sehari-hari, arsitektur dan tata ruang desa yang khas, atau kegiatan ekonomi yang khas dan menarik serta memiliki daya tarik tersendiri. berpotensi untuk mengembangkan berbagai jasa terkait pariwisata, seperti atraksi, penginapan, makanan dan minuman, souvenir, dan kebutuhan lainnya.

Menurut Putra, et.al., (2014) Tujuan wisata kuliner adalah untuk menemukan makanan dan minuman yang tidak biasa dan spektakuler. Menurut International Culinary Tourism Association (ICTA), wisata kuliner bukanlah fenomena baru; mirip dengan agrowisata tetapi lebih fokus pada bagaimana makanan dan minuman dapat menarik pengunjung untuk menikmatinya. Menurut hipotesis ini, wisata kuliner adalah kegiatan yang menarik pengunjung ke suatu lokasi sehingga mereka dapat mencicipi beberapa masakan dan minuman lokal dan menciptakan kenangan.

Menurut Wolf (2004) Makanan adalah fokus wisata kuliner, yang berfokus pada penggunaan makanan dan aktivitas yang berhubungan dengan masakan untuk mengeksplorasi dan belajar tentang budaya dan sejarah serta menciptakan pengalaman yang tak terlupakan. Menurut Wolf (2006), "makanan dan minuman adalah aspek pengalaman perjalanan yang sering diabaikan, dan saya yakin makanan dan minuman masih menawarkan peluang paling besar untuk melanjutkan ekspansi di sektor pariwisata global". Selanjutnya Wolf dalam Suriani (2009, p. 13) memberikan berbagai contoh kegiatan yang sesuai dengan kriteria atraksi dan objek kuliner, antara lain: (1) kelas memasak atau seminar terkait makanan yang ditawarkan di lokasi perkotaan dan pedesaan, (2) ruang mencicipi anggur yang menawan, misalnya di gudang kuno, (3) sebuah restoran di negara dengan makanan terbaik, yang orang rela bepergian lebih dari tiga jam, dan (4) bir yang begitu istimewa sehingga orang berziarah ke tempat pembuatan bir setidaknya sekali seumur hidup (Satria & Erlando, 2018).

Makanan lokal adalah makanan tradisional yang dibuat di suatu daerah di Indonesia yang terdiri dari berbagai macam makanan olahan, baik makanan tambahan maupun makanan pokok. Masakan suatu daerah dapat digunakan untuk menggambarkannya. Makanan lokal adalah jenis makanan yang telah diproduksi, dibuat, dan dikonsumsi sejak lama di suatu wilayah atau di antara populasi tertentu (Handayani et al., 2018).

Ribuan pulau membentuk bangsa Indonesia yang memiliki sumber daya alam yang melimpah dan lahan pertanian yang subur (Bawono, 2019). Keanekaragaman hayati Indonesia mencakup berbagai tumbuhan dan fauna. Indonesia merupakan negara maritim dengan luas perairan yang cukup besar. Dengan ini, seharusnya Indonesia

