



## Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Di Desa Wisata Penarungan Kabupaten Badung

Antonio Putra Suarsana<sup>1\*</sup>, Ni Made Tirtawati<sup>2</sup>, Luh Nyoman Tri Lilasari<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Destinasi Pariwisata, Jurusan Kepariwisataan, Politeknik Pariwisata Bali  
Jalan Dharmawangsa, Kampial, Nusa Dua, Kabupaten Badung

<sup>1\*)</sup> e-mail: antoniosuarsana@gmail.com, <sup>2)</sup>tirtastp@yahoo.co.id, <sup>3)</sup>trililasari114@gmail.com

\*Corresponding Author

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui makanan lokal sebagai produk desa wisata Penarungan dilihat dari komponen gastronomi dan mengetahui pengembangan potensi wisata gastronomi sebagai daya tarik desa wisata Penarungan. Data yang digunakan adalah data kualitatif. Sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*. Sebanyak 10 informan. Teknik pengumpulan data menggunakan pedoman wawancara. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis reduksi data, triangulasi, penyajian data, penarikan kesimpulan dan pengembangannya melalui analisis SWOT dengan pendekatan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Guling samsam merekak, warung Men Cesver, warung Men Hendra, dan warung Pan Kobleng sudah memenuhi sembilan komponen dalam gastronomi. Namun, pengetahuan literatur akan makanan dan kandungan gizi yang terdapat dalam makanan perlu ditingkatkan lagi. Selanjutnya untuk strategi pengembangan yang tepat dalam pengembangan potensi wisata gastronomi sebagai daya tarik desa wisata Penarungan adalah strategi agresif dengan mengutamakan Strategi S – O yang terdapat dalam hasil matriks SWOT.

### Kata kunci:

Desa Wisata Penarungan, Komponen Dalam Gastronomi, SWOT

### PENDAHULUAN

Wisata gastronomi atau *Gastronomy tourism* merupakan salah satu contoh produk pariwisata berkelanjutan. Gastronomi merupakan gabungan dari dua kata Yunani yaitu “gastros” yang berarti “perut” dan “nomos” yang berarti “aturan”. Gastronomi didefinisikan sebagai seni makan enak. Gastronomi sebagai destinasi wisata berkaitan dengan makanan. Hal-hal yang berkaitan dengan suatu masakan mencerminkan faktor sejarah, tradisi, budaya dan lingkungan, yang kemudian mempengaruhi proses memperoleh, menyiapkan dan menyajikan hidangan

tersebut (Barbara, 2004). Dengan terbentuknya desa wisata, tentu akan menambah unsur gastronomi dan masyarakat sekitar akan lebih mengenal makanan khas desanya. Potensi dari unsur gastronomi ini pada dasarnya setiap desa wisata belum banyak memahami tentang kreasi makanan dan minuman khas desa wisata, padahal gastronomi hadir untuk membantu masyarakat desa wisata mengembangkan makanan tradisionalnya serta dapat dijual kepada wisatawan. Dengan bantuan destinasi desa wisata dan wisata gastronomi, kemiskinan dan pengangguran di desa dapat dihindari.

Salah satu contoh desa wisata yang sedang berkembang dalam potensi wisata Gastronominya di Indonesia adalah Desa Cililin yang terletak di Kabupaten Bandung Barat (Arfah et al., 2019). Desa ini menghasilkan sebuah produk kuliner yang cukup terkenal yaitu Wajit Cililin, Proses produksinya menjadi magnet wisata potensial bagi desa tersebut, yang kemungkinan besar akan menjadi destinasi wisata gastronomi. Melalui wisata gastronomi, wisatawan dapat mengetahui dan mengenal wajit Cililin yang sudah lama dikenal di luar desa Cililin. Melalui wisata edukasi ini, diharapkan dapat melestarikan wajit Cililin yang sudah melegenda di Jawa Barat.

Bukan hanya desa tersebut yang memiliki potensi dalam wisata gastronomi, namun Pulau Bali juga memiliki banyak desa wisata tentunya tidak kalah saing dengan memiliki makanan yang khas. Padahal, setiap daerah di Bali mempunyai potensi gastronomi, karena setiap daerah mempunyai keunikan kulinernya masing-masing, dan setiap kuliner baik makanan maupun minuman mempunyai sejarahnya masing-masing. Bali sangat terkenal dengan babi guling sebagai salah satu produk kuliner tradisionalnya, namun karena berkembangnya jaman masyarakat memiliki cara untuk mengolah babi guling menjadi lebih unik untuk disantap.

Dahulu daging babi dimakan utuh, namun berkat inovasi masakan ini, sebagian daging, lemak, dan kulitnya dimanfaatkan, dipanggang dengan campuran bumbu Bali dan daun singkong untuk membuat samsam. Guling Samsam Merekak, merupakan salah satu produk wisata kuliner yang terdapat di desa wisata Penarungan yang cukup terkenal karena telah berinovasi dalam menyajikan sebuah babi guling. Menu berbahan dasar daging babi ini memiliki cita rasa yang berbeda dengan cara digulung atau dipanggang yang tidak biasa (suarabali.id, 2021). Produk makanan lokal dari Guling Samsam Merekak ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi wisata gastronomi karena dari proses mengolahnya yang dapat disaksikan dan perlu adanya wisata edukasi agar wisatawan dapat lebih mengetahui mengenai adanya inovasi guling sam-sam di desa wisata Penarungan ini.

