

**PENGEMBANGAN WISATA KULINER BERBASIS BAHAN
PANGAN LOKAL SEBAGAI DAYA SAING DI DESA WISATA
SAKERTA TIMUR
KABUPATEN KUNINGAN JAWA BARAT**

¹Ira Maya Sari, ²Vienna Artina Sembiring, ³Haryo Wicaksono
^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
iramayasari@stptrisakti.ac.id

ABSTRACT

Culinary tourism is one of domestic and foreign tourists attractions who take a journey with the aim to enjoy various types of local food. Culinary in tourism areas also has a high that competitiveness in the context of promoting tourism in the Sakerta Timur tourism village, Kuningan, one of the ways is by developing local food-based culinary tourism. The purpose of this research is to identify local food ingredients that have potential to be developed into culinary tourism to raise the competitiveness of the Sakerta Timur tourism village. The methods of these research is used qualitative descriptive using SWOT analysis (Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats) in the Sakerta Timur tourism village in July 2019. The results of this study is to the identify the local food ingredients that can be developed, so it will be competitive for culinary tourism. The local food ingredients are white mushrooms, cassava, sweet potatoes, fresh water fish, nira and coffee. Examples of product development are mushroom sauce, sweet potato sticks, pempek, palm sugar, millennial getuk rolls and coffee beans.

Keywords : *Culinary Tourism; Local Food Ingredients; Sakerta Timur Village*

PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan. Wisata kuliner di Indonesia saat ini menjadi andalan bagi masyarakat di berbagai tempat wisata.

Tujuan bisnis ini sebagai peningkatan kesejahteraan masyarakat atau sebagai sumber pendapatan dan merupakan upaya untuk memperkenalkan kuliner kekhasan yang menjadi ciri dari wilayah tertentu. Sehingga dalam hal ini wisata kuliner di daerah wisata juga menjadi sesuatu yang menjanjikan sebagai daya saing dalam rangka mempromosikan pariwisata.

Wisata kuliner dengan kearifan bahan pangan lokal patut untuk diperhatikan, harus terus digali dan dikembangkan mengingat wilayah Indonesia memiliki berbagai hasil produksi yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan minuman. Hal ini selain mempertahankan hasil produksi juga untuk melestarikan budaya, khususnya masakan tradisional.

Desa Wisata Sakerta Timur, Kabupaten Kuningan misalnya, saat ini sudah menjadi desa yang dapat dikunjungi oleh wisatawan untuk menikmati keindahan alamnya. Sakerta Timur juga terlihat banyak sekali menghasilkan bahan pangan lokal. Namun pemanfaatan kearifan bahan pangan lokal di Desa Wisata Sakerta Timur belumlah optimal untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis makanan dan minuman tradisional. Sumber pangan spesifik lokal Sakerta Timur seperti ubi-ubian, pisang, jamur dan singkong telah dibudidayakan oleh masyarakat secara turun temurun.

Pada peringatan HUT ke-515, Desa Sakerta Timur mendeklarasikan diri sebagai desa wisata. Dengan

memanfaatkan potensi alam yang hijau dengan kehadiran Waduk Darma serta kekayaan budaya dan tradisi warganya, Desa Sakerta Timur menjadi salah satu tujuan wisata unggulan di Kabupaten Kuningan. Desa Sakerta Timur kini telah memiliki banyak home stay dan sarana wisata tambahan seperti sirkuit motocross dan lainnya. Hal ini semakin memperkaya wahana dan tempat kunjungan wisata. Desa Sakerta Timur sudah dianugerahi oleh Tuhan kondisi alam yang indah yang harus dimanfaatkan menjadi sumber daya yang bisa menghasilkan sebagai pendapatan desanya. Ketika semua potensi desa bisa termanfaatkan dengan baik, maka terjadi surplus pendapatan karena akan banyak pendapatan yang masuk pada kas daerah.