secara keseluruhan memiliki kemampuan yang sangat besar untuk memberi makan rakyatnya, namun malnutrisi dan kasus malnutrisi terus merajalela di seluruh Indonesia (Ngakan, 2018). Hal ini diakibatkan oleh kurangnya konsumsi unsur-unsur makanan bergizi. Banyak rumah tangga yang masih belum memiliki akses terhadap pangan yang cukup, terutama pangan yang berkualitas dan bernilai gizi tinggi. Dalam skenario ini, salah satu komponen kunci ketahanan pangan adalah diversifikasi pangan (Himagizi:2009). Salah satu syarat mendasar untuk mengonsumsi makanan dengan kualitas dan nutrisi yang dapat diterima adalah keragaman pola makan. Selain itu, inisiatif untuk mendiversifikasi pola makan masyarakat bukanlah hal baru. Makanan lokal seperti jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian sering diabaikan oleh penduduk, namun makanan internasional seperti mi semakin populer. Karena nasi rasanya lebih enak dan lebih mudah diolah, ada beberapa unsur yang menjadi penghambat diversifikasi konsumsi pangan. Gagasan lainnya adalah bahwa makan menyiratkan perasaan seolah-olah Anda belum makan jika Anda belum makan. Segala sesuatu yang dimaksudkan untuk dikonsumsi manusia sebagai makanan atau minuman harus kaya nutrisi dan sehat. Upaya ketahanan pangan harus diintensifkan agar menjadi kemampuan yang berarti dalam kehidupan bernegara. Mereka tidak akan pernah berakhir. Berbagai macam makanan pokok dapat kita peroleh melalui diversifikasi atau diversifikasi sesuai dengan barang pertanian yang ada. Ketahanan pangan sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan Keluarga adalah keadaan akses rumah tangga terhadap pangan yang cukup bermutu, aman, merata, dan terjangkau.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif digunakan dalam penelitian ini (Yuliani, 2018). Metode ini tidak hanya mendeskripsikan hasil yang diperoleh dan menemukan kategori hasil analisis, tetapi juga membantu mengolahnya sesuai dengan ketentuan fungsinya sebagai alat ukur untuk mengetahui kecenderungan hasil penelitian. Wawancara dan observasi langsung dengan anggota masyarakat dan pelaku usaha industri kuliner berbasis bahan masakan daerah digunakan sebagai data utama dalam proses pendataan di Desa Wisata Dokan. Analisis SWOT yang mempertimbangkan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman diterapkan dalam analisis data penelitian ini. Teknik yang digunakan dalam penelitian sekunder meliputi verifikasi dokumen dari buku, internet, dokumen, data statistik, dan hasil penelitian sebelumnya..

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Analisis Pembahasan

Nilai-nilai tradisional juga sangat dijunjung tinggi di Kampung Budaya Dokan. Pengunjung dapat melihat ritual sakral Karo di sini, seperti buruh tahun atau merdang

merdem. Sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah memberikan hasil panen yang melimpah maka dilakukan upacara ini. Kaum muda di Desa Dokan biasanya mendapat kesempatan untuk mengikuti guro-guro aron, pawai ala Karo untuk mencari jodoh, saat acara seperti Merdang Merdem. Masyarakat Karo Desa Dokan melaksanakan upacara merdang merdem dan upacara panusur sira, yaitu menurunkan garam di rumah mbelin, atau rumah beratap tertinggi di Dokan, untuk melihat pertanda baik dan buruk yang akan terjadi. Ritual panusur sira dipraktikkan hari ini untuk mengecek keberuntungan musim tanam. Upacara ini dilakukan selama perayaan tahunan "Festival Seni Dokan". Acara Festival Kesenian Dokan juga menampilkan sejumlah pertunjukan tradisi Karo di Desa Dokan, menjadikannya festival yang semakin menarik untuk disaksikan pengunjung.

b. Hasil Pangan Lokal Desa Wisata Dokan

Selain rumah adat karu, Desa Wisata Dokan juga memiliki hasil pangan lokal seperti kopi, labu kuning, jagung dan sayuran seperti jipang, sawi dan kol. Berikut adalah hasil identifikasi bahan pangan lokal dari Desa Wisata Dokan:

1) Kopi

Gambar 1. kopi Arabica roasted bead



Kopi merupakan salah satu hasil pangan terbesar saat ini di Desa Wisata Dokan, kopi Dokan atau disingkat dengan KODOK merupakan kopi yang sangat populer di daerah berastagi karena rasanya yang nikmat dan khas dari dokan.

2) Labu kuning

Gambar 2. Labu Kuning



Labu kuning atau dikenal dengan istilah jambe merupakan hasil panen dari masyarakat desa wisata dokan. penanganan pasca panen dijual dalam keadaan segar curah ke pasar dan pedagang sayur dan di sekitar Desa Wisata Dokan.

3) Jagung

Gambar 4. Jagung



Jagung merupakan salah satu hasil pangan dari desa dokan. Setiap minggunya masyarakat desa dokan bisa memanen 50-100 kg jagung dan akan dijual ke pasar dan di sekitar Desa Wisata Dokan.