Desa Penarungan, terletak di Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Provinsi Bali. Desa Penarungan diresmikan menjadi Desa wisata oleh pemerintah Kabupaten Badung pada tahun 2021 (SK Peraturan Bupati Badung Nomor 22, 2021). Adanya Guling Samsam Merekak yang memberikan pengalaman unik bagi wisatawan yaitu dapat melihat proses memasak sampai mencicipi, dan faktor inilah yang dapat dijadikan menjadi salah satu potensi terdapatnya wisata gastronomi di desa wisata Penarungan. Namun, sangat disayangkan masih ada beberapa wisata kuliner lainnya yang menjual ciri khas makanannya sendiri namun karena kurangnya sorotan oleh wisatawan maupun dari masyarakat lokal sehingga warung makan lainnya yang berpotensi menjadi wisata gastronomi kurang diangkat.

Beberapa wisata kuliner yang berpotensi menjadi wisata gastronomi selain adanya Guling Samsam Merekak, yaitu ada warung be genyol Men Cesver, dimana olahan produk be genyol tersebut diolah langsung di rumah pemiliknya, dengan menawarkan cita rasa khas desa Penarungan. Lalu ada warung Men Hendra, menyajikan beberapa pilihan menu olahan daging ayam ataupun daging babi. Namun warung ini lebih digemari dengan bubur ayamnya yang dipadukan dengan bumbu Bali dan sambal goreng yang dibuat oleh pemiliknya dan wisatawan dapat menyaksikan proses dibalik pembuatan bubur Bali ini. Terakhir ada warung Pan Kobleng, dimana warung makan menyajikan lawar dan sate lilit khas desa Penarungan dengan pilihan olahan daging ayam ataupun babi. Setiap pengunjung dipersilahkan untuk melihat proses memasak dan juga bisa bertanya langsung kepada pemiliknya akan bumbu-bumbu yang digunakan untuk menghasilkan lawar dan sate lilit yang disajikan.

Dengan keberagaman makanan lokal yang dimiliki desa wisata Penarungan seperti Guling Samsam Merekak, warung be genyol Men Cesver, warung Men Hendra, dan warung Pan Kobleng dan memiliki potensi untuk dijadikan wisata gastronomi yang dapat dikembangkan, salah satu faktor yang membuat keempat warung makan ini berpotensi menjadi wisata gastronomi yaitu warung makan tersebut dapat menunjukkan proses memasak dari hidangan yang disajikan dan pemilik dari masing-masing warung makan sangat antusias jika warung makannya dikunjungi langsung oleh wisatawan nusantara atau mancanegara dan tentunya memiliki pertanyaan akan hidangan yang disajikan, tentu saja menjadi sebuah *branding* bagi desa wisata Penarungan untuk membantu promosi dan membantu menumbuhkan ekonomi masyarakat lokal desa wisata Penarungan itu sendiri.



**Gambar 1. Komponen Dalam Gastronomi**

Sumber: Journal-nusantara.com

Keempat warung makan yang menyajikan makanan lokal memiliki komponen yang dapat diteliti dalam gastronomi, menurut Turgarini (2018) Gastronomi memiliki sembilan unsur yang saling berkaitan, yaitu: (1) memasak/kuliner, (2) bahan baku, (3) mencicipi, (4) menghidangkan, (5) belajar, meneliti makanan, (6) mencari pengalaman unik, (7) pengetahuan gizi, (8) filosofi, sejarah, tradisi dan sosial, (9) etika dan etiket. Untuk mendukung dalam menyusun pengembangannya setelah mengetahui kesembilan komponen gastronomi tersebut dapat didukung dengan melakukan analisis SWOT dengan pendekatan kualitatif.

Potensi makanan lokal di desa wisata Penarungan menjadi keunggulan desa untuk mengembangkan industri pariwisata guna meningkatkan perekonomian nasional dan pendapatan daerah. Setelah menjadi desa wisata, pada tahun 2022 telah terlaksana Penarungan Festival yang di apresiasi oleh Wayan Ardi Arnama selaku Sekda Badung dan menarik minat banyak UMKM dengan menonjolkan atraksi kuliner dan budaya Desa Penarungan sebagai promosi desa wisata (KompasTV, 2022).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makanan lokal sebagai produk desa wisata Penarungan dilihat dari komponen gastronomi dan mengetahui pengembangan potensi wisata gastronomi sebagai daya tarik di desa wisata Penarungan.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data dengan metode kualitatif. Menurut Sugiyono (2016), teknik analisis data interaktif digunakan dalam penelitian, yang meliputi pencarian dan penyusunan informasi secara sistematis sambil menyusun data yang diperoleh dari lapangan dan mendeskripsikan informasi yang dikumpulkan, kemudian memeriksa pemahaman kesimpulannya. Analisa data ini membantu dalam menarik simpulan yaitu dengan tahapan reduksi data, triangulasi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data merupakan proses pemilihan serta penyerdehanaan yang muncul melalui hasil observasi lapangan, pada penelitian ini data yang diperoleh melalui hasil observasi dan wawancara mendalam bersama dengan informan akan direduksi dan akan terdapat hasil analisis data yang mengarah pada rumusan masalah. Triangulasi yaitu teknik untuk mengecek dan membandingkan kembali data yang menggunakan teknik berbeda (Nasution, 2003) melalui wawancara, observasi dan dokumen. Triangulasi berguna untuk menyelidiki validitas terhadap data dan digunakan untuk mengecek kebenaran data juga dilakukan untuk memperkaya data. Penyajian data, pada penelitian ini hasil data yang dianalisis disajikan berupa kalimat deskriptif yang akan memberikan simpulan dari hasil observasi dilapangan. Penarikan kesimpulan, merupakan hasil dari analisis data dilapangan dengan teori komponen dalam gastronomi (Turgarini, 2018) dan pengembangan potensi wisata gastronomi melalui analisis SWOT yang dipergunakan, sehingga mendapatkan gambaran atau deskriptif yang menjawab rumusan masalah penelitian. Pada instrumen penelitian ini menggunakan pedoman wawancara, dimana penentuan informan menggunakan metode *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2018) yaitu pengambilan sampel yang disesuaikan berdasarkan pertimbangan tertentu dan sesuai dengan kebutuhan tujuan penelitian, pada penelitian ini informan merupakan pemilik warung makan dan masyarakat lokal desa wisata Penarungan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Komponen Gastronomi Makanan Lokal di Desa Wisata Penarungan**