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan. Wisata kuliner di Indonesia saat ini menjadi andalan bagi masyarakat di berbagai tempat wisata. Kuliner di daerah wisata juga menjadi sesuatu yang menjanjikan sebagai daya saing dalam rangka mempromosikan pariwisata. Sebagai sumber pendapatan warga masyarakat juga untuk memperkenalkan kuliner kekhasan yang menjadi ciri dari wilayah tertentu.

Untuk dapat mengejar daya saing wisata Desa Sakerta Timur salah satu caranya adalah dengan mengembangkan wisata kuliner berbasis pangan lokal. Menggali, mengidentifikasi dan diversifikasi makanan dan minuman tradisional perlu dilakukan guna memperkaya kuliner Desa Sakerta Timur sehingga lebih dikenal dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung.

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat,

baik tentang potensi yang dimiliki, proses pengolahan bahan baku lokal menjadi produk wisata kuliner yang unik bercita rasa tinggi dan menarik bagi konsumen, khususnya wisatawan. Selanjutnya, diharapkan menginspirasi tumbuhnya ekonomi kreatif khususnya yang berkaitan dengan wisata kuliner. Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dapat mengembangkan wisata kuliner di Desa Wisata Sakerta Timur sehingga dapat mengupayakan produk yang potensi untuk dikembangkan dari bahan pangan lokal tersebut dan untuk menganalisa pengembangan bahan pangan lokal di Desa Wisata Sakerta Timur.

TINJAUAN PUSTAKA

Desa Wisata

Menurut Pariwisata Inti Rakyat (PIR) yang dimaksud dengan Desa Wisata adalah suatu kawasan pedesaan yang menawarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian perdesaaan baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, keseharian, memiliki arsitektur bangunan dan struktur tata ruang desa yang khas, atau kegiatan perekonomian yang unik dan menarik serta mempunyai potensi untuk dikembangkannya berbagai komponen kepariwisataan, misalnya : atraksi, akomodasi, makanan-minuman, dan kebutuhan wisata lainnya (Hadiwijoyo, 2012).

Salah satu yang menjadi suatu bentuk kegiatan ekowisata pada kawasan tertentu yang melibatkan masyarakat lokal setempat adalah desa wisata. Menurut Priasukmana & Mulyadin (2001), Desa Wisata merupakan suatu kawasan pedesaan yang menawarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian pedesaan baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat,

keseharian, memiliki arsitektur bangunan dan struktur tata ruang desa yang khas, atau kegiatan perekonomian yang unik dan menarik serta mempunyai potensi untuk dikembangkannya berbagai komponen kepariwisataan, misalnya atraksi, akomodasi, makanan-minuman, cinderamata, dan kebutuhan wisata lainnya.

Wisata Kuliner

Menurut Putra, et al., (2014) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. International Culinary Tourism Association (ICTA) menyatakan wisata kuliner bukan hal yang baru, berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya.

Berdasarkan teori tersebut maka wisata kuliner adalah kegiatan yang menarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah untuk menikmati beberapa makanan dan minuman khas daerah tersebut dan menjadikan memori.

Bahan Pangan Lokal

Pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri berbagai macam makanan olahan baik makanan pokok, maupun makanan tambahan. Pangan lokal dapat dijadikan sebagai suatu ciri khas dari suatu daerah. Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat tertentu.

Daya Saing

Daya saing merupakan kemampuan untuk menghasilkan produk barang dan jasa yang memenuhi syarat pengujian dan dalam saat bersamaan juga dapat memelihara tingkat pendapatan,

berkelanjutan dan menghasilkan kesempatan kerja yang tinggi dengan tetap terbuka dengan persaingan.

Daya saing sangat bergantung kepada produktivitas. Teori komparasi produktivitas antar perekonomian telah dijelaskan oleh beberapa teori mulai dari teori absolute advantage yang dianalisa oleh Adam Smith hingga teori daya saing Porter. Adam Smith menjelaskan bahwa suatu negara akan mendapat manfaat dari perdagangan antar negara karenamelakukan spesialisasi produksi danmengeksport barang jika negara ini memiliki keunggulan mutlak tersebut sebaliknya akan mengimpor barang bila tidak memiliki absolute advantage dalam memproduksi barang tersebut (Safitri, 2011).

