

ANALISIS PENGEMBANGAN MAKANAN LOKAL SEBAGAI ATRAKSI PENDUKUNG PARIWISATA KABUPATEN DOMPU NUSA TENGGARA BARAT

Oleh

Anisa Putri Raodatul Adwiyah¹, I Wayan Suteja² & Ajuar Abdullah³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram

Email : [1anisaputriraodatuladwiyah@gmail.com](mailto:anisaputriraodatuladwiyah@gmail.com), [2tejabulan@gmail.com](mailto:tejabulan@gmail.com) &

[3ajuarabdullah@gmail.com](mailto:ajuarabdullah@gmail.com)

Article History:

Received: 04-06-2024

Revised: 06-06-2024

Accepted: 10-06-2024

Keywords:

Atraksi, Makanan lokal, pengembangan, pariwisata.

Abstrak: Penelitian ini membahas tentang Analisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten Dompu Nusa Tenggara Barat. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan instrumen penelitian berupa observasi dan wawancara. Lokasi penelitian Kabupaten Dompu dengan berbagai narasumber. Hasil penelitian diuraikan dalam beberapa jawaban terhadap fokus masalah yaitu bagaimanakah potensi daya tarik makanan lokal di kabupaten Dompu yang dapat dikembangkan sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten Dompu dan bagaimanakah strategi pengembangan makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten Dompu. Dan peneliti mendapatkan hasil penelitian bahwa banyak makanan lokal Dompu belum menempati posisi pertama sebagai penarik wisatawan untuk berkunjung ke Dompu hanya mampu menjadi pendukung pariwisata hal ini dikarenakan ada beberapa makanan lokal Dompu belum bisa dikemas secara baik, sehingga makanan tersebut tidak dapat dijadikan oleh-oleh bagi para wisatawan, meski demikian ada beberapa hasil olahan pangan lokal yang sudah berkembang bahkan penjualannya sudah sampai ke mancanegara seperti kopi Tambora, kacang mete.

PENDAHULUAN

Dompu merupakan salah satu kabupaten yang berada di propinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), memiliki beragam budaya makanan khas salah satunya Makanan lokal Dompu beragam seperti timbu dan dahi, pangaha bunga, kahangga, saroja, Uta palumara, Uta karamba, oi mangge, loi Pai Piri, oha po'o, londe kato, jame sepi, loi pakombo, saroja dan masih banyak lagi makanan lokal yang berasal dari Dompu dari beberapa makanan lokal tersebut ada yang biasa dikonsumsi sehari-hari seperti oi mangge, Uta karamba, Uta palumara sementara makanan yang bisa dijadikan oleh-oleh seperti kahangga, saroja, pangaha bunga, biasanya makanan ini bisa bertahan hingga beberapa hari beberapa makanan Dompu memiliki kesamaan dengan makanan lokal dari daerah lain misalnya seperti loi pakombo yang hampir memiliki kesamaan dengan minasarua yang berasal dari Bima perbedaan hanya terletak dari salah satu bahan yang digunakan, loi pakombo tidak menggunakan oha po'o yang terbuat dari ketan sementara minasarua ada tambahan oha po'o dalam ramuannya. Selain itu makanan Dompu yang memiliki kesamaan dengan makanan dari daerah lain adalah Uta palumara. Uta palumara Dompu biasanya kental dengan rasa yang kecutnya sementara dari daerah lain biasanya di sebut dengan ikan bumbu kuning kedua makanan ini terdapat perbedaan pada rasanya. Sementara itu ada juga makanan lokal Dompu jame sepi, pada daerah

Dompu sepi dimasakan dengan dengan cara ditumis dan di campurkan dengan beberapa bahan tambahan lainnya misalnya seperti tomat,bawang merah,bawang putih,belimbing,kemangi sementara di daerah Bima sepi biasanya dikenal dengan sebutan bohi sepi yaitu sepi yang dicampur dengan perasaan jeruk,cabe merah,garam,penyedap rasa dan sepi ini tidak di masak namun dimakan mentah.

Selain makanan lokalnya Dompu juga terkenal dengan beberapa tempat wisatanya di dompu seperti Gunung Tambora,Pantai Lakey,Bukit Matompo,Nanga Tumpu,Pantai Nisa Pudu dan masih banyak wisata lainnya.Beberapa tempat wisata di Dompu sudah dikenal oleh wisatawan luar daerah bahkan mancanegara misalnya seperti Pantai Lakey yang terkenal dengan ombaknya yang besar sehingga memicu beberapa wisata mancanegara ingin menaklukkan ombak dengan berselancar di Pantai tersebut,ada juga Gunung Tambora yang sudah terkenal di berbagai daerah dalam negeri maupun diluar negeri tempat wisata yang ada di Dompu banyak dikunjungi oleh wisatawan yang berasal dari luar daerah,banyak wisata yang penasaran bagaimana tempat wisata-wisata tersebut.perkembangan wisata Dompu sudah banyak berkembang dari waktu ke waktu, dulu tempat wisata yang terkenal hanyalah pantai Lakey, gunung Tambora namun sekarang sudah banyak tempat wisata yang terkena seperti Pulau Nisa Pudu yang terkenal dengan keindahan pantainya yang sangat bersih selain itu ada juga bukit Matompo yang sudah mulai terkenal di daerah luar hal ini terbukti dengan adanya tim My tryp my adventure yang pernah berkunjung pada kedua tempat tersebut.

Beberapa tempat wisata namun di Dompu mulai dikenal oleh wisatawan luar lokal maupun mancanegara. Namun pengembangan nya belum efektif untuk di kembangkan sebagai daya tarik wisata yang ada di Dompu.Padahal makanan dompu memiliki kekayaan sejarah budaya yang dapat dikemas untuk edukasi bagi wisatawan dalam berbagai kajian pariwisata wisatawan di dorong oleh motifasi untuk berwisata, salah satunya adalah untuk mendapatkan motifasi pengetahuan dan kebudayaan lokal masyarakat dan makanan adalah salah satu pengetahuan dan kebudayaan lokal dan makanan adalah salah satu sumber pengetahuan itu Namun belum di kemas sebagai daya tarik wisata dan diperparah lagi perkembangan globalisasi yang membuka ruang persebaran budaya makanan global sampai plosok dunia seperti pizza,burger hingga makanan global lainnya.