Keberadaan warung makan dengan hidangan sajian yang beragam membuat wisata kuliner di desa Penarungan memiliki ciri khasnya masing-masing. Guling Samsam Merekak, menjual hidangan samsam guling, lalu adanya warung Men Cesver menjual hidangan be genyol, warung Men

Hendra menjual hidangan bubuh bali, dan warung Pan Kobleng menjual hidangan lawar dan sate lilit. Didukung dengan menunjukkan proses pengolahan makanan hingga makanan siap disajikan dan dikelola oleh masyarakat lokal dapat diidentifikasi komponen dalam gastronomi (Turgarini, 2018) yang terdapat pada produk makanan lokal di keempat warung makan tersebut.

### 1.1 Komponen Gastronomi Samsam Guling di Guling Samsam Merekak

#### a. Memasak

Cara mengolah masakan pada sajian Guling Samsam Merekak adalah dipanggang dengan menggunakan alat pemanggangan otomatis atau *oven* dengan berukuran besar yang di desain secara khusus. Pada proses tahapan memasak, pemilik dari Guling samsam merekak beserta karyawan mengikutsertakan wisatawan yang berkunjung untuk melihat dan juga ikut berpartisipasi dalam pengolahan samsam guling sebelum masuk ke tahap pemanggangan. Wisatawan dapat belajar bagaimana cara mengikat bagian perut kulit beserta bumbu Bali menggunakan tali khusus yang aman untuk pengolahan makanan sehingga berbentuk samsam. Kemudian samsam guling yang sudah dibumbui bagian luar dan dalam dimasukan kedalam *oven* yang didesain secara khusus.

#### b. Bahan baku

Bahan baku utama pada sajian guling samsam merekak yaitu daging babi bagian perut kulit. Daging babi diambil langsung dari peternak babi yang dimiliki oleh masyarakat lokal desa Penarungan. Wisatawan akan diajak oleh pemilik atau karyawan untuk melihat langsung tempat peternakan babi dan sekaligus akan diberikan edukasi bagaimana cara masyarakat lokal membesarkan babi yang baik dan berkualitas untuk diolah menjadi makanan.

#### c. Mencicipi

Saat hidangan samsam guling siap untuk disantap oleh wisatawan, cara mencicipi sajian adalah langsung menggunakan tangan untuk mendapatkan rasa yang maksimal, namun wisatawan bisa juga menggunakan piranti makan seperti sendok dan garpu. Pada saat mencicipi samsam guling ini rasa yang ditimbulkan adalah gurih, sedikit pedas, dan asin dari bumbu lengkap Bali yang sudah meresap kedalam olahan daging babi bagian perut. Dipadukan dengan tekstur kulit yang renyah sehingga membuat kesan yang takjub bagi wisatawan karena telah mengetahui proses pemanggangan dalam *oven* yang cukup lama, dan tektur daging beserta lemak yang kenyal karena bagian lemak yang dipanggang lama. Kemudian wisatawan dapat menghirup aroma harum dan kuat dari bumbu yang dimasukan ke dalam bagian kulit perut dan meresap didalamnya.

#### d. Menghidangkan

Dalam menghidangkan samsam guling menggunakan piranti piring yang terbuat dari bahan kayu sehingga memberikan kesan

ramah lingkungan kepada wisatawan, piring yang berbahan kayu ini juga merupakan hasil dari pengrajin masyarakat lokal desa Penarungan dan wisatawan dapat mengunjungi tempat pengrajin masyarakat lokal saat berkunjung ke desa wisata Penarungan.

e. Meneliti dan menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun temurun pada masyarakat lokal khususnya keluarga dalam setiap proses mulai dari persiapan hingga selesai. tradisi ini diharapkan terus berlanjut dari generasi ke generasi.

f. Pengalaman unik

Pengalaman unik yang dapat dirasakan oleh wisatawan pada saat menyantap sajian samsam guling yaitu wisatawan dapat menikmati suasana asri desa wisata Penarungan dengan menikmati keindahan alam seperti persawahan sembari melihat masyarakat lokal yang sedang bertani dan melihat desain rumah adat Bali sebagai budaya dari desa adat di Bali.

g. Pengetahuan gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian Guling Samsam ini memiliki nutrisi yang cukup seimbang karena dalam sajian terdapat protein, lemak, dan serat. Pemilik atau karyawan hanya menjelaskan kandungan gizi secara umum yang terdapat pada samsam guling.

h. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial

Samsam guling merupakan sebuah inovasi baru dalam pengolahan babi guling menggunakan daging bagian perut kulit. Dari sebuah ide yang dicetuskan oleh I Ketut Sartika selaku pemilik dari Guling Samsam Merekak karena merasa bosan dengan olahan babi guling yang monoton.

i. Etika dan etiket

Pelaksanannya dalam menikmati sajian samsam guling ini tidak perlu ritual khusus. Tradisi makan dengan tangan mampu meningkatkan kenikmatan wisatawan terhadap makanan yang disantapnya. Makan dengan tangan mengacu pada makanan pada zaman dahulu, ketika masyarakat Bali belum mengenal sendok dan garpu. Makanan terasa lebih enak jika dimakan dengan cara yang sederhana, yakni mengoptimalkan penggunaan jari saat makan. Tradisi makanan ini menekankan penggunaan lima jari untuk mengambil makanan untuk dimasukkan ke dalam mulut. Kelima jari dianggap sebagai satu kesatuan dengan gerakan dan fungsi yang saling melengkapi.

## 1.2 Komponen Gastronomi Be Genyol di Warung Men Cesver

### a. Memasak

Cara mengolah masakan pada sajian be genyol Men Cesver adalah digoreng dan dipresto. Pada saat wisatawan berkunjung ke warung ini pemilik warung makan akan menunjukkan proses pengolahan daging babi menjadi be genyol, dengan menyiapkan

bahan-bahan yang siap untuk dimasak. Wisatawan dapat ikut berpartisipasi dari tahap memotong daging babi, lalu wisatawan juga akan diajak untuk membalur daging babi yang sudah digoreng setengah matang dengan bumbu base genep Bali (bumbu Bali), setelah itu wisatawan dapat menunggu sembari melihat proses presto be genyol warung Men Cesver.

b. Bahan baku

Bahan baku utama pada sajian be genyol warung Men Cesver adalah daging babi dengan potongan ukuran 5cm. Daging babi yang digunakan oleh pemilik warung Men Cesver berasal dari peternakan babi yang dimiliki oleh masyarakat lokal desa Penarungan. Wisatawan dapat mengunjungi peternakan tersebut dan dapat menyaksikan salah satu aktifitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal sebagai mata pencaharian yaitu sebagai peternak babi. Beberapa bahan baku yang menjadi komponen dalam bumbu base genep Bali berasal dari hasil panen masyarakat lokal, wisatawan pun mengunjungi perkebunan yang terdapat di desa wisata Penarungan.

c. Mencicipi

Saat hidangan be genyol siap untuk disantap oleh wisatawan, cara mencicipi sajian pada be genyol Men Cesver adalah langsung menggunakan tangan untuk mendapatkan rasa yang maksimal, namun wisatawan dapat menggunakan piranti makan seperti sendok dan garpu. Pada saat wisatawan mencicipi be genyol hasil olahan dari warung Men Cesver ini rasa yang ditimbulkan adalah gurih, sedikit pedas dan sedikit manis karena campuran dari bahan baku yang digunakan, wisatawan dapat merasakan tekstur daging yang begitu kenyal karena proses daging babi yang dipresto lama. Kemudian wisatawan dapat menghirup aroma yang muncul yaitu aroma harum dari bumbu base genep Bali yang sudah meresap kedalam daging be genyol.

d. Menghidangkan

Dalam menghidangkan sajian be genyol menggunakan ingke (berupa alas makan tradisional yang terbuat dari anyaman rotan) yang di mana ingke biasa digunakan oleh masyarakat Bali sebagai pengganti alas makan seperti piring. Ingke yang dipergunakan merupakan hasil produksi dari kerajinan masyarakat lokal desa wisata Penarungan. Wisatawan dapat mengunjungi tempat kerajinan rotan di desa wisata Penarungan untuk melihat proses pembuatan ingke tersebut.

e. Meneliti dan menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun temurun pada masyarakat lokal khususnya keluarga dalam setiap proses mulai dari persiapan hingga selesai. tradisi ini diharapkan terus berlanjut dari generasi ke generasi.

f. Pengalaman unik

Pengalaman unik yang diberikan pada saat wisatawan menyantap hidangan be genyol warung Men Cesver ini adalah wisatawan dapat menikmati suasana rumah tinggal Bali karena lokasi warung Men Cesver ini berada di satu pekarangan dengan rumah tinggal sang pemilik, dimana wisatawan dapat menikmati keindahan arsitektur rumah adat Bali dengan melihat ukiran-ukiran yang terdapat pada angkul-angkul (bangunan tradisional khas *Bali* yang memiliki fungsi utama sebagai pintu gerbang) dan ukiran di tempat ibadah sang pemilik yaitu sanggah atau merajan.

g. Pengetahuan gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian be genyol ini memiliki nutrisi yang cukup seimbang karena dalam sajian ini terdapat karbohidrat, protein, lemak, dan serat. Pemilik dari warung Men Cesver ini hanya menjelaskan kandungan gizi yang terdapat pada sajian secara garis umum.

h. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial

Babi genyol atau dalam bahasa Bali be genyol merupakan makanan khas dari Bali yang sudah lama ada di dunia kuliner sejak jaman nenek moyang. Babi genyol ini awalnya digunakan pada saat upacara umat Hindu di Bali yaitu penampahan Galungan lalu seiring berkembangnya jaman babi genyol ini menjadi kuliner yang terpublikasikan bagi wisatawan.