METODE DAN UNIT ANALISIS PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Prosedur pengumpulan data menggunakan data primer dengan mengadakan wawancara dan pengamatan langsung dengan masyarakat dan pelaku usaha kuliner berbasis bahan pangan local di Desa Wisata Sakerta Timur. Analisis data penelitian ini menggunakan analisis SWOT (*Strenghts, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*).

1. *Strenghts* (Kekuatan)

Pengertian Strenght/kekuatan adalah kekuatan yang dimiliki oleh desa tersebut, semua sumber alam yang dimiliki oleh desa tersebut. Utamanya adalah bahan pangan lokal yang diperoleh dan dapat diolah untuk dijual.

2. *Weakness* (Kelemahan)

Weakness / kelemahan merupakan suatu keterbatasan serta kekurangan dalam sebuah desa dimana nantinya akan menghambat kesejahteraan desa tersebut ke depannya.

3. *Opportunities*(Peluang)

Peluang merupakan suatu kesempatan yang sangat penting yang sangat ditunggu oleh masing-masing desa. Peluang-peluang yang datang ini pada umumnya bersifat akan menguntungkan desa. Namun terkadang peluang yang datang ini belum tentu langsung bisa disambut oleh masyarakat desa tersebut dikarenakan kendala-kendala tertentu.

4. *Threats* (Ancaman)

Kebalikannya dengan peluang, ancaman adalah situasi penting yang tidak menguntungkan desa tersebut. Hal ini menjadi pengganggu kemajuan dan kesejahteraan desa tersebut serta mengancam kestabilan desa tersebut. Penelitian ini dilakukan di Desa Wisata Sakerta Timur pada bulan Juli 2019.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Obyek Wisata

Sakerta Timur merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Darma, Kabupaten Kuningan, Provinsi Jawa Barat. Secara adminitratif, Desa Sakerta Timur merupakan salah satu dari 19 Desa di wilayah Kecamatan Darma Kabupaten Kuningan. Desa Sakerta Timur berada di ketinggian 700 mdPL, dengan curah hujan 344,8 mm/tahun, suhu rata-rata 20-30°C dan terletak di daerah dataran tinggi. Jarak dari pusat pemerintah kecamatan 7 km, jarak dari pemerintah pusat ke kabupaten 17 km, dan jarak dari pusat pemerintah provinsi 160 km.

Desa Sakerta Timur memiliki batas administrasi desa sebagai berikut : bagian utara berbatasan dengan Desa Jagara, Kecamatan Darma, bagian selatan berbatasan dengan Desa Cageur, Kecamatan Darma, bagian timur berbatasan dengan Desa Keryayuga, Kecamatan Nusaherang dan bagian barat berbatasan dengan Desa Sakerta Barat, Kecamatan Darma.

Hasil identifikasi bahan pangan local Desa Wisata Sakerta Timur :



Gambar 1. Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)

Sumber : koleksi pribadi

1. Jamur tiram putih dari 3 petani rumah tangga dengan hasil panen 10 kg/minggu, penanganan pasca panen dijual dalam keadaan segar curah ke pasar dan pedagang sayur dan hanya ada di Desa Wisata Sakerta Timur.

2.



Gambar 2. Singkong (*Manihot utilissima*)

Sumber : koleksi pribadi

2. Singkong dari 5 petani rumah tangga dengan hasil panen 30 kg/hari, penanganan pasca panen dijual dalam keadaan segar curah ke pasar dan pedagang sayur dan di desa sekitar Desa Wisata Sakerta Timur.



Gambar 3. Ubi Jalar (*Ipomoea Trifida*)

Sumber : google

3. Ubi dari 5 petani rumah tangga dengan hasil panen 25 kg/hari, penanganan pasca panen dijual dalam keadaan segar curah

ke pasar dan pedagang sayur dan di desa sekitar Desa Wisata Sakerta Timur.



Gambar 4. Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)

Sumber : koleksi pribadi

4. Ikan air tawar dari 4 petani rumah tangga dengan hasil panen 10 kg/hari, penanganan pasca panen dijual dalam keadaan segar curah ke pasar dan pedagang sayur dan di desa sekitar Desa Wisata Sakerta Timur.



Gambar 5. Nira (*Neera*)

Sumber : google

5. Nira dari petani rumah tangga dengan hasil panen 20 liter/hari, penanganan pasca panen diolah menjadi gula aren dan dijual ke pasar dalam kemasan isi 10 biji dan hanya ada di Desa Wisata Sakerta Timur.



Gambar 6. Kopi Robusta (*Coffea robusta*)

Sumber : koleksi google

6. Kopi dari 6 petani rumah tangga dengan hasil panen 120 kg/minggu, hasil panen dijemur hingga kering lalu dijual ke pengepul biji kopi dan hanya ada di Desa Wisata Sakerta Timur.

Pengembangan Produk Pangan Lokal

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



Gambar 7. Sambal Jamur Tiram

Sumber : koleksi pribadi



Gambar 8. Stick Ubi Keju

Sumber : koleksi pribadi



Gambar 9. Pempek Ikan Nila

Sumber : koleksi pribadi



Gambar 10. Gula Aren

Sumber : koleksi pribadi



Gambar 11. Biji Kopi Kering

Sumber : koleksi pribadi



Gambar 12. Getuk Gulung Milenial

Sumber : koleksi pribadi

Analisis SWOT

1. *Strengths* (Kekuatan)

Adalah kekuatan yang dimiliki oleh desa tersebut, semua sumber alam yang dimiliki oleh desa tersebut. Sumber alam potensial sebagai bahan pangan lokal yang ada :

- Jamur, ubi-ubian, ikan air tawar, nira, dan kopi.
- Bahan baku yang melimpah dan mudah didapat
- Harga bahan baku yang murah
- Masyarakat yang ada terutama ibu rumah tangga memiliki kemampuan dalam mengelola bahan pangan lokal menjadi sajian kue dan makanan.

2. *Weakness* (Kelemahan)

Weakness / kelemahan merupakan suatu keterbatasan serta kekurangan dalam sebuah desa dimana nantinya akan menghambat kesejahteraan desa tersebut ke depannya.

- Masyarakat pada umumnya menjual produk bahan pangan lokal setelah panen tanpa pengelolaan lebih lanjut.
- Kesadaran yang rendah untuk mencari informasi cara pengelolaan bahan pangan lokal menjadi kuliner.
- Para ibu rumah tangga yang telah mampu mengolah bahan pangan

local, belum dapat menyajikan dengan dan kemasan yang memikat.

3. *Opportunities*(Peluang)

Peluang merupakan suatu kesempatan yang sangat penting yang sangat ditunggu oleh masing-masing desa. Peluang-peluang yang datang ini pada umumnya bersifat akan menguntungkan desa. Namun terkadang peluang yang datang ini belum tentu langsung bisa disambut oleh masyarakat desa tersebut dikarenakan kendala-kendala tertentu.

- a. Pengolahan bahan pangan lokal yang tersedia dapat dibuat oleh warga masyarakat menjadi produk jadi seperti gula semut, tepung jamur, sambal jamur, keripik ubi keju dan abon ikan, pempek, otak - otak.
- b. Penyajian makanan khas menjadi bagian dari menu bagi wisatawan yang menginap di homestay milik warga desa.
- c. Dibukanya kedai yang menjual makanan khas berbasis bahan pangan local didaerah Sakert Timur.