Pengaruh modernisasi dan globalisasi akibat perubahan sosial dan kebudayaan menyebabkan masyarakat mulai mengubah cara pandang mereka terhadap makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat, dulu masyarakat kerap mengkonsumi makanan tradisional, sekarang masyarakat mengkonsumsi makanan sesuai dengan selera dan mengikuti trend yang ada hal ini sangat berdampak buruk pada daerah tersebut,sebab banyak masyarakat yang tidak bisa mempertahankan makanan lokal daerah padahal itu menjadi salah satu ciri khas bagi suatu daerah, apabila ini dibiarkan tanpa ada upaya untuk membuat perubahan baik modifikasi cita rasa makan lokal tidak menutup kemungkinan maka makan lokal tidak akan dikonsumsi lagi dan hilang dalam sejarah Dompu.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti akan melakukan penelitian tentang “Analisis Pengembangan Makanan Lokal Sebagai Atraksi Pendukung Pariwisata di Kabupaten Dompu”.

Berdasarkan latar belakang yang telah jelaskan maka rumusan masalah adalah sebagai berikutBagaimanakah potensi daya tarik makanan lokal di Kabupaten Dompu yang dapat dikembangkan sebagai atraksi penduduk pariwisata Kabupaten Dompu ? dan Bagaimana analisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi penduduk pariwisata Kabupaten Dompu ?

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah Untuk menganalisis ragam potensi daya tarik makanan lokal di Kabupaten Dompu yang dapat dikembangkan sebagai atraksi pendukung pariwisata

Kabupaten DompuUntuk menganalisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi penduduk pariwisata Kabupaten Dompu.”.

LANDASAN TEORI

Teori AIDDA

Menurut Wilbur Scharm komunikasi yang efetif disebut dengan istilah “A-Procedure” atau proses “from attention to action” yaitu dalam proses ini komunikator harus berusaha untuk terlebih dahulu membangkitkan kesadaran (awareness). Namun teori ini akan digunakan oleh peneliti dalam membahas tentang analisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata yang ada pada Kabupaten Dompu. Adapun beberapa tahap dari teori AIDDA yaitu dalam pengembangan makanan lokal membutuhkan beberapa langkah strategis yaitu.

- a. Pertama yang harus diterapkan adalah Kesadaran, hal ini dapat diterapkan dalam berbagai cara misalnya dalam lingkungan pendidikan guru dapat memberikan kesadaran tentang pentingnya makanan lokal melalui mata pelajaran PKWU dalam proses ini guru dapat melakukan praktik tentang berbagai macam jenis makanan lokal yang ada hal tersebut secara tidak langsung dapat membangun rasa sadar siswa bahwa makanan lokal Dompu juga merupakan salah satu makanan yang memiliki nilai gizi serta nilai jual yang tinggi selain dunia pendidikan hal yang dapat dilakukan dalam meningkatkan kesadaran misalnya seperti melakukan sosialisasi Desa dengan tujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya makanan lokal dalam berbagai aspek selain dijadikan makanan sehari-hari makanan lokal juga memiliki nilai guna yang tinggi yaitu dapat menarik wisatawan untuk berkunjung atau mengunjungi daerah tertentu. Apabila kesadaran sudah diterapkan maka makanan lokal akan menjadi sesuatu yang menarik bagi masyarakat setempat dan tidak akan kalah saing dari makanan modern.
- b. Perhatian (interest), setelah menciptakan rasa sadar akan pentingnya makanan lokal maka tahap selanjutnya yang harus dilakukan adalah menarik perhatian konsumen atas makanan lokal dalam hal ini dapat dilakukan misalnya mengemas makanan lokal atau produk yang akan kita pasarkan semenarik mungkin karena diera jaman modern sekarang daya jual yang paling utama adalah selain dari cita rasa yang dimiliki oleh produk yang ditawarkan penampilan dari produk tersebut juga harus menarik sebab hal ini menjadi daya jual yang memiliki nilai tinggi apabila penampilan atau pengemasan dari makanan tersebut terlihat sangat bagus dan menarik konsumen akan tertarik untuk mencoba makanan yang dipasarkan oleh kita.
- c. Keinginan, apabila kesadaran dan perhatian mampu kita ciptakan maka akan timbul keinginan dari wisatawan untuk berkunjung ke Dompu karena kita dapat menjadikan tempat wisata serta makanan lokal menjadi daya jual kita kepada wisatawan, sehingga pada saat wisatawan berkunjung tidak hanya dapat menikmati tempat wisata yang indah namun dapat mengkonsumsi makanan lokal dengan cita rasa yang enak serta pengemasan yang menarik.
- d. Keputusan (decision), Apabila tiga tahap tersebut telah mampu dilakukan dengan baik maka akan banyak wisatawan yang akan mengambil keputusan untuk berkunjung ke daerah Dompu hal tersebut dikarenakan masyarakat maupun pemerintah Dompu mampu menyediakan tempat wisata yang indah dan menarik perhatian serta makanan lokal yang ingin dikonsumsi atau dicicipi oleh para wisatawan.