i. Etika dan etiket

Pelaksanannya dalam menikmati sajian samsam guling ini tidak perlu ritual khusus. Tradisi makan dengan tangan mampu meningkatkan kenikmatan wisatawan terhadap makanan yang disantapnya. Makan dengan tangan mengacu pada makanan pada zaman dahulu, ketika masyarakat Bali belum mengenal sendok dan garpu. Makanan terasa lebih enak jika dimakan dengan cara yang sederhana, yakni mengoptimalkan penggunaan jari saat makan. Tradisi makanan ini menekankan penggunaan lima jari untuk mengambil makanan untuk dimasukkan ke dalam mulut. Kelima jari dianggap sebagai satu kesatuan dengan gerakan dan fungsi yang saling melengkapi.

### 1.3 Komponen Gastronomi Bubuh Bali di Warung Men Hendra

a. Memasak

Cara mengolah makanan pada sajian bubuh bali di Warung Men Hendra ini direbus dan digoreng. Pada saat wisatawan berkunjung, pemilik dari warung Men Hendra akan menawarkan jika wisatawan ingin ikut dalam pembuatan bubuh Bali. Pemilik akan menyiapkan bahan-bahan untuk membuat bubuh Bali. Untuk tahapan memasaknya pertama wisatawan akan diajak untuk mencuci beras terlebih dahulu, lalu beras akan direbus sampai menjadi bubur kurang lebih 30 menit. Kemudian pada proses selanjutnya wisatawan akan melihat proses membuat sambal bali

dengan digoreng. Lalu untuk proses masak bumbu kalas sebagai bumbu khas bubuhnya diolah dengan merebus semua bahan-bahan ke dalam panci sehingga pada saat penyajian bumbu kuah Bali ini dituangkan ke bubur saat mau dihidangkan. Sembari menunggu wisatawan dapat berpartisipasi pada proses mengolah daging ayam pada saat proses menyuwir daging ayam untuk dihidangkan.

b. Bahan baku

Bahan baku utama pada sajian bubuh Bali warung Men Hendra adalah beras, ayam, sayur kacang panjang, sayur toge, dan telur ayam. Beras yang dipakai oleh warung Men Hendra merupakan hasil panen dari pertanian desa Penarungan dan wisatawan dapat menyaksikan proses panen sebagai salah satu aktifitas masyarakat lokal sebagai petani. Kemudian bumbu dibutuhkan lengkuas, kunyit, jahe, ketumbar, daun jeruk, daun salam, dan parutan kelapa. Bumbu yang digunakan juga dari hasil panen dari masyarakat lokal desa Penarungan.

c. Mencicipi

Wisatawan dapat mencicipi sajian pada bubuh bali ini menggunakan piranti makan seperti sendok dan garpu, lalu diawali dengan mencampur bubur terlebih dahulu dengan bumbu dan kuahnya yang dipadukan dengan ayam, sayur urap, dan sambal goreng agar dapat perpaduan rasa khas bumbu bali. Rasa pertama yang ditimbulkan pada saat wisatawan siap menyantap adalah pedas dari sambal gorengnya, lalu gurih dan asin dari bumbu balinya. Kemudian wisatawan dapat menghirup aroma kuat dari siraman kuah bumbu bali dan tekstur dari ayam suwir yang empuk.

d. Menghidangkan

Dalam menghidangkan bubuh Bali menggunakan piranti mangkok, bubur di tuang ke dalam mangkok lalu disiram dengan kuah dan bumbu kalas bali, lalu dibagian atasnya dipadukan dengan sayur urap dan sambal goreng dan disampingnya akan dipadukan dengan ayam suwir dan telur ayam rebus.

e. Meneliti dan menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun temurun pada masyarakat lokal khususnya keluarga dalam setiap proses mulai dari persiapan hingga selesai. tradisi ini diharapkan terus berlanjut dari generasi ke generasi.

f. Pengalaman unik

Pengalaman unik yang dapat dirasakan wisatawan pada saat menyantap bubuh Bali ini adalah menikmati suasana pedesaan yang asri dengan dikelilingi oleh persawahan. Wisatawan dapat menikmati keindahan arsitektur dari Pura-pura yang terdapat di desa wisata Penarungan karena lokasi dari warung Men Hendra ini terletak di pinggir jalan raya desa Penarungan. Pada saat hari dimana bertepatan dengan upacara agama Hindu, wisatsawan dapat menyaksikan masyakarkat lokal menggunakan pakaian adat

berjalan kaki dari rumah tinggalnya menuju Pura untuk Sembahyang dengan membawa *keben* (wadah berfungsi untuk mengemas sarana upacara terbuat dari bambu).

g. Pengetahuan gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian Bubuh bali memiliki nutrisi yang seimbang karena mengandung karbohidrat, protein, vitamin, dan serat. Namun pemilik dari warung Men Hendra hanya menjelaskan kandungan yang terdapat pada sajian dalam garis umum saja.

h. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial

Setiap hari Sabtu, umat Hindu Bali merayakan Hari Kliwon wuku Wariga Tumpek Wariga. Dikenal juga dengan sebutan Tumpek Bubuh, Tumpek Uduh dan Tumpek Pengatag, hari raya ini biasanya ditandai dengan tradisi pembuatan bubur (*bubuh*). Bubur adalah simbol kesuburan. Tujuan diadakannya Tumpek Wariga adalah untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa (Dewa dalam agama Hindu) atas anugerah kesuburan sehingga segala jenis tanaman dapat tumbuh dengan baik. Tumbuhan yang kemudian menjadi sumber utama kehidupan umat manusia.