4. *Threats* (Ancaman)

Kebalikannya dengan peluang, ancaman adalah situasi penting yang tidak menguntungkan desa tersebut. Hal ini menjadi pengganggu kemajuan dan kesejahteraan desa tersebut serta mengancam kestabilan desa tersebut.

- a. Produk olahan bahan makanan mudah ditiru oleh Desa di sekitar.
- b. Warga masyarakat belum memiliki kesadaran untuk menjadikan bahan pangan local menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner.

Analisa Lingkungan yang mempengaruhi pengembangan wisata kuliner di Desa Wisata Sakerta Timur, Kuningan.

1. Lingkungan internal, Terdiri dari kekuatan dan kelemahan. Kekuatan yang dimiliki Desa Wisata Sakerta Timur adalah sebagai berikut:

- a. Bahan pangan lokal diambil dari hasil kebun masyarakat desa
- b. Kawasan desa Sakerta Timur terletak di kaki gunung ceremai sehingga memiliki tanah yang subur sehingga menghasilkan bahan pangan lokal yang baik.

Kelemahan yang juga dimiliki oleh Desa Wisata Sakerta Timur adalah:

- a. Masyarakat lokal tidak menyadari keunggulan bahan pangan lokal sebagai daya Tarik wisata.
- b. Kuliner berbasis bahan pangan lokal yang dibuat bisa ditemukan di semua desa di kuningan

2. Lingkungan eksternal, terdiri dari peluang dan ancaman. Peluang yang dapat diraih oleh kuliner berbasis bahan pangan lokal desa Sakerta Timur ini adalah:

- a. Semakin berkembangnya wisata kuliner berbasis bahan pangan lokal
- b. Semakin banyaknya orang mengenal kuliner berbasis bahan pangan lokal karena adanya kemajuan teknologi informasi

Ancaman yang juga dimiliki oleh kuliner berbasis bahan pangan local Desa Sakerta Timur adalah:

- a. Bermunculannya kuliner baru dari daerah lain
- b. Kaum muda zaman sekarang kurang menyukai kuliner berbasis bahan pangan lokal.

*Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Daya Saing di Desa
Wisata Sakerta Timur, Kabupaten Kuningan Jawa Barat
(Ira Maya Sari, Vienna Artina Sembiring, Haryo Wicaksono)*

Tabel 1. Kekuatan dan Kelemahan

Kekuatan		Kelemahan	
Bahan pangan lokal	Jamur merang, Ubi-ubian, Ikan air tawar, Nira dan kopi	Perolehan bahan pangan lokal	Dapat terkendala musim, sehingga tidak tersedia sepanjang musim.
Harga bahan pangan	Dapat diperoleh dengan harga murah	Pengolahan bahan	Tidak semua bahan pangan yang tersedia sudah diolah masyarakat salah satunya adalah kopi.
Kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal	Masyarakat memiliki kemampuan mengolah bahan pangan lokal tertentu untuk dijual.	Inisiatif	Masyarakat cenderung menunggu untuk diberikan pelatihan dalam mewujudkan suatu ide.

Tabel 2. Peluang dan Ancaman

Peluang		Ancaman	
Pengolahan	Pengolahan menjadi produk jadi seperti gula semut, tepung jamur, sambal jamur dan bon ikan, pempek, otak - otak.	Hasil olahan produk dari bahan pangan lokal	Hasil produk olahan berbasis bahan pangan lokal mudah ditiru oleh Desa di sekitar.
Penyajian makanan khas	Produk olahan dapat disajikan kepada wisatawan dan tamu yang menginap di homestay milik warga desa.	Kesadaran potensi kuliner	Warga masyarakat belum memiliki kesadaran untuk menjadikan bahan pangan lokal menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner
Pusat jajanan	Pembuatan kedai-kedai yang menjajakan produk hasil olahan bahan pangan lokal desa Sakerta Timur.	Keseragaman produk	Kuliner berbasis bahan pangan lokal yang dibuat bisa ditemukan di semua desa di kuningan.

Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Daya Saing Di Desa Wisata Sakerta Timur Kabupaten Kuningan Jawa Barat

Matriks SWOT

<p>Faktor Internal</p>	<p>KEKUATAN (S)</p> <p>1. Bahan pangan lokal : jamur merang, ubi-ubian, ikan air tawar, singkong, nira dan kopi. 2. Dapat diperoleh dengan harga murah. 3. Masyarakat memiliki kemampuan mengolah bahan pangan lokal tertentu untuk dijual.</p>	<p>KELEMAHAN (W)</p> <p>1. Dapat terkendala musim, sehingga tidak tersedia sepanjang musim. 2. Tidak semua bahan pangan yang tersedia sudah diolah masyarakat salah satunya adalah kopi. 3. Masyarakat cenderung menunggu untuk diberikan pelatihan dalam mewujudkan suatu ide.</p>
<p>Faktor Eksternal</p> <p>PELUANG (O)</p> <p>1. Pengolahan menjadi produk jadi seperti gula semut, tepung jamur, sambal jamur dan bon ikan, pempek, otak - otak. 2. Produk olahan dapat disajikan kepada wisatawan dan tamu yang menginap di homestay milik warga desa. 3. Pembuatan kedai-kedai yang menjajakan produk hasil olahan bahan pangan local desa Sakerta Timur.</p>	<p>SO STRATEGI</p> <p>(S1 + S2 + O1) Terdapat berbagai macam bahan pangan lokal dan dapat diperoleh dengan harga murah yang dapat diolah menjadi produk jadi seperti gula semut, tepung jamur, sambal jamur dan bon ikan, pempek, otak - otak. (S2 + O2 + O3) Masyarakat memiliki kemampuan mengolah bahan pangan lokal tertentu untuk dijual sehingga produk olahan dapat disajikan kepada wisatawan dan tamu yang menginap di homestay milik warga desa dan membuat kedai-kedai yang menjajakan produk hasil olahan bahan pangan lokal desa Sakerta Timur.</p>	<p>WO STRATEGI</p> <p>(O2 + O3 + W2) Produk olahan yang dapat disajikan kepada wisatawan dan tamu yang menginap di homestay milik warga desa dan pembuatan kedai-kedai yang menjajakan produk hasil olahan bahan pangan lokal desa Sakerta Timur dapat mendorong masyarakat untuk mengolah semua bahan pangan yang tersedia.</p>
<p>ANCAMAN (T)</p> <p>1. Hasil produk olahan berbasis bahan pangan lokal mudah ditiru oleh Desa di sekitar. 2. Warga masyarakat belum memiliki kesadaran untuk menjadikan bahan pangan lokal menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner 3. Kuliner berbasis bahan pangan lokal yang dibuat bisa ditemukan di semua desa di kuningan.</p>	<p>ST STRATEGI</p> <p>(S3 + T2 + T3) Masyarakat memiliki kemampuan mengolah bahan pangan lokal tertentu untuk dijual sehingga mendorong masyarakat memiliki kesadaran untuk menjadikan bahan pangan lokal menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner walaupun kuliner berbasis bahan pangan lokal yang dibuat ditemukan di semua desa di kuningan.</p>	<p>WT STRATEGI</p> <p>(W2 + W3 + T2) Gara bahan pangan local dapat diolah semua, masyarakat perlu diberikan pelatihan dan mencari serta mewujudkan ide sehingga mendorong kesadaran masyarakat untuk menjadikan bahan pangan lokal menjadi bagian dari daya tarik wisata kuliner</p>

(Fred R. David, 2002:186)

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa Desa Sakerta Timur memiliki bahan pangan lokal yang bisa dikembangkan dan memiliki daya saing. wisata kuliner di Desa Sakerta Timur mempunyai prospek bagus untuk dikembangkan. Walaupun banyak menghadapi masalah-masalah yang menghambat perkembangannya. Banyak wisata kuliner di desa Sakerta Timur yang dapat digali, sehingga menyediakan informasi tentang wisata kuliner di desa Sakerta Timur. Dengan tersedianya informasi wisata kuliner ini orang lebih mudah mengenal dan mengetahui wisata kuliner apa saja yang ada di desa Sakerta Timur. Hal ini dapat menarik minat wisatawan yang lebih banyak. Diperlukan strategi pemasaran yang lebih cocok untuk memasarkan kuliner di desa Sakerta Timur dan dukungan banyak pihak terutama pemerintah Kabupaten Kuningan dan Perguruan Tinggi. Pemerintah Kabupaten Kuningan dapat mendisain program pengembangan bagi wisata kuliner di desa Sakerta Timur. Sedangkan Perguruan Tinggi memberikan dukungannya melalui pelatihan-pelatihan manajemen.

SARAN

Mengingat potensi alam yang dimiliki, maka pengembangan produk wisata kuliner berbahan baku lokal perlu dilakukan dan dikembangkan melalui pemberdayaan masyarakat setempat sebagai pengolah, penyaji, dan penjualnya perlu dilakukan. Dengan demikian akan bertumbuh ekonomi kreatif, khususnya di bidang kuliner, sekaligus akan dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat di desa Sakerta Timur.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, M. 2004. *Dinamika Konsumsi Beras Rumahtangga dan Kaitannya dengan Diversifikasi Konsumsi Pangan. Dalam Ekonomi Padi dan Beras Indonesia*. Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. 1991. *Konsep Penganekaragaman Pangan*. Departemen Kesehatan.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2005. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Padi*. Departemen Pertanian.
- Hadiwijoyo, Sauryo Sakti, 2012, *Perencanaan Pariwisata Pedesaan Berbasis Masyarakat ; Sebuah Pendekatan Konsep*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Husain. 2004. *Konsep dasar potensi pengembangan pangan spesifik lokal di Provinsi Papua*. hlm. 33-42. Dalam. Y.P. Karafir, H. Manutubun, Soenarto, Y. Abdullah, B. Nugroho, dan M.J. Tokede (Ed.). *Prosiding Lokakarya Nasional Pendayagunaan Pangan Spesifik Lokal Papua*.
<https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/komoditas/kopi/item186>
- Inskeep, Edward, 1991, *Tourism Planning : An Integratde and Sustainable Development Approach*. Canada: John Wiley and Sons
- PIP Tim Penyusun. 2009. *Kumpulan Makalah Pengantar ke Ilmu-ilmu Pertanian*. Bogor: IPB Press.

- Pusat Penelitian Agro Ekonomi. 1989. *Pola Konsumsi Pangan, Proporsi dan Ciri Rumah Tangga Dengan Konsumsi Energi Dibawah Standar Kebutuhan. Kerjasama Direktorat Bina Gizi Masyarakat, Depkes dengan PAE.* Bogor: Departemen Pertanian
- Rachman, H.P.S. 2001. *Kajian Pola Konsumsi dan Permintaan Pangan di Kawasan Timur Indonesia.* Disertasi. Program Pascasarjana, IPB. Bogor: IPB
- Priyanto, Dyah Safitri, 2011, Pengembangan Potensi Desa Wisata Berbasis Budaya Tinjauan Terhadap Desa Wisata Di Jawa Tengah, *Jurnal Vokasi Indonesia, Journal of Vocational Program University of Indonesia*, Volume 4 Nomor 1 Januari - Juni 2016
- Tajuddin Bantacut, 2010, Ketahanan Pangan Berbasis *Cassava*, Artikel Pangan, Volume 19 Nomor 1, Maret 2010
- Rossi Prabowo, 2010, *Kebijakan Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Di Indonesia*, Mediagro, Volume 6 Nomor 2
- Putra,et.al., 2014, *Empat Srikandi Kuliner Bali : Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*, JUMPA : Jurnal Master Pariwisata, Volume 01, Nomor 01, Juli 2014