Teori siklus Destinasi

Teori dari siklus hidup pariwisata dikenalkan oleh Butler untuk menjelaskan evaluasi dari kawasan wisata dari waktu ke waktu. Siklus hidup pariwisata, destinasi pariwisata mengalami progress pada 5 tahap yaitu :

1. Tahap exploration (penemuan), sebuah destinasi memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi tarik wisata dan suatu kawasan dapat dikembangkan menjadi tarik wisata
2. Tahap Involement (Pelibatan), tersedianya pelayanan jasa oleh masyarakat lokal, dibangunnya infrastruktur dalam skala terbatas oleh pemerintah lokal sehingga telah terdapat kunjungan wisatawan pada waktu tertentu
3. Tahap Devolepment (Pengembangan), Investor telah masuk dan mengambil peran dalam pengembangan antar wisata, sehingga dituntut perusahaan lokal untuk memenuhi standar wisatawan global
4. Tahap Consolidatio (Konsolidasi), kunjungan wisatawan disuatu destinasi wisata menunjukkan peningkatan yang positif
5. Tahap Stagnation (Stagnasi), Suatu destinasi wisata mencapai tingkat kunjungan wisatawan tertinggi sekaligus tidak terhindar dari beberapa periode kunjungan wisatawan stagnan. Sulit untuk mendatangkan wisatawan baru meskipun telah dilakukan promosi intensif sehingga wisatawan adalah tipe repeater tourist. Pada tahap ini terjadi gangguan pada suatu dukung lingkungan yang berdampak negatif kepada lingkungan, sosial dan budaya.

Kajian Konsep

Makanan Tradisional

Marwanti menyatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun. Sedangkan menurut Lily Arsnti lestari makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatanan sederhana.

Dari pernyataan-pernyataan tersebut peneliti dapat menyimpulkan bahwa makanan lokal merupakan suatu produk makanan yang berasal dari suatu daerah dan dihasilkan oleh masyarakat asli daerah tersebut yang memiliki cita rasa yang khas yang berbeda dengan daerah lainnya dan makanan tersebut dimasak atau dibuat dengan cara tradisional. Makanan lokal ini juga menunjukkan ciri khas dari daerah makanan tersebut berasal.

Pengembangan Pariwisata

Menurut Swarbrooke pengembangan pariwisata merupakan suatu rangkaian upaya untuk mewujudkan keterpaduan dalam. Penggunaan berbagai sumber daya pariwisata dan mengintegrasikan segala bentuk aspek diluar pariwisata yang berkaitan tidak langsung akan kelangsungan pariwisata.

Pengembangan pariwisata menurut Yoeti adalah salah satu cara untuk membuat membuat suatu obyek wisata menjadi menarik dan dapat membuat para pengunjung tertarik untuk mengunjunginya.

Peneliti dapat menyimpulkan bahwa pengembangan pariwisata merupakan suara upaya atau usaha yang dilakukan oleh sekelompok orang guna untuk merubah tempat pariwisata dari kondisi awal yang kurang menarik perhatian publik menjadi suatu tempat yang berpenampilan menarik sehingga akan muncul rasa tertarik wisatawan mengunjungi tempat wisata tersebut.

Atraksi Pariwisata

Mauludin (2017) menghutip beberapa pengertian mengenai atraksi wisata yaitu

menurut Scoottish Tourist Board atraksi diartikan sebagai sesuatu yang permanen dalam daerah tujuan wisata. Atraksi ditujuakn kepada pengunjung daerah tujuan utama untuk memberikan hiburan, bersenang-senang, pendidikan, menyaksikan sesuatu yang menarik. Hal ini terbuka untuk umum tanpa harus ada pemesanan, harus dipublikasikan setiap tahun dan dapat menarik wisatawan maupun masyarakat lokal setiap hari. Selanjutnya definisi atraksi wisata diklasifikasikan oleh Ritchie dan Zins (1978) serta Ferrario (1979) sebagai keindahan alam, iklim, situs dan budaya.

Sementara itu Yoeti (2008:45) menyatakan bahwa atraksi atau objek wisata (attraction) yang akan dijual kepada wisatawan, harus memenuhi tiga syarat yaitu :

1. Somethinh to see
2. Something to do dan
3. Somethinh to buy.

METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian ini sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (Sugiyono, 2013:1).

Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif yaitu penelitian yang memaparkan kejadian yang sebenarnya berdasarkan data-data baik tulisan, gambar-gambar maupun informasi secara nyata dari permasalahan yang diteliti. Dilakukan secara sistematis dan obyektif untuk memperoleh kesimpulan yang kuat. Peneliti bermaksud untuk menggali lebih dalam lagi mengenai strategi pengembangan makanan lokal guna untuk menarik pengunjung wisatawan yang datang pada kabupaten Dompu.

Ada beberapa tahap yang dilaksanakan dalam penelitian “Analisis Pengembangan Makanan Lokal Sebagai Atraksi Pendukung Pariwisata Kab. Dompu”, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap pelaporan. Pada tahap ini peneliti menyusun rancangan penelitian, memilih lokasi penelitian, mengurus perizinan, melihat keadaan lokasi, memilih dan memanfaatkan informan, dan menyiapkan instrumen penelitian. Mencari sumber data yang sudah direncanakan dalam proposal, kemudian dilakukan analisis data dan menguji keabsahan data yang diperoleh, selanjutnya dilakukan pengubahan data dalam bentuk deskripsi. Melakukan penelitian langsung ke lokasi penelitian dan pengambilan data yang diperlukan di dalam penelitian yakni dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pada tahap ini merupakan tahap penelitian terakhir.

Pembuatan laporan dari analisis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi tentang “analisis pengembangan makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata kab. Dompu”. Lokasi penelitian merupakan tempat dimana peneliti dapat menemukan fakta-fakta. Dalam penelitian ini lokasi yang diambil terletak di Kabupaten Dompu Nusa Tenggara Barat. Penelitian kualitatif adalah instrumen utama, sedangkan informan kunci (key informan) boleh peneliti sendiri atau orang lainnya yang dapat memberikan informasi tentang masalah yang diteliti. Penentuan informan dalam penelitian ini berdasarkan “purposive sampling” yakni penelitian dengan sengaja memilih orang-orang dengan kriteria yang sudah ditentukan sehingga memberikan informasi yang akurat dan relevan seuai dengan maksud penelitian ini yakni tentang analisis makanan lokal sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten dompu nusa tenggara barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Pariwisata Pantai Lakey Kabupaten Dompu

Pantai lakey merupakan salah satu pantai yang berada di Kecamatan Hu'u Kabupaten Dompu. Pantai Lakey menjadi salah satu icon wisata yang ada pada Kabupaten Dompu, banyak wisatawan mancabegara yang datang berkunjung ke pantai lakey hal ini bukan tanpa alasan wisatawan mengunjungi pantai lakey dikarenakan pantai lakey terkenal dengan ombak yang besar sehingga cocok untuk para peselancar. Keunikan Pantai Lakey dibandingkan dengan spot-spot surfing di tempat lainnya adalah karena ombaknya tidak. Istilah ombak tidak karena memiliki rahang ombak sapuan ke kiri bukan ke kanan sebagaimana ombak pantai pada umumnya. Selain itu, angin laut yang terbilang kencang di kawasan ini juga mendukung kegiatan surfing, wind surfing atau kite surfing.

Hampir setiap wisatawan yang datang berkunjung ke pantai ini mengatakan bahwa pantai lakey merupakan salah satu tempat wisata terbaik di dunia. Hal yang menarik pengunjung datang kesini adalah deburan ombaknya yang memiliki karakteristik atau jenis sendiri-sendiri. Untuk ketinggian ombaknya sendiri mencapai 4 meter dan deburan ombaknya berjara 150 meter dari pasang surut air.

Pantai lakey memiliki empat jenis ombak yang disebut oleh para peselancarnya yaitu Lakey Peak, Cobble Stones, Lakey Pipe dan Periscope. Jenis yang paling menantang dan hebat untuk berselancar adalah Lakey Peak karena menyuguhkan tantangan ombak dari arah kiri maupun kanan. Pada bagian kiri berbentuk terowongan panjang, sementara dibagian kanan berupa gulungan ombak yang sempurna untuk berselancar. Bulan April hingga Oktober adalah saat terbaik mengunjungi pantai ini terutama puncak kunjungan pada bulan April sampai Mei.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penelitian pada tiga tempat penelitian yang berbeda yaitu pertama peneliti melakukan wawancara pada seseorang yang bernama bapak yang bekerja pada dinas pariwisata dan kebudayaan beliau sekaligus menyatakan bahwa.

"Potensi yang ada pada Kabupaten Dompu itu berbeda dari daerah lain misalnya pantai lakey yang terkenal dengan memiliki ombak yang besar sehingga pantai tersebut cocok untuk wisatawan melakukan surfing, kemudian gunung tambora yang terkenal dengan kisah meletusnya ratusan tahun lalu. tempat wisata di Dompu mampu bersaing dengan tempat wisata yang ada pada daerah lain hal ini terbukti dengan kondisi pantai lakey yang tetap rame dengan kunjungan wisatawan mancanegara.

Sedangkan wawancara yang dilakukan kepada salah seorang pegawai dari dinas perindustrian dan pangan mengatakan bahwa " Makanan lokal Dompu sudah mampu menjadi salah satu faktor yang mampu mempengaruhi wisatawan untuk berkunjung ke Dompu dan makanan lokal Dompu juga mampu bersaing dengan makanan lokal yang berasal dari daerah lain. hal ini tentu tidak langsung begitu saja diperoleh dinas terkait sudah bekerja keras dalam mempromosikan makanan lokal Dompu misalnya mengadakan pelatihan berbasis pangan lokal di berbagai daerah hal ini bertujuan untuk memperkenalkan serta menjaga kelestarian makanan lokal.

Selain kedua tempat tersebut peneliti melakukan observasi sekaligus wawancara ke tempat wisata yang begitu terkenal yang ada pada daerah Dompu yaitu Pantai Lakey hal ini dilakukan peneliti bertujuan untuk mendapatkan informasi langsung kepada salah satu manajer dari salah satu tempat makan yang ada pada Pantai Lakey dari hasil wawancara dan observasi peneliti menemukan dan mendapatkan informasi bahwa makanan lokal menjadi faktor yang mampu menjadi salah satu daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Pantai tersebut, karena tempat makanan/restoran yang ada pada tempat wisata tersebut menyediakan salah satu menu di tempatnya adalah makanan lokal Dompu yaitu palumara.

Dari hasil observasi dan wawancara yang sudah dilakukan oleh peneliti pada tiga tempat tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan lokal dapat menjadi faktor yang mempengaruhi wisatawan untuk berkunjung ke salah satu daerah yang memiliki potensi wisata yang bagus, apabila kita mampu untuk memperkenalkan dan mampu mempromosikan makanan lokal daerah tersebut

sebab wisatawan selain datang untuk berwisata mereka juga ingin memperoleh pengetahuan tentang daerah kita salah satu tentang makanan lokal daerah tersebut

Potensi pengembangan makanan local sebagai atraksi pendukung pariwisata Kabupaten Dompu

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, maka peneliti memperoleh data sebagai berikut yang disajikan dalam bentuk tabel hasil observasi.

Tabel 1. Tabel Hasil Observasi

No	Variabel potensi kuliner	Ada	Tidak ada
1.	Kriteria fasilitas yang berkaitan dengan makanan lokal atau tempat makanan lokal Pasar bahan baku Kriteria penjualan bahan makanan Pasar makanan lokal	✓ ✓ ✓ ✓	
2.	Piknik dan kuliner Jalan-jalan kuliner Pertunjukan makanan	✓ ✓ ✓	
3.	Festival makanan	✓	
4.	Asosiasi UKM	✓ ✓	

Berdasarkan data dari tabel diatas peneliti dapat menguraikan secara jelas hasil observasi yang dilakukan peneliti di Pantai Lakey sudah terdapat beberapa tempat makan yang menyediakan makanan local Dompu. Dari hasil pengamatan selama observasi sudah teramat hampir semua tempat makan yang ada di Pantai Lakey hanya menyajikan satu makanan lokal Dompu yaitu uta palumara, pemilik tempat makan lebih banyak menghidangkan makanan daerah luar Dompu seperti sate, kari, soto dan lain sebagainya bahkan makanan mancanegara pun ada yang disajikan oleh para pemilik tempat makan seperti pizza.