4) Kol

Gambar 5. Kol



Kol dari desa dokan sangat terkenal di berastagi bahkan rata – rata masyarakat desa dokan adalah para petani kol. Setiap hari nya para petani bisa memanen 30- 50 kg kol dan dijual ke pasar berastagi.

c. Pengolahan Produk Pangan Lokal Desa Wisata Dokan

Bahan pangan lokal yang telah teridentifikasi, kemudian dilakukan pengolahan untuk produk oleh-oleh dan kegiatan wisata kuliner bagi wisatawan yang berkunjung di Desa Wisata Desa Dokan . Adapun contoh pengembangan produk tersebut adalah :

1) Cookies kopi

Gambar 6. Cookies Kopi



Bahan-Bahan :

- 100 Gr Mentega tawar
- 80 Gr Gula halus
- 1 butir Kuning telur
- 165 Gr Tepung serba guna
- 7 Gr Kopi instan
- 15 Gr Susu cair
- 15 Gr Cocoa powder/Bubuk Cocoa
- 30 Gr Pati jagung / Corn starch
- 1/2 Sdt Vanilla extract
- Sejumput garam

Cara pengolahan :

- Step awal : panaskan susu cair sampai hangat kukuh lalu dicampurkan dengan kopi aduk rata, sisihkan
 - Mentega tawar, gula halus, garam, vanilla extract aduk nyampur secara rata, masukan kuning telur dan masukan campuran kopi yg di step awal aduk rata dengan menggunakan hand whisk.
 - Setelah rata masukkan bahan-bahan kering seperti : tepung terigu, cocoa powder (yang sudah diayak), pati jagung aduk secara merata dengan menggunakan spatula.
 - Setelah adonan diaduk secara merata, diamkan selama 10 menit di dalam kulkas
 - Setelah dikeluarkan dari kulkas kita timbang adonan cookies sebanyak 6 gram dan dibentuk menjadi biji kopi.
 - Panaskan oven terlebih dahulu sebelum memanggang kue. Kue dipanggang di suhu 180^o C selama 25 menit sampai matang.
- 2) Keripik Labu Kuning

Gambar 7. Keripik Labu Kuning



Bahan:

- 250 gram tepung terigu protein sedang
- 25 gram maizena
- 1/2 sendok teh baking powder
- 1 sendok teh garam
- 125 gram labu kuning kukus, dihaluskan
- 1 butir telur, dikocok lepas
- 500 ml minyak untuk menggoreng
- 3 sendok makan gula tepung untuk taburan

Cara pengolahan :

- Campur tepung terigu, maizena, baking powder, dan garam. Aduk rata. Tambahkan labu kuning. Aduk rata.
- Masukkan telur. Aduk rata dan gumpalkan.
- Giling tipis di gilingan mi paling tebal , setelah dua-tiga kali giling, kecilkan gilingan. Giling kembali 2-3 kali. Kecilkan lagi gilingan. Begitu seterusnya hingga paling tipis ketebalan no.1.
- Cetak dengan ring diameter 3 cm.

- Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan kering.
 - Sajikan bersama taburan gula tepung.
- 3) Puding Lumut Jagung

Gambar 8. Puding Lumut Jagung



Bahan-Bahan:

Puding jagung

- 2 bonggol jagung manis ukuran sedang
- 1 bks nutrijel bubuk plain
- 150 gr gula pasir
- 2 bks santan instant kemasan 65ml
- 1 bks susu kental manis kemasan 40 gr
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk pewarna kuning secukupnya
- 700 ml air putih
- 50 gr margarine (dicairkan)

Puding Lumut

- 1,5 bks agar agar bubuk plain
- 180 gr gula pasir
- 3 btr telur
- 200 ml jus pandan
- 1 ktk santan instan kemasan 200 ml
- 600 ml air putih
- 1/2 sdt garam
- pasta pandan secukupnya

Cara membuat Puding Jagung :

- Siapkan dua bonggol jagung manis serut memakai pisau, lakukan hingga habis.
- Siapkan chooper untuk menghaluskan jagung yang sudah diserut lalu tambahkan gula pasir dan air putih terus diblender hingga halus dan akan disaring.
- Setelah disaring di wadah yang telah disediakan masukkan nutrijel plain sambil diaduk rata agar tidak menggumpal tambahkan santan instan kemasan, susu kental manis, garam, vanilla bubuk dan margarine cair, tambahkan pewarna kuning secukupnya, selanjutnya aduk semua bahan hingga tercampur

dengan rata dan siap untuk dimasak. Masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih.

