
**PENGEMBANGAN KAWASAN PERTANIAN SEBAGAI DAYA TARIK WISATA
GASTRONOMI PADA ERA NEW NORMAL DI DESA RANDOBAWAILIR
KABUPATEN KUNINGAN**

Oleh

Ety Setiawati¹⁾, Widia Ningsi²⁾ & Abdul Khalim³⁾

^{1,2,3}Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Jalan Perjuangan No : 18 Cirebon Jawa Barat

Email: ¹ety@poltekiprima.ac.id, ²widia@poltekiprima.ac.id,
³khalim@poltekiprima.ac.id

Abstrak

Wisata gastronomi adalah cara lain dalam menikmati atraksi wisata sekaligus melestarikan kebudayaan dibidang makanan dan minuman. Kawasan pertanian potensial yang akan dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi berada di Dusun Pahing dan Dusun Pon. Produk makanan ringan berbahan dasar hasil pertanian yang diuji adalah pangsit boled dan rengginang serta nasi liwet sebagai makanan utama. Berdasarkan Uji Karakteristik Organoleptik dan Uji Daya Terima Konsumen, Pangsit Boled Putih (PBP) berdasarkan uji hedonik terhadap panelis terlatih mendapatkan penilaian tertinggi yaitu sangat suka dan amat sangat suka. Berbeda nyata dibandingkan dengan Rengginang (RRT dan RRB) mendapatkan penilaian suka dan sangat suka. Nasi Liwet produk kontrol (N1L1) berdasarkan uji daya terima konsumen, parameter aroma, rasa, warna, tekstur dan penampilan fisik lebih disukai dibandingkan produk sampel Kelompok PKK Randobawailir (N2L2). Kesimpulan uji daya terima konsumen, produk kode sampel N1L1 dan N2L2 dapat diterima oleh konsumen. Komponen wisata gastronomi menerapkan konsep CHSE yaitu kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan. Langkah-langkah pengembangan kawasan pertanian sebagai atraksi wisata gastronomi adalah pemilihan kawasan pertanian, penentuan produk lokal sebagai bahan dasar, jenis makanan olahan hasil pertanian, budaya pengolahan makanan, penyajian makanan dan menikmati makanan. Bentuk luaran penelitian adalah rencana pengembangan wisata gastronomi kawasan pertanian Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan.

Kata Kunci : Pariwisata, Wisata Gastronomi, Kawasan Pertanian, Organoleptik, Makanan Tradisional

PENDAHULUAN

Pembangunan dan pengembangan sektor pariwisata seyogyanya dilakukan secara merata dan mampu memberdayakan masyarakat sekitar sehingga dapat mendorong Bergeraknya ekonomi kerakyatan. Contohnya industri pariwisata di sebuah daerah harus mampu melibatkan masyarakat setempat, mempergunakan produk lokal daerah tersebut, mempertahankan budaya lokal dan dapat mendorong munculnya beberapa industri kreatif yang digalangi oleh masyarakat sehingga pendapatan asli daerah tersebut akan meningkat.

Di masa pandemi covid 19 ini berbagai sektor industri mengalami kemunduran yang sangat signifikan tak terkecuali pariwisata. Penutupan hotel, restoran dan objek dan daya tarik wisata sementara waktu, sehingga banyak karyawan yang pendapatannya berkurang bahkan kehilangan pekerjaan. Pengusaha makanan dan minuman dan jasa transportasi turut pula merasakan dampaknya, bahkan karena tidak dapat bertahan akhirnya menutup unit usaha tersebut. Kondisi ini mengharuskan pengusaha untuk banyak melakukan penyesuaian, baik dari sisi produk pelayanan dan promosi.

Akibat dari penyesuaian tersebut, terjadinya perubahan preferensi pemilihan tempat tujuan wisata, wisata domestik menjadi pilihan, dengan atraksi wisata yang lebih murah. *Driving tourism* menjadi pilihan untuk mengurangi resiko mempergunakan transportasi umum dan dengan jarak daerah tujuan wisata yang relatif dekat. Selain itu segmentasi pasar bergeser ke wisatawan berusia muda dan lebih memilih wisata out door atau wisata alam. Wisatawan memerlukan pengalaman wisata baru untuk lebih meningkatkan kualitas pengalaman berwisata, tentunya dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. (Kementerian Pariwisata Ekonomi dan Kreatif, 2019)^[1].

Kabupaten Kuningan adalah salah satu Kabupaten di Propinsi Jawa Barat yang memiliki potensi wisata yang sangat beragam. Kuningan memiliki daya tarik yang mengesankan. Selain hawanya yang sejuk karena terletak di kaki Gunung Ciremai, masyarakat Kuningan adalah masyarakat yang ramah, sopan dan bertutur kata yang halus. Kabupaten ini secara topografi terdiri dari dataran rendah dan dataran tinggi, dengan ketinggian antara 100-1000 dpl. (Kuningan, 2018)^[2].

Dalam Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kabupaten Kuningan Tahun 2011-2031 penataan ruang Kabupaten Kuningan bertujuan untuk mewujudkan kabupaten konservasi berbasis pertanian dan pariwisata berdaya saing. Berdasarkan tujuan penataan ruang tersebut, kebijakan penataan ruang Kabupaten Kuningan, meliputi pemantapan kawasan konservasi, pengembangan kawasan pertanian terpadu, pengembangan kawasan pariwisata berbasis potensi alam dan karakteristik lokal, pemantaapan sumber daya secara berkelanjutan, pengembangan kawasan perkotaan dan kawasan pedesaan sebagai pusat kegiatan secara berhierarki, pengoptimalan pemanfaatan kawasan budidaya dan peningkatan fungsi kawasan untuk pertahanan dan keamanan negara.

Seperti yang telah dituangkan dalam tujuan penataan ruang yaitu pengembangan kawasan pertanian terpadu dan pariwisata berbasis alam dan pertanian (Kuningan, 2018), maka akan dapat sejalan dengan upaya pengembangan wisata gastronomi di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan terkenal memiliki sawah dengan jenis lahan kering dan basah. Kemudian bentukan alam atau terasering yang indah dan ditunjang oleh hawa sejuk dan pemandangan sekitarnya yang masih sangat alami. Keterlibatan semua elemen masyarakat sangat diperlukan dalam keberhasilan pengembangan wisata gastronomi, mengingat masyarakat sebagai pemilik aset dan budaya lokal di sebuah daerah.

Gastronomi adalah cara lain dalam menikmati objek wisata sekaligus juga melestarikan kebudayaan melalui upaya pelestarian kebudayaan dibidang makanan dan minuman atau biasa disebut wisata kuliner. Jika diinventarisasi makanan khas Kabupaten Kuningan yang berbahan dasar beras dan ketan yang umum ditemui di daerah ini adalah kwecang, hucap, tape ketan, papais bugis, nasi kasreng, nasi liwet dan nasi bakar.

(Sufa, Subiakto, Octavianti, & Kusuma, 2020)^[3] dalam Jurnal yang berjudul *Wista Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo* menyatakan bahwa ruang lingkup gastronomi tidak hanya memaparkan makanan dan minuman dari segi pemenuhan kebutuhan fisiologis tetapi lebih mendalam mengkaji sudut pandang kuliner daerah sebagai aspek budaya serta aset bagi daerah dalam mengembangkan industri pariwisata guna meningkatkan ekonomi rakyat dan pendapatan daerah. Hasil penelitian ini menyatakan seluk-beluk proses pembuatan produk makanan dan minuman dengan kesesuaiannya terhadap nilai budaya lokal Sidoarjo harus mampu dikemas menjadi sebuah produk pariwisata yang memberikan pengalaman tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung ke Sidoarjo. Penelitian ini menjadi acuan bagi penelitian yang akan dilakukan bahwa harus adanya

sinergi antara beberapa pihak yang terkait, mengangkat produk lokal dan budaya setempat sebagai produk atraksi wisata gastronomi.

Jika mengacu pada latar belakang dan pengamatan awal yang telah dilakukan faktor-faktor yang menjadi pokok utama penelitian ini adalah

- a. Untuk mengetahui potensi kawasan pertanian di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan sebagai daya tarik wisata gastronomi
- b. Jenis makanan tradisional yang dapat menjadi produk makanan wisata gastronomi di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan.
- c. Uji Indrawi (Organoleptik) yaitu Uji Hedonik dan Uji daya terima konsumen terhadap makanan tradisional yang menjadi produk makanan wisata gastronomi di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan
- d. Bentuk pengembangan wisata gastronomi pada era *new normal* yang sesuai dengan hasil pertanian, budaya dan kemampuan masyarakat lokal dalam mengolah hasil pertanian tersebut.

Kondisi pandemi covid-19 telah membuat terjadinya perubahan preferensi wisatawan dalam berwisata dari segi pemilihan tempat tujuan wisata yaitu atraksi wisata yang lebih murah dengan jarak tempuh yang relatif dekat dari tempat domisili wisatawan yang dikenal dengan *driving tourism*. Pada era *new normal* segmentasi pasar akan didominasi oleh wisatawan berusia muda dan lebih memilih wisata *out door* atau wisata alam. Wisatawan memerlukan pengalaman wisata baru untuk lebih meningkatkan kualitas pengalaman berwisata.

Sebagian besar masyarakat yang tinggal di Desa Randobawailir bermata pencaharian sebagai petani. Selaras dengan tujuan penataan ruang Kabupaten Kuningan yaitu pengembangan kawasan pertanian terpadu dan pariwisata berbasis alam dan pertanian, maka salah satu yang akan ditawarkan Kabupaten Kuningan khususnya Desa Randobawailir

adalah mengemas kawasan pertanian menjadi wisata gastronomi.

LANDASAN TEORI

1. Wisata Gastronomi

Brillat-Savarin dalam (Nurwitasari, 2015)^[4] memberikan pengertian mengenai wisata gastronomi, yaitu :

1) Wisata gastronomi adalah cara untuk melakukan pelestarian kebudayaan melalui pelestarian yang dilakukan oleh manusia melalui makanan.

2) Objeknya adalah memberikan bimbingan, menurut prinsip-prinsip tertentu, untuk semua orang yang mencari, menyediakan, atau menyiapkan makanan

3) Wisata gastronomi memberikan kekuatan ekonomi bagi petani, peternak, nelayan dan industri yang terkait dengan penyediaan jasa makanan.

Setiap aspek dalam gastronomi di atas memiliki karakteristik yang berbeda. Dalam kaitannya dengan wisata kuliner yaitu pada aspek gastronomi praktis dapat dijadikan sebagai acuan dalam mengkaji pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap dinikmati serta dapat dinilai dari aspek budaya. Sementara itu, gastronomi dipadukan dengan pariwisata telah menjadi sumber daya pariwisata bagi penciptaan produk wisata baru. Manfaat lain dari pengembangan wisata gastronomi adalah dapat memberikan pendidikan kuliner yang autentik dan pemahaman dan apresiasi yang tinggi terhadap kuliner sebuah daerah. (Kartika & Harahap, 2019)^[5].

Wisata Kuliner dan Wisata gastronomi telah menjadi salah satu alasan utama perjalanan wisata. Pada banyak destinasi, kuliner telah menjadi sektor strategis yang berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja dan lapangan usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan rumah tangga. Penciptaan lapangan kerja dan lapangan usaha merupakan upaya sistematis menciptakan nilai untuk seluruh rantai nilai dari produksi makanan berkualitas, dari basis produksi

sampai end customer. (Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya, 2019)^[6]. Seperti yang disebutkan oleh (Indra, 2021)^[7], wisata makanan adalah tindakan berpergian untuk mencicipi tempat dalam rangka untuk mendapatkan sense of place.

2. Konsep Budaya Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata

Dalam konsep budaya lokal sebagai daya tarik wisata, peran destinasi pariwisata menjadi penting terutama dalam mengemas kehidupan masyarakat dan kebudayaan lokal menjadi sebuah daya tarik wisata. Terdapat sepuluh elemen budaya yang menjadi daya tarik wisata, antara lain kerajinan, tradisi, sejarah dan tempat/daerah, arsitektur, makanan lokal/tradisional, seni musik, cara hidup masyarakat, agama, bahasa dan pakaian lokal/tradisional. (Prasiasa, 2013)^[8].

Masakan adalah hasil dari sejarah unik suatu daerah, produk/bahannya (dan tanah dari mana mereka berasal), maupun norma-norma sosial serta kebiasaan kelompok menentukan cara di mana makanan diproduksi, disiapkan dan dikonsumsi. Masakan dipenuhi dengan modal sosial dan budaya. Modal sosial dan budaya inilah yang merupakan inti dari gastronomi dan pariwisata. Selain itu ada lagi peran budaya dan warisan, gaya hidup, pengembangan tujuan, keberlanjutan dan yang terpenting kreativitas, inovasi, desain maupun kebutuhan kebijakan mendukung secara lebih komprehensif tentang luasnya jangkauan pariwisata gastronomi. (Indra, 2021)

3. Konsep Hygiene dan Sanitasi

Sanitasi makanan ditujukan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, sampai pada penyajian/pendistribusian sehingga makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi. (Rakhmawati & Hadi, 2015)^[9].

Prinsip hygiene sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikannya kontaminasi makanan, antara lain pemilihan bahan baku

makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan serta penyajian makanan. (Rejeki, 2015)^[10].

Pada masa pandemi Covid 19 ini terdapat Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, dan Kelestarian Lingkungan di Daya Tarik Wisata yang bertujuan untuk :

1. Peningkatan kesadaran masyarakat Indonesia dan dunia terhadap kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan, sangat besar akibat pandemi Covid 19.
2. Pola permintaan dan perilaku wisatawan ke depan akan sangat dipengaruhi kesadaran terhadap kebersihan, kesehatan, keselamatan dan kelestarian lingkungan yang tinggi.
3. Dunia Pariwisata harus bersiap diri untuk dapat memberikan jaminan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan yang tinggi akan produk dan pelayanan yang diberikan kepada wisatawan.
4. Komponen penting yang menjadi faktor penarik utama kunjungan wisatawan adalah daya tarik wisata yaitu segala sesuatu yang memiliki keunikan, keindahan, dan nilai budaya dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau tujuan kunjungan wisatawan.
5. Perlu panduan praktis bagi daya tarik wisata dalam menyiapkan produk dan pelayanan yang bersih, sehat, aman dan ramah lingkungan. (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2020)^[11].

4. Uji Hedonik

Menurut pendapat (Soewarno, 1985)^[12] dalam uji hedonik panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya ketidaksukaan sedangkan skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya.

Tabel 1 Macam-Macam Skala Hedonik dengan Skala Numerik.

Skala Hedonik	Skala Numerik	Skala Hedonik	Skala Hedonik	Skala Hedonik	Skala Numerik
Amat sangat senang	9	Amat sangat suka	6	Amat sangat suka	7
Sangat senang	8	Sangat suka	5	Sangat suka	6
Senang	7	Suka	4	Suka	5
Agak senang	6	Agak suka	3	Agak suka	4
Netral	5	Netral	2	Agak tidak suka	3
Agak tidak senang	4	Tidak suka	1	Tidak suka	1
Tidak senang	3			Sangat tidak suka	
Sangat tidak senang	2				
Amat sangat tidak senang	1				
9 Skala, hedonik		6 Skala, hedonic		7 Skala, hedonik	

Pada tahap ini dievaluasi hasil percobaan tersebut dengan menggunakan uji hedonik adapun teknisnya yaitu dengan memberikan kuesioner, sampel produk beserta air mineral kepada lima belas panelis adapun lima kriteria yang diujikan yaitu penampilan fisik/kenampakan, warna, rasa, tekstur dan aroma sehingga dihasilkan satu formulasi terbaik.

5. Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen ini bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensorik atau kualitas yang dinilai. (Soewarno, 1985)

METODE PENELITIAN

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Wawancara dengan Pemerintah Desa yaitu Kepala Desa Randobawailir,

Bumdes, Kelompok Penggerak Pariwisata dan Kelompok Tani.

2. Studi Pustaka, yaitu mengumpulkan informasi tertulis dari masyarakat dan dari data resmi yang dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Kuningan.
3. Angket (Kuesioner) dengan cara menyebarkan angket dan mengumpulkan data-data dari berbagai pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden.

2. Metode Analisis

Metode analisis yang akan dipergunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu metode yang meneliti sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan penelitian ini adalah membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta, sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Susanti, 2016).^[13] Data yang dipergunakan adalah data kualitatif yang diperoleh dari hasil pengamatan mendalam peneliti dan wawancara dengan pihak terkait. (Rangkuti, 2014).^[14] Untuk menunjang analisis deskriptif dilakukan survei lapangan yaitu metode langsung ke objek penelitian.

3. Analisa Data

Menurut (Kartika e., 1988)^[15] pengolahan data untuk Rancangan Acak Kelompok adalah sebagai berikut :

$$FK = \frac{(\sum X)^2}{T * r}$$

$$JK (P) = \frac{(X)^2 + \dots + (X)^2}{r} \quad \text{- Faktor}$$

Koreksi

$$JK (S) = \frac{(Y)^2 + \dots + (Y)^2}{T} \quad \text{- Faktor}$$

Koreksi

$$JK (T) = (S^2 + \dots + S^2) - FK$$

$$JK (G) = JK \text{ Total} - JK \text{ Panelis} - JK \text{ Sampel}$$

Dimana :

FK = Faktor Koreksi
 JK (P) = Jumlah Kuadrat Panelis
 JK (S) = Jumlah kuadrat Sampel
 JK (T) = Jumlah Kuadrat Total
 JK (G) = Jumlah Kuadrat Galat
 X = Jumlah penilaian masing-masing panelis terhadap semua sampel
 Y = Jumlah penilaian semua panelis terhadap masing masing sampel
 T = Jumlah panelis
 r = Jumlah sampel
 S = penilaian terhadap setiap sampel.

Dari hasil uji hedonik, selanjutnya dilakukan analisis Varian (ANOVA), dilanjutkan dengan uji Least significant difference (LCD) dengan selang kepercayaan 95% untuk mengetahui pengaruh antar perlakuan.

1. Mencari $\frac{\text{standard error}}{\text{jumlah panelis}}$

$\sqrt{\frac{\text{rerata jumlah kuadrat eror}}{\text{jumlah panelis}}}$

2. Mencari Least significant difference (LCD) pada tabel Significant studentized range at the 5 % level, untuk nilai perbandingan adalah : standar error x nilai least significant difference.

3. Rerata hasil perhitungan diurutkan dari mulai yang terbesar sampai terkecil kemudian dibandingkan dengan nilai perbandingan.

4. Tahapan Penelitian

Beberapa tahapan yang akan dilakukan dalam penelitian Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan adalah :

1. Pra penelitian dilakukan untuk menentukan kawasan pertanian melalui metode survei langsung ke kawasan pertanian yang produktif. Kepemilikan lahan pertanian adalah milik desa setempat.
2. Menentukan potensi wisata gastronomi dengan mempergunakan alat bantu

berupa daftar periksa (check list) yang merupakan panduan dalam melihat potensi wisata gastronomi, khususnya kawasan pertanian, jenis makanan tradisional, budaya pengolahan makanan dan kemampuan masyarakat Desa Randobawailir dalam mengolah makanan tersebut.

3. Pengumpulan data primer dan sekunder dengan mempergunakan metode wawancara kepada Pemerintah Daerah yang terkait dan mengumpulkan data tertulis yang dimiliki oleh Pemerintah Desa (potensi wisata gastronomi).
4. Pengolahan data dilakukan dengan metode deskriptif analisis dalam menilai potensi wisata gastronomi tahapannya yaitu dengan uji organoleptik yang merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran penerimaan terhadap produk. tahap pertama untuk penilaian makanan tradisional yang menjadi produk makanan wisata gastronomi menggunakan uji hedonik (uji kesukaan) kemudian dilanjutkan dengan uji daya terima konsumen.
5. Pengolahan data dilakukan dengan metode non-statistik dan cara induktif yaitu mengambil kesimpulan umum berdasarkan hasil observasi khusus)
6. Analisa dan pembahasan yang dilakukan dengan mempergunakan konsep dan teori yang relevan dengan penelitian.
7. Keluaran penelitian yang diharapkan dalam penelitian ini adalah pengembangan wisata gastronomi di Desa Randobawailir yang sesuai era new normal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisa Potensi Desa Randobawailir

Secara umum Desa Randobawailir terletak pada ketinggian 500 M dari permukaan laut dengan kontur permukaan tanah 60 % datar dan

20 % berbukit dan 20 % berupa lereng. suhu rata-rata harian mencapai 28°C kelembaban udara mencapai 33° C dan curah hujan rata-rata 2.883, mm/tahun, jarak orbitasi jarak ke ibu kota kecamatan 2,5 Km. jarak ke ibu kota kabupaten 15 Km, jarak ke ibu kota provinsi 250 Km dan jarak ke ibu kota negara 360 Km. Perkembangan kependudukan di Desa Randobawailir secara umum dari tahun-ketahun selalu menunjukkan peningkatan walaupun tidak signifikan, sampai dengan akhir tahun ini jumlah penduduk Desa Randobawailir sebanyak 3.952 Jiwa, yang terdiri dari laki-laki 1.967 jiwa dan perempuan 1.985 jiwa dengan jumlah kepala keluarga sebanyak 1.095 Kepala Keluarga (KK). (Desa Randobawailir, 2020) ^[16].

Berdasarkan data di atas, keunggulan Desa Randobawailir yang terletak 500 mdpl sehingga memiliki hawa yang sejuk. Topografi daerah yang beragam juga merupakan salah satu daya tarik bentangan alam yang terdapat di desa ini. Umumnya penduduk Desa ini bekerja dibidang pertanian, baik sebagai petani maupun buruh tani yang mengerjakan atau mengolah sawah milik orang lain. Penduduk Desa Randobawailir yang berpendidikan mulai dari SLTA hingga S-1 berjumlah 1.210 orang penduduk. Hal ini merupakan potensi bagi wisata gastronomi, karena akan memerlukan partisipasi penduduk desa sebagai pemandu dalam aktivitas wisata gastronomi.

Desa Randobawailir memiliki aksesibilitas yang baik untuk menunjang kegiatan perekonomiannya, terlihat dari adanya jalan desa sepanjang 2.000 m dan jalan lingkungan sepanjang 3.500 m hal ini tentunya akan mempermudah untuk menjangkau Desa Randobawailir. Jika dikaitkan dengan produk Pariwisata, salah satunya yaitu aksesibilitas maka Desa Randobawailir telah memenuhi elemen tersebut.

Di Desa ini juga telah tumbuh sentra ekonomi kreatif, ditandai dengan muncul industri kecil seperti home industry pengolahan makanan kecil, toko aneka kue dan makanan ringan khas Kabupaten Kuningan dan warung kebutuhan bahan pokok. Fasilitas lainnya yang

masih berada dikawasan Desa Randobawailir yang dapat menunjang kegiatan wisata adalah Rumah Makan Joglo dan Rumah Makan Lesehan Dangdeur yang menyajikan menu tradisional Sunda.

Potensi atraksi wisata yang dimiliki oleh Desa Randobawailir salah satunya adalah Situ Gunung Hayu, yaitu embung yang dimanfaatkan sebagai atraksi wisata. Keberadaan Situ Gunung Hayu ini dapat dijadikan salah satu penunjang kegiatan wisata gastronomi. Wisatawan dapat menikmati aktivitas mencicipi Nasi Liwet di saung-saung yang terdapat di dalam area Situ Gunung Hayu sambil menikmati pemandangan di Situ Gunung Hayu.

2. Analisa Potensi Kawasan Pertanian Desa Randobawailir

Desa Randobawailir terdiri dari 3 dusun yaitu Dusun Pon, Dusun Pahing dan Dusun Manis. Kawasan pertanian terkonsentrasi di Dusun Pahing dan Dusun Pon. Beberapa jenis lahan pertanian yang terdapat di Desa Randobawailir adalah sawah, kebun, ladang dan lahan yang sementara tidak diusahakan.

1. Sawah

Lahan Sawah adalah lahan pertanian yang berpetak-petak dan dibatasi oleh pematang (galengan), saluran untuk menahan/menyalurkan air, yang biasanya ditanami padi sawah tanpa memandang dari mana diperolehnya atau status lahan tersebut. Desa Randobawailir memiliki 5 kelompok tani yang aktif dalam mengelola lahan pertanian ini. (Badan Pusat Statistik, 2019) ^[17].

Desa Randobawailir memiliki lahan persawahan seluas 152 ha. Status kepemilikan lahan adalah milik pribadi dan milik pemerintah desa atau bengkok. Lahan persawahan ini umumnya adalah lahan pertanian yang aktif karena digarap atau ditanami untuk mendapatkan hasil dari kegiatan pertanian tersebut.

Berdasarkan data diatas terlihat Desa Randobawailir paling banyak menghasilkan padi di Kecamatan Mandirancan, dengan sistem tanam sawah sebesar 2.221 ton pada tahun 2019. Hal ini menunjukkan bahwa lahan

pertanian jenis persawahan mendominasi dan potensial di Desa Randobawailir. Hasil pertanian tersebut dapat diperjual belikan atau diolah dan ditingkatkan sehingga nilai ekonomi dari hasil pertanian tersebut dapat meningkat.

2. Tegal/Kebun

Tegal atau kebun adalah lahan pertanian bukan sawah (lahan kering) yang ditanami tanaman semusim atau tahunan dan terpisah dengan halaman sekitar rumah serta penggunaannya tidak berpindah pindah. (Badan Pusat Statistik, 2019). Umumnya lahan kebun ini ditanami dengan kacang-kacangan, sayuran, tomat buah dan lain-lain. Untuk Desa Randobawailir, hasil dari perkebunan tidak ada jenis tanaman yang spesifik dan khusus ditanam dalam jumlah besar. Hasil dari perkebunan dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

3. Analisa Produk Wisata Gastronomi

Masakan khas masyarakat Desa Randobawailir yang kerap disajikan pada acara-acara tertentu adalah Nasi Liwet Sunda. Untuk itulah nasi liwet dipilih sebagai makanan utama yang akan ditampilkan sebagai bagian dari atraksi wisata gastronomi di Desa Randobawailir.

Umumnya Nasi Liwet ini masih dibuat dengan cara tradisional menggunakan panci khusus yang disebut kastrol. Namun sekarang ini proses pembuatan nasi liwet berkembang dengan cara di aron (dimasak setengah matang) kemudian dikukus hingga matang sempurna. Lauk pauk sebagai pendamping Nasi Liwet umumnya adalah ikan peda/ikan asin, urap, petai, sambal, tahu, tempe dan lalapan. Bentuk penyajian Nasi Liwet sekarang ini cukup beragam, menyesuaikan dengan *venue* atau lokasi acara dilangsungkan. (Gardjito, Rukmini Sari, & Millaty, 2019) ^[18].

Seringnya nasi liwet disajikan dalam berbagai acara masyarakat desa memperlihatkan produk nasi liwet sebagai modal sosial dan budaya. Hal inilah yang merupakan inti dari gastronomi dan pariwisata. Selain itu ada lagi peran budaya dan warisan, gaya hidup, pengembangan tujuan,

keberlanjutan dan yang terpenting kreativitas, inovasi, desain maupun kebutuhan kebijakan mendukung secara lebih komprehensif tentang luasnya jangkauan pariwisata gastronomi. (Indra, 2021)

3.1 Budaya Pengolahan Makanan

Proses pembuatan nasi liwet sunda disebut "ngaliwet". Ngaliwet dalam Tatar Sunda umumnya memakai ketel (kastrol) atau panci, dimasak bersama bumbu-bumbu namun tanpa santan. Bumbunya antara lain garam, bawang merah, bawang putih, daun salam, sereh, lengkuas, cabe, santan, minyak kelapa. Untuk proses pembuatan dengan teknik ngaliwet dan mempergunakan panci kastrol membutuhkan waktu yang lebih lama, karena nasi liwet dimasak dengan api kecil hingga nasi tersebut tanak. Sedangkan jika memasak dengan teknik mengaron dan kemudian mengukus nasi relatif lebih cepat.

Lauk yang biasa dimasukkan ke dalam Nasi Liwet khas Sunda juga khas, dan berbeda dengan lainnya, seperti ikan peda merah, ikan kembung yang sudah dipindang, bisa juga ikan asin dan ikan teri. Semuanya dimasak bersama nasi setengah matang, hingga matang tanpa menggunakan santan. Umumnya ikan diolah dengan cara digoreng.

Salah satu kelengkapan Nasi Liwet adalah lalapan dan sambal yang harus tersedia. Orang Sunda memiliki kebiasaan makan lalap, hal ini bukan tanpa alasan. Hal ini berkaitan dengan pandangan hidup atau filosofi masyarakat sunda tentang hubungan manusia dengan alam yaitu : *Sangkalang di lamba, trena taru lata garumna, hejo lembok tumuwuh, sarba pola wuwuhan, dadi na hujan landing tahun, tumuwuh daek, make hurip na urang reya*. Artinya : Pelengkap dalam kehidupan, rumput, pohon, tumbuh-tumbuhan dan perdu, pada kehijauan, tumbuh serbaneka buah-buahan, hujan turun sepanjang tahun, semua dapat tumbuh, itulah (penunjang) sumber kesejahteraan kehidupan orang banyak.

Terdapat dua cara dalam menikmati lalapan dikalangan masyarakat Sunda yaitu disajikan mentah atau dimasak. Umumnya

lalapan dimasak dengan cara dikukus atau direbus khususnya untuk lalapan yang bertekstur keras seperti daun singkong dan daun papaya, lalapan yang disajikan tidak hanya berasal dari daun-daunan saja, tetapi buah dan biji-bijian seperti petai, jengkol, terong, kacang panjang, tomat, mentimun, labu siam kecil dan lainnya. (Gardjito, Rukmini Sari, & Millaty, 2019)

Selain lalapan, sambal merupakan kelengkapan dari sajian nasi liwet. Orang Sunda sangat menyukai sambal hal ini dikarenakan iklim tanah pasundan yang relatif lebih sejuk dan dingin sehingga mengkonsumsi sambal menjadi salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk penghangat tubuh.

Minyak sisa menggoreng ikan dipergunakan untuk menggoreng cabe, bawang, tomat dan terasi yang kemudian dibuat menjadi sambal. Umumnya sambal dibuat dengan cara tradisional dengan mempergunakan coet dan mutu (cobek). Sambal pendamping nasi liwet biasanya adalah sambal terasi dan sambal goang cabe rawit hijau. Dalam perkembangannya nasi liwet dilengkapi dengan tahu goreng, tempe goreng dan urab.

Dalam penyampain budaya pengolahan nasi liwet diperlukan pengetahuan yang baik tentang sejarah nasi liwet, bahan-bahan, cara memasak, unsur budaya yang terdapat dalam pengolahan, menyajikan dan menikmati nasi liwet. Kemudian peralatan dapur asli yang digunakan masyarakat setempat, produk makanan pokok masyarakat setempat, rodok pertanian yang tersedia, peristiwa sejarah mencakup teknik memasak, metode tradisional memasak dan asal usul bahan baku masakan (Indra, 2021)

Sejalan dengan konsep Pariwisata berkelanjutan bahwa, wisatawan yang datang tidak hanya untuk sekedar bersenang-senang, melainkan juga untuk mendapatkan pengalaman yang lebih agar mendapat wawasan dan pengembangan pengetahuan bagi dirinya. (Unesco, 2009) ^[19].

Mengingat kegiatan wisata gastronomi yang akan dikembangkan di Desa

Randobawailir pada masa pandemi covid 19, maka aturan mengenai CHSE harus mendapatkan perhatian. Penggunaan sarung tangan, masker, penutup kepala dan memastikan kebersihan diri secara menyeluruh sesuai ketentuan yang sudah ditetapkan oleh Kemenparekraf agar dapat memberikan jaminan kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan kelestarian lingkungan yang tinggi akan produk dan pelayanan yang diberikan kepada wisatawan. (Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2020)

Demikian pula dengan wisatawan yang akan mengikuti kegiatan wisata gastronomi harus mematuhi ketentuan yang berlaku di atraksi wisata gastronomi. Wisatawan akan dibagi ke dalam kelompok kecil selama mengikuti penjelasan mengenai budaya pengolahan makanan dengan memperhatikan dengan seksama protokol kesehatan yang sudah ditetapkan.

3.2 Penyajian Makanan

Kebiasaan makan orang Sunda adalah duduk dilantai sambal bersila. Makan lebih suka tanpa alat makan atau dengan tangan sehingga selalu tersedia kobokan (mangkuk kecil berisi air) yang dipergunakan untuk mencuci tangan. Kebiasaan lainnya adalah makan dengan cara ngariung atau makan bersama (botram).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat setempat, untuk penyajian tidak hanya mempergunakan panci kastrol tapi dibuat dengan cara diaron (dimasak setengah matang) kemudian dikukus, nasi liwet sering disajikan dengan menggunakan bakul nasi yang terbuat dari anyaman bambu atau yang disebut boboko. Sebelum diisi nasi boboko dialas dengan daun pisang agar aroma nasi liwet lebih wangi.

Untuk lalapan dan kelengkapan nasi liwet, biasanya disajikan diatas tampah anyaman bambu yang terlebih dahulu dialas daun pisang. Untuk sambal biasanya disajikan bersama dengan cobek tanah liat, sehingga lebih menggugah selera. Piring yang dipergunakan untuk makan terbuat dari anyaman bambu yang

dialas dengan daun pisang agar lebih bersih dan meningkatkan aroma makanan.

3.3 Rasa, Warna dan Tekstur

Rasa nasi liwet tentunya berbeda dengan nasi putih biasa, karena dalam mengolah nasi liwet mempergunakan bumbu-bumbu alami sehingga nasi liwet memiliki rasa gurih dan beraroma wangi yang berasal dari bumbu, ikan asin atau ikan teri yang terdapat didalam nasi liwet. Rasa dasar manis, asam, pahit, asin dan umami (gurih) (Indra, 2021)

Nasi liwet yang gurih dipadukan dengan kesegaran dari sayur-sayuran, pedasnya sambal dan pelengkap lainnya menciptakan variasi rasa sehingga dari segi rasa terdapat keseimbangan yang membuat nasi liwet menjadi makanan yang terasa enak dilidah. Untuk tampilan nasi liwet secara keseluruhan memiliki warna yang beragam. Nasi liwet berwarna putih, dengan dilengkapi ikan asin atau ikan teri diatasnya, cabe rawit merah dan petai yang berwarna hijau. Sambal yang umumnya disajikan adalah sambal merah kontras dengan lalapan yang berwarna hijau.

4. Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen

Berdasarkan Uji Karakteristik Organoleptik dan Uji Daya Terima Konsumen dapat disimpulkan bahwa Pangsit Boled Putih (PBP) apabila dilihat dari warna, rasa, aroma, tekstur dan penampilan fisik secara umum mendapatkan penilaian tertinggi yaitu **sangat suka dan amat sangat suka**. Untuk Rengginang Rasa Terasi (RRT) juga mendapatkan penilaian **antara suka dan sangat suka** dari sisi tolak ukur yang sama, karena RRT memiliki nilai dibawah PBP.

Apabila dilihat dari Uji Daya Terima Konsumen dari aspek aroma, rasa, warna, tekstur dan penampilan fisik dapat disimpulkan Pangsit Boled Putih (PBP) secara umum mendapatkan penilaian tertinggi yaitu **sangat suka dan amat sangat suka** dan diikuti oleh Rengginang Rasa Terasi (RRT) dengan **antara suka dan sangat suka**.

Perlakuan yang dapat diberikan pada PBP dan RRT adalah memperbaiki

penampilan fisiknya agar kedua makanan tersebut lebih menarik untuk dikonsumsi, baik dari sisi bentuk, ukuran maupun kemasan kedua produk ini agar bisa meningkatkan nilai jualnya.

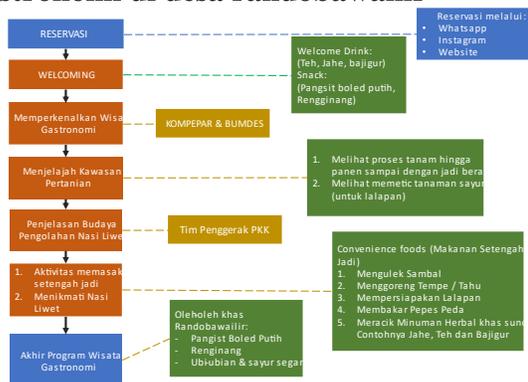
Perbandingan antara satu hasil formulasi terbaik (N2L2) yang merupakan Nasi Liwet yang dibuat oleh masyarakat Desa Randobawailir dengan produk kontrol (N1L1)

dengan lima parameter (aroma, rasa, warna, tekstur, penampilan fisik), dapat disimpulkan bahwa produk kontrol rata-rata mendapatkan penilaian **antara suka dan amat suka**. Sedangkan produk N2L2 rata-rata mendapatkan penilaian **netral dan suka**. Berdasarkan kesimpulan tersebut perlu dilakukan perbaikan terhadap produl N2L2 dengan produk kontrol N1L1 sebagai tolak ukurnya, sehingga hasil olahan produk nasi liwet dapat lebih disukai.

5. Langkah-langkah Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Atraksi Wisata Gastronomi

Langkah-langkah pengembangan Kawasan pertanian yang akan dijadikan atraksi wisata gastronomi adalah :

1. Menentukan Kawasan pertanian potensial yang memenuhi kriteria dilihat dari rapatnya lahan pertanian dan variasi tanaman pertanian.
2. Menentukan produk pertanian lokal yang akan dijadikan bahan makanan utama dan pendamping, dengan kriteria merupakan tanaman yang menghasilkan pendapatan terbesar desa.
3. Menentukan produk makanan olahan yang berbahan dasar hasil pertanian lokal.
4. Mengetahui budaya mengolah dan menyajikan makanan olahan berupa filosofi, cara atau budaya dalam mengolah dan menyajikan.
5. Mengetahui budaya dalam menikmati makanan tradisional produk wisata gastronomi sehingga dapat memperkaya pengalaman berwisata.

Grafik 1. Program Aktivitas Wisata Gastronomi di desa randobawailir


Sumber : Pengolahan Data 2021

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian di Desa Randobawailir mengenai pemanfaatan kawasan pertanian yang dikemas menjadi atraksi wisata gastronomi adalah :

1. Desa Randobawailir memiliki potensi kawasan pertanian yang baik dengan total luas tanah sawah seluas 152 ha. Desa Randobawailir adalah Desa penghasil padi terbesar di Kecamatan Mandirancan dengan hasil 2.221 ton selama tahun 2019.
2. Aksesibilitas menuju Desa Randobawailir sangat baik, dengan adanya jalan desa sepanjang 2.000 m dan memiliki jalan lingkungan 3.500 m. Terdapat atraksi wisata Situ Gunung Hayu sebagai atraksi wisata penunjang dari kegiatan wisata gastronomi.
3. Desa Randobawailir memiliki produk olahan makanan ringan dan utama yang dibuat dari hasil pertanian lokal, yaitu pangsit boled dan rengginang serta nasi liwet.
4. Berdasarkan Uji Karakteristik Organoleptik dan Uji Daya Terima Konsumen, disimpulkan Pangsit Boled Putih berkode PBP berdasarkan uji hedonik terhadap 15 panelis terlatih mendapatkan penilaian tertinggi yaitu sangat suka dan amat sangat suka, berbeda nyata dibandingkan dengan

formulasi berkode RRT dan RRBP mendapatkan penilaian suka dan sangat suka. Nasi Liwet produk kontrol N1L1 berdasarkan uji daya terima konsumen kepada 30 orang konsumen berdasarkan parameter aroma, rasa, warna, tekstur dan penampilan fisik lebih disukai dibandingkan produk sampel olahan Kelompok PKK Randobawailir N2L2 dan kesimpulan dari uji daya terima konsumen Produk Kode sampel N1L1 dan N2L2, kedua sampel dapat diterima oleh konsumen.

5. Diperlukan upaya peningkatan produk sampel baik kualitas, pengemasan (tampilan) dan rasa makanan ringan dan makanan utama agar dapat diterima lebih baik oleh wisatawan.
6. Desa Randobawailir memiliki banyak sumber daya manusia dengan Pendidikan SMA, diploma dan sarjana sehingga dapat menjadi pemandu wisata untuk menjelaskan kegiatan di Kawasan Pertanian dan selama berwisata gastronomi yang berkaitan dengan sejarah, persiapan bahan, cara memasak, cara penyajian, budaya menikmati makanan dan penerapan protokol kesehatan sesuai dengan ketentuan CHSE.
7. Langkah-langkah pengembangan kawasan pertanian sebagai atraksi wisata gastronomi yaitu pemilihan kawasan pertanian, penentuan produk lokal sebagai bahan dasar wisata gastronomi, penentuan makanan olahan hasil pertanian yang akan ditampilkan, budaya pengolahan makanan, cara atau budaya penyajian makanan dan menikmati makanan.
8. Untuk memaksimalkan pelayanan pada saat mengikuti kegiatan wisata gastronomi, diperlukan pelatihan mengenai wawasan kepariwisataan dan communication skill.
9. Penelitian berikutnya adalah diperlukan upaya promosi yang efektif agar atraksi wisata gastronomi dapat dikenal

wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Kuningan.

Saran

Setelah melakukan tahapan penelitian mulai dari latar belakang hingga kesimpulan, akhirnya saran yang dapat diberikan untuk melengkapi hasil penelitian ini adalah :

1. Melakukan sosialisasi kepada masyarakat Desa Randobawailir tentang pemanfaatan sumber daya alam secara maksimal dan berkelanjutan untuk menunjang kegiatan pariwisata dengan investasi yang seminim mungkin.
2. Perlu adanya kerjasama yang baik antara Pemerintah Desa, masyarakat dan organisasi kemasyarakatan dalam kegiatan pengembangan wisata gastronomi.
3. Menerapkan aturan reservasi untuk membatasi jumlah wisatawan yang berkunjung dan untuk mempersiapkan jumlah bahan-bahan makanan yang akan diolah. Reservasi dapat dilakukan melalui website, whatsapp dan email.
4. Meningkatkan kualitas, rasa, tekstur dan penampilan fisik (kemasan) produk olahan makanan pendamping dan makanan utama agar memiliki nilai jual yang lebih baik dan meningkatkan pengalaman berwisata bagi wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kementerian Pariwisata Ekonomi dan Kreatif. (2019). Jakarta.
- [2] Kuningan, P. K. (2018). *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah 2018-2023*. Kuningan: Pemerintah Daerah Kuningan.
- [3] Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). *Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Wisata Daerah Kabupaten Sidoarjo*. Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi.
- [4] Nurwitasari, A. (2015). *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung*. Barista.
- [5] Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). *Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan*. Tourism Scientific Journal.
- [6] Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pariwisata Republik Indonesia.
- [7] Indra, B. K. (2021). *GASTRONOMI & UPABOGA*. Jakarta: Adi Gastronom Indonesia.
- [8] Prasiasa, D. P. (2013). *Destinasi Pariwisata*. Jakarta: Salemba Humanika.
- [9] Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). *Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto*. Khasanah Ilmu.
- [10] Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, Hygiene dan K3*. Bandung: Rekayasa Sains.
- [11] Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2020). *Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, dan Kelestarian Lingkungan di Daya Tarik Wisata*. Jakarta.
- [12] Soewarno, T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- [13] Susanti, D. E. (2016). *Metode Penelitian*. Malang, Jawa Timur, Indonesia.
- [14] Rangkuti, F. (2014). *Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [15] Kartika, e. (1988). *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajahmada.
- [16] Desa Randobawailir. (2020). *Profil Desa Randobawailir*. Kuningan.
- [17] Badan Pusat Statistik. (2019). *Kecamatan Kuningan Dalam Angka 2019*. Kuningan.
- [18] Gardjito, M., Rukmini Sari, H. P., & Millaty, M. (2019). *Kuliner Sunda Nikmat Sedap Melegenda*. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- [19] Unesco. (2009). *Ekowisata Panduan Dasar Pelaksanaan*. Jakarta: Unesco