i. Etika dan etiket

Pelaksanannya dalam menikmati sajian *samsam guling* ini tidak perlu ritual khusus. Tradisi makan dengan tangan mampu meningkatkan kenikmatan wisatawan terhadap makanan yang disantapnya. Makan dengan tangan mengacu pada makanan pada zaman dahulu, ketika masyarakat Bali belum mengenal sendok dan garpu. Makanan terasa lebih enak jika dimakan dengan cara yang sederhana, yakni mengoptimalkan penggunaan jari saat makan. Tradisi makanan ini menekankan penggunaan lima jari untuk mengambil makanan untuk dimasukkan ke dalam mulut. Kelima jari dianggap sebagai satu kesatuan dengan gerakan dan fungsi yang saling melengkapi.

#### 1.4 Komponen Gastronomi Lawar dan Sate Lilit di Warung Pan Kobleng

a. Memasak

Pada saat wisatawan mengunjungi warung Pan Kobleng, pemilik dari warung akan mengajak wisatawan untuk ikut dalam tahapan proses memasak. Pada tahapan pertama dalam mengolah masakan pada sajian lawar yaitu pertama *angka* di rebus terlebih dahulu dengan kelapa lalu bagian kulit daging. Setelah itu wisatawan akan diminta untuk mengaduk bahan-bahan di sebuah mangkok besar dicampur bersama bumbu lengkap bali dan juga dengan pilihan daging olahan ayam atau babi. Setelah itu akan ditunjukkan proses mengolah sate lilit dengan pilihan daging ayam atau babi. Pertama pemilik akan menunjukkan proses menggiling daging, lalu diisi bumbu lengkap bali. Setelah itu wisatawan akan diajarkan untuk

melilit daging sate dengan cara melilitnya setengah dari batang tersebut, Lalu sate akan dimasak melalui proses dibakar.

b. Bahan baku

Bahan baku utama pada sajian lawar dan sate lilit adalah daging kulit babi dan kulit ayam. Daging ayam dan daging babi yang digunakan pada pengolahan menu sajian lawar dan sate lilit berasal dari hasil peternakan yang dimiliki oleh sang pemilik warung. Wisatawan dapat melihat peternakan ayam dan juga babi yang jaraknya tidak jauh dari warung Pan Kobleng. Untuk bumbu yang digunakan terdiri dari bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kencur, dan cabe. Bahan-bahan yang digunakan pun pada olahan bumbu juga adalah hasil dari panen masyarakat lokal desa Penarungan.

c. Mencicipi

Wisatawan dapat mencicipi sajian dengan cara menggunakan tangan, namun wisatawan juga dapat menggunakan piranti makan seperti sendok dan garpu. Pada saat wisatawan mencicipi lawar dan juga satenya, rasa yang ditimbulkan adalah sedikit pedas, gurih, dan asin yang berasal dari bahan baku yang digunakan. Wisatawan dapat menghirup aroma segar dari lawar karena diolah secara langsung dengan bahan-bahan yang segar dan pada saat mencicipi sate lilit wisatawan dapat merasakan tekstur dari sate lilit yang empuk.

d. Menghidangkan

Dalam menghidangkan sajian lawar dan sate lilit menggunakan ingke (berupa alas makan tradisional yang terbuat dari anyaman rotan). Ingke yang dipergunakan merupakan hasil produksi dari kerajinan masyarakat lokal desa wisata Penarungan dan sangat ramah lingkungan. Wisatawan dapat mengunjungi tempat kerajinan rotan di desa wisata Penarungan.

e. Meneliti dan menulis

Pengetahuan ini diwariskan secara turun temurun pada masyarakat lokal khususnya keluarga dalam setiap proses mulai dari persiapan hingga selesai. tradisi ini diharapkan terus berlanjut dari generasi ke generasi.

f. Pengalaman unik

Pengalaman unik yang dapat dirasakan pada saat wisatawan menyantap hidangan dari lawar dan sate lilit ini adalah wisatawan dapat menyaksikan suasana dapur asli masyarakat Bali yang dimana dalam proses memasaknya masih menggunakan kayu bakar dan peralatan masak jadul dipajang oleh pemilik warung Pan Kobleng. Pemilik warung tetap menjaga nilai kebudayaan lokal, dengan memberikan edukasi kepada wisatawan akan cerita budaya masyarakat lokal Bali dengan sejarah dapur yang jadul.

g. Pengetahuan gizi

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam sajian lawar dan sate lilit memiliki nutrisi yang seimbang karena mengandung protein,

vitamin, dan serat. Namun pemilik dari warung Pan Koblong hanya menjelaskan kandungan yang terdapat pada sajian secara garis umum.

h. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial

Saat hari raya Galungan, ngelawar sudah menjadi budaya yang diturunkan secara turun temurun di Bali dan selalu dinantikan. Bahan pembuatnya mewakili harmoni dan keseimbangan. Ada kelapa parut (putih, lambang Dewa Iswara di timur); darah (merah, lambang Dewa Brahma di selatan); rempah-rempah (kuning, lambang Dewa Mahadewa di Barat); dan terasi (warna hitam, lambang Dewa Wisnu di bagian bawah). Empat arah mata angin melambangkan keseimbangan.