- Kalau sudah mendidih selanjutnya angkat lalu tuang ke dalam loyang yang berukuran diameter 20 cm, tuang semua adonan, diamkan beberapa menit hingga set(mengeras).

Cara membuat Puding Lumut :

- Siapkan panci masukkan agar-agar bubuk plain, tambahkan gula pasir, dan garam aduk sebentar lalu masukkan jus pandan, santan kemas, tambahkan air putih dan kocokan lepas telur ke dalam adonan dan selanjutnya aduk semua adonan hingga tercampur rata agar warnanya lebih kuat tambahkan pasta pandan secukupnya aduk kembali hingga warna tercampur merata, setelah merata adonan puding akan kita masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih
 - Setelah mulai mendidih lumutnya uda keluar selanjutnya aduk-aduk. Jika ingin lumutnya yang besar aduk nya sesekali saja tapi jika ingin lumutnya kecil dan halus aduknya harus sesering mungkin.
 - Setelah lumutnya keluar semua, api kompor dimatikan dan adonan akan kita aduk terus hingga uap panasnya habis dan suhu adonan hangat-hangat kukuh.
 - Kembali ke puding jagung yang sudah mengeras kita keluarkan puding dari loyang dan tusuk-tusuk seluruh permukaan puding dengan garpu agar pudingnya saling lengket dan tidak mudah lepas, lalu sisihkan
 - Siapkan loyang diameter 24 cm masukkan sebagian puding lumut, kondisi puding sudah dingin atau hangat-hangat kukuh, masukkan puding jagung lalu tusuk-tusuk lagi dengan garpu, lalu masukkan semua sisa adonan puding lumut dan selanjutnya di diamkan hingga mengeras.
 - Setelah puding mengeras keluarkan dari loyang dan siapkan tempatnya.
- 4) Sambal Kol Goreng

Gambar 9. Sambal Kol Goreng



Bahan:

- 15 buah cabe rawit
- 3 buah cabe keriting
- 4 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah tomat

- 1 sendok terasi
- 250 gr kol
- 1 sendok garam

Cara Pengolahan :

- Cuci bersih bahan sambal
- Iris dan potong kecil kecil.
- Kemudian haluskan, beri sedikit garam dan sedikit terasi dulu.
- Tumis sambal hingga harum.
- Masukkan kol iris, beri gula, garam, terasi. Aduk rata. Tunggu hingga kol dan matang. Kucuri dengan lemon.
- Sambal kol goreng siap disantap

d. Analisis Swot

1) Strengths (Kekuatan)

Strengths Adalah Kekuatan desa dan semua sumber daya alamnya adalah miliknya sendiri. Sumber daya alam yang dapat digunakan sebagai bahan masakan lokal saat ini:

- Kopi, jagung, labu kuning dan sayuran seperti kol.
- kelimpahan dan aksesibilitas komoditas mentah.
- biaya bahan dasar yang murah
- Penduduk saat ini, khususnya ibu rumah tangga, mampu mengelola bahan pangan lokal untuk menyediakan makanan dan kue kering.

2) Weakness (Kelemahan)

Weakness/Kelemahan merupakan keterbatasan dan kekurangan di sebuah desa adalah kelemahan karena akan menghambat kesejahteraan kota di masa depan..

- Biasanya, setelah panen, masyarakat menjual makanan yang diproduksi secara lokal tanpa kontrol tambahan.
- Rendahnya kemauan untuk belajar bagaimana mengubah bahan-bahan lokal untuk makanan menjadi kelezatan adiboga.
- Para ibu rumah tangga yang telah mampu mengolah bahan pangan, namun belum dapat menyajikan dengan dan kemasan yang memikat.

3) Opportunities (Peluang)

Peluang merupakan peluang yang sangat signifikan yang dinantikan oleh setiap desa. Secara umum, dusun akan mendapat keuntungan dari peluang yang muncul di sini. Namun, terkadang karena keterbatasan tertentu, masyarakat desa belum tentu bisa serta merta menerima kesempatan yang datang.

- Anggota masyarakat dapat mengolah komponen makanan yang dapat diperoleh secara lokal untuk membuat barang jadi seperti kue kopi, keripik labu, puding jagung, dan saus kembang kol goreng.
- Menu bagi wisatawan yang menginap di homestay yang dikelola penduduk desa termasuk menyajikan masakan lokal.

- pendirian toko yang menjual masakan daerah di Desa Wisata Dokan.

4) *Threats* (Ancaman)

Ancaman adalah keadaan signifikan yang tidak menguntungkan desa, berbeda dengan peluang. Hal ini mengganggu perkembangan dan kesejahteraan desa serta membahayakan stabilitasnya.

- Desa-desa terdekat mungkin hanya menyalin makanan olahan.
- Anggota masyarakat masih belum cukup sadar untuk memasukkan makanan yang bersumber dari lokal dalam tujuan wisata kuliner.

SIMPULAN

Menurut temuan penelitian, Desa Wisata Dokan memiliki bahan masakan asli yang dapat diubah menjadi ikon dan kenang-kenangan yang lezat dari tempat tersebut. Masa depan wisata kuliner di Desa Wisata Dokan cukup menjanjikan. Terlepas dari kenyataan bahwa banyak menghadapi hambatan untuk kemajuannya. Salah satu kendala pengelolaan ikon kuliner di Desa Wisata Dokan adalah ketidaktahuan masyarakat terhadap pengelolaan produk makanan. Beragam kuliner bisa dieksplorasi di Desa Wisata Dokan yang akan mengajarkan Anda tentang wisata kuliner yang tersedia di sana. Masyarakat dapat lebih mudah mengenali dan memahami apa itu wisata kuliner di Desa Wisata Dokan karena informasi tentangnya sudah tersedia. Hal ini dapat mendorong tambahan pengunjung ke desa wisata.

a. Saran

Mengingat potensi yang melekat tersebut, maka perlu pemberdayaan masyarakat setempat untuk berperan sebagai pengolah, penyaji, dan penjual dalam rangka menjalankan dan mengolah produk wisata kuliner yang berasal dari bahan baku lokal. Alhasil, penduduk Desa Wisata Dokan akan memiliki kualitas hidup yang lebih baik dan ekonomi kreatif akan berkembang, khususnya di industri kuliner. Dan perlu dilakukan pelatihan kepada masyarakat Desa Wisata Dokan tentang pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk kuliner untuk menarik wisatawan berkunjung ke Desa Wisata Dokan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bawono, I. R. (2019). *Optimalisasi potensi desa di Indonesia*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Handayani, P. M., Arifin, Z., & Prayogi, I. (2018). *Fenomena Grafem< E> Pada Penyebutan Nama Makanan Tradisional di Jawa Sebagai Karakter Budaya Indonesia*.
- Mukhsin, D. (2017). Strategi Pengembangan Kawasan Pariwisata Gunung Galunggung (Studi Kasus Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Perencanaan Wilayah Dan Kota*, 14(1), 1–11. <https://doi.org/10.29313/jpwk.v14i1.2549>
- Ngakan, P. O. (2018). Konservasi Keanekaragaman Hayati Untuk Mewujudkan

Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Biodiversity Conservation*, 4.

Rosalina, P. D. (2017). the Implementation of Hindu Philosophy “Tri Kaya Parisudha” for Sustainable Tourism in Munduk Village, North Bali. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3(2), 223–237. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2017.v03.i02.p02>

Satria, D., & Erlando, A. (2018). *Ekonomi festival*. Universitas Brawijaya Press.

Setijawan, A. (2018). Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan dalam Perspektif Sosial Ekonomi. *Jurnal Planoearth*, 3(1), 7. <https://doi.org/10.31764/jpe.v3i1.213>

Yuliani, W. (2018). Metode penelitian deskriptif kualitatif dalam perspektif bimbingan dan konseling. *Quanta*, 2(2), 83–91. <https://doi.org/https://doi.org/10.22460/q.v2i2p83-91.1641>