Sejauh ini fasilitas yang berkaitan dengan makanan lokal Dompu sudah tersediakan, sementara pasar yang menjual khusus bahan baku makanan lokal juga tidak ada hanya saja pasar pada umumnya menyediakan segala macam bahan pangan baik bahan baku makanan lokal, bahan baku makanan dari daerah lain da kebutuhan masyarakat secara umumnya, dan jarak pasar dari pantai lakey lumayan jauh dan membutuhkan jarak tempuh yang cukup lama. Kondisi pasar juga selalu rame akan kunjungan masyarakat sekitar.

Sementara tempat penjual makanan lokal di kabupaten dompu terdapat beberapa tempat penjual makanan lokal, seperti timbu yang tempat jualnya ada pada pasar Dompu, sedangkan kriteria penjualan rata-rata para penjual memasarkan barang jualannya masih menggunakan kemasan produk secara sederhana, dan biasanya jualannya dipasarkan di pasar tradisional meski ada beberapa penjual yang membangun tempat jualannya di sekitar rumah mereka.

Selain wisatawan mancanegara yang datang berkunjung ke Pantai Lakey terdapat juga wisatawan yang berasal dari masyarakat sekitar pantai lakey dengan tujuan berkunjung ke pantai lakey untuk melakukan piknik dan jalan-jalan sambil menikmati kuliner yang ada pada tempat wisata tersebut. Sejauh ini untuk festival makanan lokal yang ada pada kabupaten Dompu biasanya di adakan di Pandopo Kantor Bupati Dompu, pada festival tersebut banyak makanan lokal yang dipromosikan oleh beberapa UKM atau ibu-ibu PKK yang mewakili kecamatan tertentu.

Berdasarkan hasil pengamatan peneliti mendapatkan informasi bahwa pada daerah kabupaten dompu terdapat penjual-penjual makanan lokal meski penjual makanan lokal tersebut masih menjual secara mandiribetul adanya suatu organisasi yang terbentuk.

Dulu masyarakat yang memiliki tanah disekitar Pantai Lakey karena melihat pantai lakey yang rame akan pengunjung dari wisatawan luar mulai membangun rumah singgah

sederhana namun sekarang sudah banyak homestay yang bagus dibangun, dan makanan dulu di jual dengan cara sederhana pula belum ada restoran atau tempat makanan. Penjual hanya menjual makanan dipinggir pantai

1. Hasil analisis data penelitian

Berdasarkan hasil wawancara dan hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti dari berbagai Nara sumber peneliti mendapatkan informasi tentang potensi daya tarik makanan Dompu sebagai atraksi pendukung pariwisata.

Makanan lokal Dompu memiliki sejarah yang begitu melekat pada beberapa aspek baik bahan pangan, cara pembuatan cara pengemasannya. Masyarakat Dompu merupakan masyarakat dengan mayoritas petani dan nelayan karena daerah Dompu merupakan daerah yang kaya akan lahan pertanian dan berada dekat dengan pantai, sehingga masyarakat sekitar kebanyakan berprofesi sebagai petani dan nelayan. Hal ini tentu berpengaruh bahan pangan dari makanan lokal Dompu seperti Uta palumara yang merupakan makanan lokal dengan bahan utama ikan segar dengan kuah perasan asam. Selain itu juga banyak makanan lokal Dompu lain juga terbuat dari bahan pangan hasil pertanian masyarakat setempat seperti timbu dari ketan dan kelapa, karoto sahe dari ketan, loi pai piri dari bahan pangannya merupakan rempah-rempah hasil pertanian masyarakat seperti jahe, kunyit, daun pancar, kelapa, kemiri dan lainnya. Cara pembuatan makanan lokal Dompu juga memiliki ciri khas seperti timbu yang dibakar menggunakan arang dan biasanya masyarakat setempat membuat timbu pada hari-hari besar seperti Idul Fitri, timbul dimasak secara bersama-sama. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat Dompu memiliki nilai gotong royong yang tinggi seperti dilakukan oleh leluhurnya pada jaman dulu. Cara pengemasan makanan Dompu sama seperti cara pada umumnya, dihidangkan menggunakan mangkok dan disajikan pada saat hangat.

1. Dompu merupakan salah satu daerah yang memiliki tempat wisata alam yang banyak diminati oleh masyarakat sekitar maupun wisatawan dari luar, masyarakat maupun pemerintah sudah menyadari akan hal itu sehingga banyak kegiatan yang sudah ditempuh oleh pemerintah untuk menarik perhatian wisatawan baik dari aspek promosi tempat wisata yang menjadi tujuan utama wisatawan maupun dari aspek makanan khas meski makanan khas belum menempati posisi urutan pertama dalam mempromosikan tempat wisata namun menjadi aspek pendukung wisata. Selain mengadakan dan mengembangkan UKM pemerintah Dompu juga sekarang bekerja sama dengan berbagai tempat makan yang ada pada daerah Dompu untuk tetap menghidangkan makanan khas daerah, ini bertujuan agar makanan khas Dompu tetap dikenal oleh wisatawan.

2. Besarnya keinginan wisatawan untuk berkunjung ke beberapa tempat wisata yang ada di kabupaten Dompu misalnya pantai Lakey, gunung Tambora, pulau Satonda ketiga tempat wisata tersebut menjadi icon dari tempat wisata kabupaten Dompu. Banyak wisatawan yang berkunjung pada ketiga tempat tersebut.

Pantai Lakey yang terkenal dengan ombaknya yang besar, kemudian gunung Tambora yang terkenal dengan peristiwa melutuasnya yang sampai hasil luapannya sampai ke luar negeri hal ini membuat wisatawan memiliki keinginan untuk mengunjungi tempat-tempat wisata tersebut.

3. Berdasarkan fakta yang terlihat seperti tempat wisata yang selalu rame akan pengunjung, homestay yang ada pada pantai Lakey yang selalu penuh dengan wisatawan manca negara ini membuktikan bahwa minat wisatawan untuk berkunjung pada tempat wisata kabupaten Dompu sangat tinggi. Hal ini dikarenakan selain adanya wisata alam dengan pesona yang memukau daerah Dompu juga memiliki makanan khas yang rasanya tidak kalah jauh dari daerah lain.

4. Banyak wisatawan yang memutuskan untuk berwisata ke daerah Dompu misalnya seperti seorang wisatawan yang bernama Oceng, beliau berpendapat bahwa banyak dari temannya yang berasal dari negara lain yang memutuskan untuk berwisata ke Dompu karena Dompu memiliki pesona alam yang memukau dengan ciri khas tempat wisata yang berbeda dari tempat wisata yang ada pada daerah lain. wisatawan memutuskan berkunjung ke tempat wisata yang ada pada daerah Dompu tentu bukan tanpa sebab, wisatawan memutuskan berkunjung selain untuk menikmati pesona alamnya namun wisatawan juga ingin mencicipi masakan daerah Dompu meski beberapa makanan Dompu belum dikemas dengan modern misalnya Uta palumara, wisatawan hanya bisa mencicipi Uta palumara sesaat setelah dihidangkan tidak bisa dijadikan oleh-oleh atau buah tangan karena makanan tersebut belum dikemas dengan baik sehingga tidak memiliki daya tahan sampai berhari-hari. sehingga posisi makanan Dompu belum bisa dijadikan sebagai daya tarik utama wisatawan untuk berkunjung hanya saja mampu dijadikan sebagai daya pendukung wisata.
5. Sebelum terkenal seperti saat ini pantai lakey tidak banyak dikunjungi oleh wisatawan hal ini dikarenakan tempatnya yang jauh, jarak tempuh yang lama serta akses jalan menuju pantai lakey rusak namun setelah banyaknya wisatawan yang mengetahui bahwa pantai lakey merupakan salah satu pantai dengan ombak yang besar sehingga cocok bagi peselancar. Pemerintah perlakan mulai memperbaiki akses jalan, masyarakat setempat juga membangun tempat makan serta homestay di pantai lakey.
6. Banyak investor dari luar yang mulai menanam modal, hal ini bisa dibuktikan dengan hasil survei peneliti dan pendapat masyarakat sekitar bahwa banyak homestay yang ada pada pantai lakey merupakan milik investor dari luar, banyak investor yang membeli tanah milik masyarakat sekitar dengan harga jual yang tinggi.
7. Banyaknya wisatawan yang berkunjung ke pantai lakey seperti yang diungkapkan oleh salah seorang pegawai dinas pariwisata "bahwa pantai lakey selalu rame akan pengunjung" Hal ini membuktikan bahwa tempat wisata Dompu menunjukkan peningkatan yang baik.

b. pengembangan makanan dompu sebagai daya tarik pariwisata

makanan lokak dompu memiliki yang begitu melekat pada beberapa aspek baik bahan pangan, cara pembuatan sampai pada tahap pengemasannya. Masyarakat Dompu merupakan masyarakat dengan mayoritas petani dan nelayan karena daerah Dompu merupakan daerah yang kaya dengan lahan pertanian dan dekat dengan pantai, sehingga masyarakat sekitar kebanyakan berprofesi sebagai petani dan nelayan. hal ini tentu mempengaruhi bahan pangan dari makanan dompu seperti Uta palumara yang merupakan makanan lokal dengan bahan pangan ikan segar dengan kuah perasan asam. Selain itu banyak makanan lokak Dompu lain juga yang terbuat dari bahan pangan hasil pertanian masyarakat setempat seperti ti, nu dari ketan dan kelapa, keroto sahe dari ketan loi pai piri yang bahan pangannya merupakan rempah-rempah hasil pertanian masyarakat seperti jahe, kunyit, daun pancar, kelapa, kemiri dan lainnya masyarakat sekitar membuat timbu pada saat hari besar seperti idul fitri timbu dimasak secara bersamaan hal ini dibuktikan nilai gotong royong yang tinggi seperti yang dilakukan oleh leluhurnya pada jaman dulu, cara pengemasannya makanan Dompu sama seperti cara pengemasan pada umumnya, dihidangkan pada saat hangat.

Berdasarkan teori AIDDA untuk dapat dikembangkan makanan lokak Dompu sebagai atraksi pendukung pariwisata kabupaten Dompu sebagai atraksi pendukung pariwisata pendukung pariwisata kabupaten Dompu maka hal pertama yang dapat dilakukan adalah meningkatkan kesadaran bahwa makanan lokak Dompu merupakan makanan yang memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi, merupakan dari bahan pangan asli hasil pertanian hasil makanan setempat sehingga tidak diragukan bahwa makanan lokak Dompu merupakan makanan yang sehat tanpa ada bahan campuran pengawet, setelah adanya kesadaran maka tahap selanjutnya yang diperlukan di tingkatkan oleh pemerintah maupun masyarakat sekitar adalah tahap perhatian yaitu bagaimana cara pemerintah menarik perhatian wisatawan dalam hal ini pemerintah bisa meningkatkan promosi

makanan lokal Dompu sehingga wisatawan terterik akan makanan lokak Dompu, apabila adanya telah adanya perhatian dari wisatawan maka akan muncul ke inginan dan minat wisatawan untuk mencicipi makanan lokak Dompu, apabila keempat tahapan tersebut telah mampu di lakukan oleh pemerintah dan masyarakat, sehingga wisatawan akan memutuskan untuk berwisata atau berkunjung ke kabupaten Dompu. hal ini dapat mempengaruhi peningkatan kualitas wisatawan yang akan berwisata dan mencicipi makanan lokak dompu osisi pengembangan pariwisata Dompu dalam teori destinasi masih berada pada tahap kedua dimana pemerintah masih berupaya untuk melibatkan semua komponen untuk pengembangan potensi pariwisata yang ada di kabupaten dompu, sedangkan makanan lokak Dompu juga dalam teori ini masih berada pada tahap keuda dimana makanan lokal belum sepenuhnya menarik wisatawan untuk berkunjung yaitu masih dalam tahap perlibatan. Pada tahap ini dibutuhkan kelibatan baik pemerintah maupun masyarakat untuk terlibat dalam pengembangan makanan lokak Dompu. Sehingga yang diperlukan dilakukan oleh pemerintah maupun masyarakat kedepannya adalah terus mengembangkan makanan lokak sehingga makanan lokal maupun tempat pariwisata yang ada di kabupaten dompu ini mampu bersaing dengan makanan lokak dan destinasi pariwisata dari daerah lain.

Pembahasan

Dompu merupakan salah satu daerah yang berada di Propinsi Nusa Tenggara Barat Dompu yang terletak berdekatan dengan Kabupaten Bima, sebelum berkembang merupakan dua daerah yang bersatu namun setelah adanya perkembangan Dompu memisahkan diri dari kabupaten bima dan membentuk kabupaten sendiri.

Kabupaten Dompu merupakan salah satu daerah yang kaya akan budaya baik dari segi pakaian adat, adat istiadat dan makanan daerah Dompu. Pada kabupaten Dompu banyak masyarakat yang berasal dari daerah lain yang memilih untuk menetap sehingga banyak sekali keragaman budaya yang ada seperti budaya Sasak, Bali, Jawa, Bugis dan lainnya. Hal tersebut tentu mempengaruhi budaya asli kabupaten Dompu. Hal tersebut memiliki nilai yang positif bagi masyarakat sekitar, karena masyarakat sekitar dapat lebih banyak mengenal budaya yang ada.

Dompu merupakan salah satu daerah yang dengan mayoritas penduduk setempat yang berprofesi sebagai petani dan nelayan, sehingga Dompu terkenal dengan penghasilan pangan pertanian yang banyak. tanah yang subur, laut yang masih belum tercemar, serta daerah yang masih arsi membuat masyarakat setempat menghasilkan bahan Pangam dengan sangat mudah. Dompu dengan ciri khas makanan lokal yang beragam, dengan bahan pangan yang tidak perlu di ekspor dari luar. Bahan pangan makanan lokal Dompu hampir semua merupakan hasil pertanian dan nelayan dari masyarakat setempat, seperti timbu yang menggunakan bahan pangan beras ketan, dan kelapa. masyarakat setempat tidak perlu susah payah untuk mencari atau ekspor dari luar karena beras ketan dan kelapa dengan mudah di dapatkan pada daerah Dompu, selain kedua bahan tersebut ada juga bahan lain yang dibutuhkan yaitu bambu. di daerah Dompu akan sangat mudah untuk mendapatkan bambu, karena daerah masyarakat sekitar masih banyak yang menanam bambu di kebun mereka. selain timbu, ada juga Uta palumara yang makanan khas Dompu yang begitu terkenal sesuai pernyataan yang diutarakan oleh salah seorang narasumber yang berhasil yang wawancara oleh peneliti yaitu salah satu pemilik rumah makan di Pantai Lakey belia berkata bahwa "banyak turis yang penasaran akan rasa dari Uta palumara sebab mereka awalnya mengira jika palumara sama dengan masakan kari, namun setelah kami menjelaskan bahwa palumara tersebut kuahnya terbuat dari perasaan asam". Makanan ini juga merupakan makanan yang menggunakan bahan pangan yang mudah didapatkan di kabupaten Dompu, ikan yang digunakan merupakan ikan segar hasil dari nelayan masyarakat sekitar dan kuah yang terbuat dari asam yang merupakan bahan pangan yang masih mudah ditemukan, banyak pohon yang berada di kebun masyarakat sekitar sehingga untuk mendapatkan makanan khas Dompu tersebut sangatlah mudah.

Selain makanan khas yang tersebut ada pula hasil pengolahan bahan pangan Dompu yaitu seperti kopi Tambora, Tambora merupakan salah satu daerah yang terdapat pada kabupaten Dompu

dan terkenal dengan daerah penghasil kopi serta kacang mete terbesar pada kabupaten Dompu.Hal ini memicu pemerintah daerah untuk mengembangkan hasil alam masyarakat,dinas perindustrian telah bekerja sama dengan masyarakat sekitar untuk membentuk IKM yang terdapat di songgaja.menurut salah seorang pegawai yang bekerja pada instansi pemerintah dinas perindustrian,beliau mengungkap bahwa " dinas terkait telah bekerja sama dengan masyarakat untuk mengelolah hasil pangan kopi dan kacang mete,sehingga hasil olahan tersebut dapat terjual sampai ke mancanegara seperti Italia.upaya dinas terkait dalam mempromosikan makanan khas Dompu misalnya ikut serta dalam event-event tertentu,mengadakan bazar makanan, pemerintah daerah juga mengeluarkan aturan untuk tempat makan yang ada di kabupaten Dompu harus menyajikan makanan lokal Dompu.Hal tersebut dilakukan agar makanan lokal Dompu dapat dikenal oleh orang banyak " Apalagi sekrang Dompu merupakan salah satu daerah yang selalu rame akan kunjungan wisatawan selain ingin menikmati wisata alam,banyak dari wisatawan juga yang penasaran dan ingin mendapatkan pengetahuan tentang makanan lokal Dompu.sesuai dengan pendapat narasumber yang telah dipaparkan oleh peneliti di atas maka dapat disimpulkan bahwa wisatawan berkunjung ke salah satu daerah selain ingin menikmati wisata alam juga ingin mendapatkan pengetahuan tentang daerah tersebut salah satunya adalah pengetahuan tentang makanan lokal daerah.Untuk dapat di kembangkan sebagai daya tarik wisata pendukungpariwisata Dompu maka ada beberapa tahapan yang harus di lakukan yaitu.

Wisatawan yang datang berkunjung kadang membawa dampak yang kurang baik,karena para wisatawan membawa budaya mereka ke daerah kabupaten Dompu.sehingga beberapa dari masyarakat sekitar terpengaruh akan budaya tersebut seperti memakai pakaian yang kurang sopan,hal ini banyak masyarakat sekitar yang mengikuti trend yang dibawah oleh para wisatawan.

a. Makanan lokal sebagai atraksi pendukung daya tarik wisatawan.

Makanan lokal Dompu belum menempati posisi pertama dalam hal menarik wisatawan untuk berkunjung, makanan lokal Dompu hanya mampu menjadi pendukungnya.Karena banyak wisatawan yang berasal dari mancanegara yang berkunjung ke daerah Dompu hanya untuk menikmati pesona alamnya saja.Namun berbeda dengan masyarakat Dompu yang menetap ke luar daerah banyak dari mereka yang datang berkunjung ke Dompu selain untuk mengunjungi keluarga mereka juga rindu akan makanan daerah Dompu, makanan daerah Dompu yang terkenal dengan cita rasa yang berbeda dari daerah lain, menggunakan bahan pangan lokal Dompu tanpa adanya tambah pengawet makanan, dimasakan secara tradisional sehingga makanan-makanan tersebut punya cita rasa khas. seperti timbu cara masyarakat setempat memasak timbu adalah dibakar menggunakan kayu bakar, masyarakat sekitar masih menggunakan cara masak tradisional meski sekarang sudah banyak alat memasak yang canggih seperti oven untuk memanggang,namun masyarakat Dompu tidak ingin memasak menggunakan oven dikarenakan tidak ingin menghilangkan cita rasa yang khas serta aroma yang khas dari memanggang timbu menggunakan kayu makanan lokal Dompu juga terkenal dengan makanan yang menggunakan bahan pangan lokal tanpa adanya pengawet sehingga ada beberapa makanan lokal Dompu tidak bisa dijadikan oleh-oleh atau buah tangan oleh wisatawan.wisatawan hanya bisa menikmati makanan lokal Dompu saat dihidangkan saja seperti Uta palumara.Uta palumara tidak bisa dijadikan oleh-oleh karena pengemasannya masih belum menggunakan bahan yang dapat mengawetkan makanan,penyajian makanan Uta palumara di sajikan menggunakan mangkok sehingga makanan ini tidak bisa di dijadikan oleh-oleh.selain itu ada juga timbu,makanan timbu ini hanya mampu bertahan sehari saja.Namun ada beberapa makanan lokal Dompu yang bisa bertahan beberapa hari seperti karoto sahe,kopi Tambora,kacang mete.

b. Pengembangan makanan lokal Dompu sebagai daya tarik wisatawan

Seperti yang telah diungkapkan oleh ibu Desi S.t "Bawa makanan lokal Dompu sekarang sudah bisa bersaing dengan makanan lokal daerah lain, ini terbukti bahwa hasil olahan Pangan yang ada pada kabupaten Dompu bisa tembus penjualannya sampai ke Italia". hal ini tentu bukan sesuatu yang mudah diperoleh oleh daerah Dompu.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Kesimpulan

- a. Dompu dengan ragam makanan khasnya dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk berwisata ke kabupaten Dompu meski belum menduduki urutan pertama namun hanya menjadi faktor pendukung wisata saja, hal ini dikarenakan pengemasan, penyajian makanan lokal belum dikemas dengan baik sehingga mengakibatkan beberapa makanan khas Dompu tidak bisa dijadikan buah tangan oleh wisatawan.
- b. Pemerintah kabupaten Dompu telah menempuh beberapa upaya dalam mengembangkan makanan lokal seperti mengadakan pelatihan, memfasilitasi IKM, mengikut sertakan berbagai olahan makanan lokal dalam event-event besar, mengeluarkan peraturan pemerintah untuk restoran dan tempat makan yang ada di kabupaten Dompu untuk menghidangkan makanan khas Dompu sehingga makanan lokal Dompu dapat dikenal oleh orang banyak.

Saran

Dari hasil kesimpulan diatas peneliti dapat menyampaikan beberapa saran kepada beberapa pihak yaitu :

a. Bagi Pemerintah Kabupaten Dompu

Peneliti berharap agar kedepannya lebih meningkatkan lagi beberapa pelatihan pengolahan bahan pangan lokal yang ada pada kabupaten Dompu, sehingga makanan lokal Dompu dapat dikenal oleh wisatawan mancanegara.

b. Bagi Masyarakat Setempat

Peneliti berharap agar masyarakat sadar posisi makanan lokal Dompu mampu menjadi makanan yang dapat menarik perhatian wisatawan, sehingga makanan lokal tersebut bisa menjadi salah satu hal yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung ke Dompu.

c. Bagi pemilik tempat makan

Peneliti berharap agar cita rasa yang khas dari makanan lokal Dompu dapat dipertahankan dan dapat dikembangkan dalam pengembangannya sehingga makanan lokal tersebut bisa menjadi oleh-oleh untuk para wisatawan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abbas Zain, Wiharyani Werdiningsih, ZAinuri.(2016) Keragaman Pangan Lokal Di Pulau Lombok untuk Menunjang Pengembangan Pariwisata. Agritech,vol 36 no 2.
- [2] Anisa Nurrahman,dkk.(2022) Ethnomedicinal Study of Jamu Pa'i Piri by the Mbojo Tribe in Dompu District. jurnal Biologi Tropis,22(4):1216-1231.
- [3] Jalaludin Rahmat, (2004) Penelitian Komunikasi Dilengkapi Contoh Analis Statistik,Bandung. PT Remaja Rosdakarya.
- [4] Minta Harsana ¹; Maria Triwidayati². Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I.Yogyakarta.
- [5] Sugiyono, (2013) Metode Penelitian Manajemen. Alfabeta Bandung

HALAMANINI SENGAJA DIKSOSNGKAN