Selanjutnya masuk ke dalam makna dan filosofi sate lilit, lilitan yang erat memiliki makna sebagai wujud pemersatu masyarakat, seolah-olah melilit suatu komunitas untuk menghubungkan dan menciptakan koherensi. Dilihat dari cara pembuatannya, sate lilit yang dibuat secara bersama-sama merupakan simbol kerjasama dan gotong royong di Bali.

i. Etika dan etiket

Pelaksanannya dalam menikmati sajian samsam guling ini tidak perlu ritual khusus. Tradisi makan dengan tangan mampu meningkatkan kenikmatan wisatawan terhadap makanan yang disantapnya. Makan dengan tangan mengacu pada makanan pada zaman dahulu, ketika masyarakat Bali belum mengenal sendok dan garpu. Makanan terasa lebih enak jika dimakan dengan cara yang sederhana, yakni mengoptimalkan penggunaan jari saat makan. Tradisi makanan ini menekankan penggunaan lima jari untuk mengambil makanan untuk dimasukkan ke dalam mulut. Kelima jari dianggap sebagai satu kesatuan dengan gerakan dan fungsi yang saling melengkapi.

2. Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik di Desa Wisata Penarungan melalui analisis SWOT

Pengembangan wisata kuliner sebagai daya tarik wisata Gastronomi yang dapat meningkatkan kunjungan wisatawan ke desa wisata Penarungan perlu dirumuskan suatu strategi yang tepat sesuai dengan kondisi dan kebutuhan yang ada. Untuk itu perlu ada kajian internal dan eksternal bagi pengembangan selanjutnya, analisis internal diarahkan untuk mengkaji faktor-faktor kekuatan (*Strengths*) dan kelemahan (*Weakness*) sedangkan analisis eksternal ditujukan untuk mengkaji faktor-faktor peluang (*Opportunities*) dan ancaman (*Threats*).

**Tabel 1. Matriks SWOT Potensi Wisata Gastronomi Desa Wisata Penarungan**

Internal External	Strength (S)	Weakness (W)
	1. Jenis makanan kuliner beragam 2. Wisata kuliner desa Penarungan dikelola oleh masyarakat lokal 3. Pemilik usaha kuliner di desa Penarungan memberi pengalaman yang unik dalam komponen gastronomi 4. Bahan baku berkualitas hasil pertanian dan peternakan masyarakat lokal 5. Menerapkan konsep ramah lingkungan	1. Kurangnya pemasaran digital yang dilakukan oleh pelaku usaha kuliner 2. Kurangnya perhatian pada kebersihan warung makan 3. Beberapa warung makan memiliki fasilitas yang kurang memadai 4. Kurangnya pemahaman masyarakat terhadap pengembangan wisata gastronomi
Opportunities (O)	Strategi (S - O)	Strategi (W - O)
1. Mengadakan festival kuliner 2. Posisi desa Penarungan sangat strategis terletak ditengah-tengah jalur pariwisata 3. Memanfaatkan media sosial sebagai media promosi 4. Peningkatan kesadaran masyarakat lokal akan pengembangan potensi wisata gastronomi 5. Perkembangan bisnis online	1. Mengadakan festival kuliner dengan keberagaman makanan lokal (S1, S2, S5, O1) 2. Membuat paket wisata gastronomi (S1, S3, S4, S5, O2, O4) 3. Mendaftarkan warung makan pada aplikasi jasa antar makanan online (S1, S2, O5) 4. Mempromosikan keberagaman makanan lokal melalui media sosial oleh masyarakat lokal (S1, S2, O3)	1. Mempromosikan produk makanan lokal sebagai daya tarik desa wisata Penarungan pada media sosial (W1, W2, O1, O3) 2. Mengadakan acara edukasi wisata gastronomi bagi masyarakat lokal dengan dipromosikan melalui media sosial milik desa (W1, W3, W4, O3, O4) 3. Pemilik usaha kuliner wajib mendaftarkan warung makannya ke aplikasi jasa antar makanan online (W1, O2, O5)
Threats (T)	Strategi (S - T)	Strategi (W - T)
1. Keterbatasan aksesibilitas menuju warung makan 2. Produk kuliner luar yang masuk ke wilayah desa Penarungan 3. Perubahan cuaca yang ekstrem 4. Penurunan tingkat kunjungan wisatawan	1. Pengelola desa wisata Penarungan dapat memberikan lahan khusus UMKM dibidang kuliner (S1, S2, S3, S5, T1, T3, T4) 2. Pengelola desa wisata Penarungan dapat mengatur produk-produk yang bisa masuk ke dalam desa (S1, S4, T2)	1. Meningkatkan dan mempromosikan fasilitas dan aksesibilitas untuk meningkatkan kunjungan wisatawan melalui media sosial (W1, W3, W4, T1, T4) 2. Mengedukasikan masyarakat lokal agar produk kuliner luar tidak sembarangan masuk ke dalam desa (W4, T2) 3. Akibat perubahan cuaca yang ekstrem mempengaruhi kebersihan makanan seperti akibat angin debu (W2, T3)

Sumber: Hasil olah data, 2023

Tabel 1. menjelaskan secara singkat hasil SWOT yang diperoleh dari wawancara dengan informan dan observasi ke desa wisata Penarungan. Pada tabel 1. Terdapat juga beberapa informasi seperti strategi S-O merupakan strategi yang memaksimalkan seluruh kekuatan yang ada untuk memanfaatkan seluruh peluang. Strategi W-O merupakan strategi yang meminimalkan kelemahan yang ada untuk memanfaatkan peluang yang dimiliki. Strategi S-T merupakan strategi yang memaksimalkan seluruh kekuatan yang ada untuk mengatasi ancaman yang dimiliki. Sedangkan strategi W-T merupakan strategi yang meminimalkan kelemahan yang dimiliki untuk menghindari ancaman yang ada.

### SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa Guling samsam merekak, warung Men Cesver, warung Men Hendra, dan warung Pan Kobleng sudah memenuhi sembilan komponen dari gastronomi. Sembilan komponen gastronomi yang dimaksud (Turgarini, 2018) adalah (1) memasak, (2) filosofi dan sejarah, (3) bahan baku, (4) mencicipi, (5) menghidangkan, (6) meneliti dan menulis, (7) pengalaman makan yang unik, (8) pengetahuan gizi, (9) etika dan etiket. Meski demikian ada komponen yang perlu ditingkatkan lagi, yakni komponen pengetahuan gizi dan pengetahuan pada makanan lokal yang disajikan. Masyarakat lokal selaku pengelola hanya mengetahui

manfaat dari masakan yang tersaji, belum mengetahui secara detail kandungan gizi yang terdapat dalam aneka masakan yang disajikan, dan pengetahuan literatur dari makanan yang disajikan.

Strategi yang dapat digunakan untuk pengembangan potensi wisata gastronomi sebagai daya tarik di desa wisata Penarungan adalah strategi agresif dengan mengutamakan strategi (S – O) yang dibuat dalam tabel matriks SWOT, seperti mengadakan festival kuliner dengan keberagaman makanan lokal, membuat paket wisata gastronomi, mendaftarkan warung makan pada aplikasi jasa antar makanan online, dan mempromosikan keberagaman makanan lokal melalui media sosial oleh masyarakat lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alonzo, R. D. B., Asaldo, A. A., Paclib, M. A. P., Pangilinan, M., Sarabia, K. A., & Soriano, M. P. M. (2022). Innovation of Tarragon Leaves, Curry Leaves and Garlic Vine into Local Herbs. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 58–67. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.823>
- Arajuo, E. B., (2016). Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste, *Jumpa*, Vol. 3, No.1, pp.15-27
- Atmaja, I. M. P. D. (2022). Inventarisasi Makanan Dan Minuman Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 87–98. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.899>
- Bhudiharty, S., Ratnasari, K., & Waluyo, S. D. (2018). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kawasan Petak Sembilan Glodok, Jakarta Barat. *Jurnal Industri Pariwisata* (Vol. 1, Issue 2)
- Cholis, L. N., Priatini, W., & Insani, H. M. (2022). Persepsi Konsumen Akan Hygiene dan Sanitasi terhadap Keputusan Pembelian Makanan pada Pedagang Kaki Lima: Studi Kasus di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 51–57. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.917>
- Darwis, R., & Nur Baity, M. R. (2021). Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency. *The Journal Gastronomy Tourism* (Vol. 8, Issue 2, pp. 72–89). <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i2.41820>
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87-103.
- Firmans Syah, (2017). Strategi Pengembangan Desa Wisata. *Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & Call for Papers Unisbank Ke-3 (Sendi\_U 3)*. ISBN: 9-789-7936-499-93 335
- Gürel, E., & Tat, M. (2017). SWOT Analysis: A Theoretical Review Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi the Journal of International Social Research.
- Hardani, Andriani, H., Ustiaty, J., Utami, E., Istiqomah, R., & Fardani, R. (2020). Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif. *Jurnal Multidisiplin Madani (MUDIMA)*. Vol.1

- Hendrayana, I. M. (2022). Strategi Pengembangan Pengolahan Kopi Arabika Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Desa Catur, Kintamani, Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 77–88. <https://doi.org/10.52352/jpar.v21i1.736>
- Kartika., & Z. Harahap (2019). The Culinary Development of Pempek as a Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan Tour. *Sci. J.*, 4 (2) 211–233.
- Martadjaja, I. G. M. I. D. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 68–77. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.912>
- Nurwitasari. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. *Barista*, 2 (1), 92–102
- Pengajaran, M., Bagi Masyarakat, G., Wisata, D., Adhitiowasis, A., Malihah, E., & Andari, R. (2022). Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata. *JournalofTourismandCreativity*,6(2),111–119. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/tourismjournal/index>
- Ramadhan, D. R., Priatini, W., & Indriasari, I. (2017). Potensi Sayur Besan sebagai Daya Tarik Wisata Warisan Gastronomi Betawi di DKI Jakarta. *The Journal Gastronomy Tourism* (Vol. 4)
- Riano, M. S., Ningsih, C., & Abdilah, H. T. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Halal Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 45–57. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.483>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History* (Vol. 9, Issue 1). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih>
- Sahabudin, A., Magister, P., Berkelanjutan, P., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. In *Jumpa* (Vol. 6, Issue 1)
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas Mie Basah Dengan Penambahan Tepung Ubi Talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78–86. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: JurnalIlmuKomunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Turgarini, D., & Pridia R. Sari. H. (2016). Gastronomy Tourism Attraction in Ternate City. 28, 90-96. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-16.2017.17>
- Turgarini, D. (2014). Inventory Of Gastronomy Tradition and Philosophy as Database Indonesia Tourism.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta