

---

## Inovasi Pengolahan Buah Salak Sebagai Produk Kuliner dan Oleh-Oleh Khas di Desa Wisata Sibetan

Hardina\*<sup>1</sup>, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya<sup>2</sup>, Ngakan Putu Sudiarta<sup>3</sup>

Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali  
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel. Kabupaten Badung, Bali

<sup>1</sup>hardina.ia2015@gmail.com, <sup>2</sup>duzanta245@gmail.com, <sup>3</sup>ngakanpt@yahoo.com

---

Received: November, 2021

Accepted: November, 2021

Published: December, 2021

---

### Abstract

*Sibetan Tourism Village is the center of salacca plantation in Bali. Various processed products from salacca fruit produced by agro-tourism in Sibetan Village become special culinary and souvenirs that can improve the community's economy. However, in its journey, typical culinary products and souvenirs are very difficult to sell outside the region. The purpose of the study was to determine the condition of salacca fruit farming in Sibetan Tourism Village and analyze the innovations made in processing snake fruit as culinary products and typical souvenirs of Sibetan Tourism Village. The research method used qualitative method. The results showed that the condition of snake fruit farming consisted of approximately 9 types of salacca fruit and 5 types of agro-tourism. Salacca Fruit processing innovations that are most in demand by tourists are snake fruit wine. The packaging of products has followed the trend of souvenirs packaging. The marketing has utilized social media such as Instagram, Facebook, You Tube and through TV media. The management of the Sibetan Tourism Village has also begun to expand its network of cooperation with the Godevi marketplace.*

**Keywords:** *tourism village, salacca fruit, culinary product*

### Abstrak

*Desa Wisata Sibetan merupakan pusat perkebunan salak di Bali. Berbagai produk olahan dari salak diproduksi oleh agrowisata di Desa Sibetan menjadi kuliner khas dan oleh-oleh yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Namun dalam perjalanannya produk kuliner khas dan oleh-oleh sulit untuk dipasarkan keluar daerah. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis inovasi yang dilakukan dalam pengolahan buah salak sebagai produk kuliner dan oleh-oleh khas Desa Wisata Sibetan. Metode penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa. Inovasi pengolahan buah salak yang paling banyak diminati oleh wisatawan adalah produk arak salak. Pengemasan produk olahan salak telah mengikuti tren kemasan produk oleh-oleh dan souvenir. Pemasarannya telah memanfaatkan sosial media seperti Instagram, Facebook, YouTube dan melalui media TV. Pengelola Desa Wisata Sibetan juga mulai memperluas jaringan kerjasamanya dan bermitra dengan marketplace Godevi.*

**Kata kunci:** *desa wisata, buah salak, produk kuliner*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Wisata Sibetan merupakan salah satu desa wisata yang dikenal sebagai sentra perkebunan salak. Desa Wisata Sibetan terletak di sisi timur Pulau Bali tepatnya di Kabupaten Karangasem, memiliki hamparan kebun salak yang sangat luas yaitu 81,12% (Monografi Desa Sibetan, 2010). Keragaman jenis salak Bali yang ada di desa ini mencapai 13 jenis dan tidak dimiliki oleh daerah lain (Darmadi dkk., 2002). Desa Wisata Sibetan mengandalkan potensi wisata alam dengan kegiatan utama yaitu agrowisata. Saat ini istilah agrowisata sudah tidak asing lagi dalam dunia kepariwisataan. Agrowisata merupakan salah satu jenis pariwisata yang memanfaatkan sumber daya alam yaitu hasil perkebunan sebagai salah satu atraksi wisatanya.

Desa Wisata Sibetan memiliki tiga sampai dengan lima agrowisata dengan aktivitas dan produk yang beragam. Dengan adanya pemanfaatan perkebunan salak di Desa Wisata Sibetan menjadi agrowisata, hal ini menunjukkan bahwa telah terjadi integrasi antara sektor pertanian dan pariwisata di Desa Sibetan. Integrasi ini dapat meningkatkan perekonomian petani salak yang lahannya dimanfaatkan untuk kegiatan agrowisata, sehingga hal ini akan menciptakan persepsi positif masyarakat pedesaan terhadap kegiatan pariwisata. Keunikan dari paket agrowisata salak di Desa Sibetan tidak hanya menawarkan keindahan alam berupa pemandangan perkebunan salak, pemandangan bukit, gunung dan lembah. Namun wisatawan juga diajak untuk menyusuri perkebunan salak yang telah tertata dengan rapi, wisatawan juga diberikan edukasi tentang jenis dan ragam pohon salak, manfaat salak dan bagaimana proses pembibitan, penanaman hingga panen. Selain itu wisatawan juga dapat melihat secara langsung bagaimana buah salak diolah menjadi berbagai jenis jajanan hingga minuman yang dapat dinikmati langsung pasca berkeliling kebun salak. Kegiatan wisata di Desa Sibetan sangat menarik hal ini yang membedakan desa ini berbeda dari desa lainnya.

Berbagai produk olahan dari salak telah berhasil diproduksi oleh agrowisata di Desa Sibetan. Beberapa diantaranya seperti; kurma salak, teh kulit salak, kopi biji salak, wine salak, madu salak, pia salak, keripik salak dan sup rembung salak. Berdasarkan hasil wawancara bersama salah satu pengelola agrowisata sekaligus pengolah buah salak yakni Bapak Wayan Kingkong, bahwa pengolahan buah salak berawal dari banyaknya buah salak yang terbuang ketika musim panen karena tidak laku terjual dipasaran dan ditawarkan dengan harga sangat murah. Sehingga para petani lebih memilih untuk membuang buah salak hasil panennya.

Pengolahan buah salak awalnya hanya sebatas untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat terutama petani salak. Kemudian juga untuk meningkatkan nilai tambah buah salak. Dengan adanya pemanfaatan buah salak menjadi produk olahan memang cukup membantu petani salak. Hal ini dibuktikan dengan tidak adanya buah salak yang terbuang di pinggir jalan dan area pasar pada saat musim panen. Pada awalnya buah salak hanya dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan wine, kemudian berkembang menjadi bahan dasar kripik, dodol dan kurma atau manisan salak. Pengolahan buah salak sebagai bahan dasar wine salak pada awalnya sempat mengalami kendala terkait izin edar produk.

Kemudian permasalahan lain muncul dimana sulitnya memasarkan produk olahan salak keluar daerah. Hal ini dikarenakan berbagai macam faktor, mulai dari sistem perizinan yang cenderung rumit, hingga kemampuan SDM yang kurang, produk buah salak diolah dan dikemas secara tradisional dan kurang dapat menarik pembeli. Produk juga tidak tahan lama dan cepat sekali rusak, hal ini diungkapkan oleh Bapak Wayan Kongking selaku pengolah buah salak. Berkembangnya kegiatan pariwisata di Desa Wisata Sibetan membuat para pelaku agrowisata dan pengolah buah salak berinisiatif untuk mengembangkan produk olahan salak menjadi kuliner dan oleh-oleh khas Desa Wisata Sibetan. Namun dalam mengembangkan produk olahan salak menjadi kuliner dan oleh-

oleh khas desa tidak mudah. Dibutuhkan berbagai macam pengetahuan mulai dari pengolahan, pengemasan hingga pemasaran.

Berdasarkan fenomena yang ada maka menarik untuk dilakukan penelitian terkait “Inovasi Pengolahan Buah Salak Sebagai Produk Kuliner dan Oleh-Oleh Khas di Desa Wisata Sibetan”. Sehingga dengan adanya inovasi pengolahan buah salak maka produk kuliner dan oleh-oleh yang diproduksi di Desa Wisata Sibetan dapat mendukung kegiatan desa wisata dan juga memberikan manfaat ekonomi pada masyarakat petani salak khususnya dan masyarakat desa umumnya. Inovasi pengolahan buah salak juga diharapkan dapat membantu para pengolah untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat bersaing di pasaran.

Adapun landasan konsep dan teori analisis yang digunakan untuk pada penelitian ini, diantaranya; Istilah gastronomi pertama kali muncul pada judul sebuah puisi di Prancis pada tahun 1801 (Berchoux, 1804 dalam Scarpato, 2002) yang berhubungan dengan kenikmatan dalam menikmati makanan dan minuman. Konsep 4A Menurut Cooper dkk (1993) mengemukakan bahwa terdapat 4 (empat) komponen yang harus dimiliki oleh sebuah daya tarik wisata, yaitu: *attraction, accessibility, amenity dan ancillary*. Inovasi produk menurut (Myers dan Merquis dalam Kotler, 2007) menyatakan bahwa inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Desa wisata adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi, dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku (Nuryanti, Wiendu dalam Anom & Suryawan, 2016). Purwadarminta (1999), Ekowisatadiartikan sebagai wisata yang sarasannya adalah pertanian (perkebunan, kehutanan, dan pertanian). Dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan untuk dapat mengetahui inovasi yang dilakukan dalam pengolahan buah salak sebagai produk kuliner dan oleh-oleh khas Desa Wisata Sibetan. Sehingga dapat membantu masyarakat petani salak dan juga mengangkat nilai jual buah salak.

## 2. METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan pada kajian ini adalah pendekatan kualitatif. Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif, sumber data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi; observasi, wawancara dan survei. Teknik penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan *Purposif Sampling*, (Bungin (2007:107)). Berdasarkan Rumus Slovin, maka sampel yang dapat diambil dari populasi sebanyak 100 orang, maka banyak sampel sebesar 100 responden. Pengambilan sampel ini dilakukan dengan teknik insidental, seperti yang dikemukakan Sugiyono (2009). Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu interpretatif kualitatif, dimana, menurut Miles dan Huberman dalam (Sugiyono, 2014) aktivitas dalam analisis data kualitatif dilakukan secara interaktif. Analisis data dalam penelitian ini adalah data kualitatif yang disajikan dalam bentuk kata-kata dengan mendeskripsikan hasil analisis. Analisis data survei sebagai pelengkap analisis data kualitatif, dilakukan dengan rekapitulasi, kemudian dianalisa menggunakan *software* SPSS untuk dicari distribusi frekuensi rekapitulasi kusioner yang ada. Hasil dari metode survei berupa data statistik yang diinterpretasi dengan serangkaian konsep serta teori yang digunakan dalam penelitian ini.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Kondisi Eksisting Pertanian Salak di Desa Wisata Sibetan

Kondisi Pertanian Salak di Desa Wisata Sibetan dapat dilihat dari jenis dan ragam buah yang ditanam dan dikembangkan di Desa Wisata Sibetan. Selain itu juga dilihat

bagaimana perkembangan dari agrowisata salak yang dikelola saat ini sebagai salah satu bentuk pemanfaatan potensi salak di bidang pariwisata.

Desa Wisata Sibetan sudah sangat terkenal sebagai daerah penghasil salak di Bali yang memiliki kualitas buah yang bagus dengan rasa enak dan manis. Terletak di dataran tinggi di ketinggian 400-600 mdpl, membuat tempat ini selalu memiliki cuaca berhawa sangat sejuk, wilayah seperti ini merupakan tempat yang cocok untuk tumbuhan ini sehingga perkembangan serta hasilnya memang lebih maksimal. Terdapat beberapa varietas unggulan salak yang tumbuh di Desa Wisata Sibetan, salak tersebut dibagi berdasarkan beberapa faktor diantaranya; warna kulit salak, rasa buah salak dan tebal tipisnya daging salak. Beberapa jenis salak yang ada di Desa Wisata Sibetan diantaranya; salak gondok, salak nangka, salak pada, salak putih/toris, salak gula pasir, salak maong, salak nyuh dan salak merah. Jenis dan ragam buah salak mulai dari tinggi tanaman, rangkaian daun, jumlah duri, karakter buah meliputi warna kulit, daging buah, aroma dan rasa buah, petani di Sibetan.

Perkembangan pariwisata Desa Sibetan dimulai dari tahun 2010, seiring dengan adanya kunjungan wisatawan yang semakin ramai ke Desa Wisata Sibetan. Sampai pada tahun 2021 Desa Wisata Sibetan memiliki lima agrowisata diferensiasi produk masing-masing diantaranya:

1) Agrowisata Abian Salak



Gambar 1. Agro Abian Salak

Agrowisata Abian Salak merupakan satu-satunya agrowisata yang memanfaatkan seluruh buah salak sebagai produk pariwisatanya. Agrowisata Abian Salak telah berdiri sejak tahun 2010 dan dikelola oleh Bapak I Nyoman Mastra selaku pembina sekaligus kepala pengelola Agrowisata Abian Salak.

Agrowisata Abian Salak terletak di Banjar Karanganyar Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem. Aktivitas yang ditawarkan ke wisatawan yang berkunjung ke Agrowisata Abian salak ini tidak hanya dapat berkeliling/ *trekking* di tengah kebun salak, tetapi wisatawan juga dapat menikmati langsung aneka produk kuliner salak serta cara atau proses pembuatan aneka olahan salak. Produk olahan salak yang diolah di Agrowisata Abian Salak terdiri dari: kopi salak, teh kulit salak, kurma salak, cuka salak dan hidangan yang disajikan untuk wisatawan berupa sup rembug salak.

2) Agrowisata Dukuh Lestari

Agrowisata ini menawarkan aktivitas *trekking* di kebun salak, menawarkan penginapan, menawarkan *view* bukit Pemukuran, dan kegiatan *cycling* khusus untuk

sepeda gunung. Selain itu di Agrowisata Dukuh Lestari juga terdapat tempat produksi *wine* salak.

3) Agrowisata Kebun Salak



Gambar 2. Agrowisata Kebun Salak

Agrowisata Kebun Salak menawarkan berbagai aktivitas wisata menarik bagi wisatawan. Wisatawan yang berkunjung ke agrowisata ini akan diajak *trekking* berkeliling kebun salak dan wisatawan dapat bebas mencicipi berbagai jenis buah salak. Beberapa produk olahan yang diolah di agro ini diantaranya; kopi salak, teh kulit salak dan yang terbaru ada pembuatan arak salak.

4) Agrowisata Salacca

Agrowisata Salacca menawarkan beberapa aktivitas untuk wisatawan seperti; kegiatan kebun salak, penginapan, kerajinan tenun endek dan menyediakan langsung jasa pramuwisata.

5) Yayasan *Bali Sibetan Volunteer and Learning Centre* (BSVLC)

Yayasan *Bali Sibetan Volunteer and Learning Centre* (BSVLC) menawarkan kegiatan wisata agro namun berbeda dengan wisata agro lainnya. Kegiatan wisata agro yang ditawarkan *Bali Sibetan Volunteer and Learning Centre* (BSVLC) adalah kegiatan pertanian sawah, selain itu juga terdapat aktivitas lainnya seperti; yoga, pembuatan banten, kursus Bahasa Inggris untuk anak-anak, penginapan dan menyediakan berbagai souvenir untuk wisatawan.

Buah salak yang tumbuh hanya dapat dipanen secara musiman. Musim panen buah salak ini terjadi antara bulan Juli sampai Agustus atau pada bulan Januari sampai Maret. Ketika musim panen tiba, buah salak yang ada di Desa Wisata Sibetan sangat melimpah. Harga jual dari buah ini dapat menurun drastis dikarenakan terlalu banyaknya hasil panen yang ada tidak sebanding dengan jumlah permintaan buah salak di pasaran. Keberadaan agrowisata salak di Desa Wisata Sibetan bertujuan untuk melakukan inovasi-inovasi dalam pengembangan buah salak menjadi produk olahan yang dapat dijual dan juga dapat menyelamatkan buah salak yang melimpah ketika musim panen. Adanya kegiatan pariwisata menjadi nilai tambah dan sekaligus peluang yang sangat bagus untuk mengembangkan kegiatan wisata berbasis pertanian salak.

### 3.2 Inovasi Pengolahan Buah Salak sebagai Produk Kuliner dan Oleh-Oleh

Untuk mengantisipasi hasil panen yang melimpah masyarakat melakukan inovasi buah salak menjadi berbagai macam olahan seperti makanan maupun minuman, karena hasil panen buah salak sangat melimpah sehingga hasil pemasarannya pun agak sulit dan harganya tidak stabil.

### 3.2.1 Pengembangan Atribut Produk Olahan Salak

Produk olahan salak tersebut diproduksi oleh masyarakat yang bergabung dalam Kelompok Wanita Tani Desa Wisata Sibetan. Produk olahan salak tidak hanya dijadikan sebagai oleh-oleh, melainkan juga sebagai kuliner khas yang disajikan langsung untuk wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Sibetan. Berikut jenis-jenis produk olahan salak.

Tabel 1: Jenis Produk Olahan Salak

No	Produk	Deskripsi
1	Kurma Salak	Kurma salak atau bisa juga disebut dengan manisan salak ini berbahan dasar buah salak dan gula pasir.
2	Kopi Salak	Produk unggulan yang ada di Desa Sibetan yang terbuat dari biji salak. Kopi ini berbeda dari kopi pada umumnya. Kopi ini tidak mengandung kafein dan banyak memiliki manfaat kesehatan.
3	Teh Salak	Produk teh salak Desa Wisata Sibetan, bahan dasar dari pembuatan teh salak adalah kulit buah salak. Teh salak berfungsi dalam pengobatan dan pencegahan penyakit diabetes.
4	Cuka Salak	Produk cuka salak dari Desa Wisata Sibetan. Bahan cuka salak yaitu buah salak. Cuka salak ini dipercaya memiliki khasiat yang lebih tinggi dibandingkan dengan cuka apel.
5	Wine Salak	Produk yang terbuat dari buah salak yang difermentasi menjadi wine salak. Kadar alkohol dalam wine salak cukup tinggi yaitu sebesar 13%.
6	Arak Salak	Arak salak merupakan salah satu produk yang sedang banyak diproduksi karena peminatnya adalah warga lokal. Arak tersebut tidak dapat membuat mabuk, karena ada sari buah.
7	Pia salak	Produk pia dan kripik salak yang diproduksi oleh masyarakat Desa Wisata Sibetan. Proses pembuatan pia dan kripik salak sebenarnya sangat sederhana dan bahan yang digunakan merupakan buah salak asli Desa Wisata Sibetan.

### 3.2.2 Pengolahan Produk

Cara pengolahan produk olahan salak di Desa Sibetan dilakukan dengan beberapa cara yaitu cara manual, dan mesin. Pengolahan produk juga ditentukan oleh produk yang diolah, seperti yang disampaikan oleh salah satu pemilik agrowisata di Desa Sibetan yaitu Bapak Ngurah Bima selaku Pemilik Agrowisata kebun salak mengatakan:

*"Kalau pengolahan itu ada tempatnya, kalau kopi kan ditempat yang sederhana saja, kalau kopi malah kalau dibuatnya di kompor rasanya kurang enak dan tenggorokan agak gatal, karena kan pematangannya dipaksakan, jadi kalau pengolahan kopi salak itu dari tanah tungkunya rasanya lebih enak".*  
(Wawancara, 06 Oktober 2021)

Berdasarkan hasil wawancara pada kutipan tersebut, dapat diketahui bahwa pengolahan kopi biji salak, sebaiknya diolah dengan sistem atau cara yang tradisional, serta menggunakan alat atau bahan yang masih alami. Hal ini dikarenakan pengolahan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan modern, dinilai menghasilkan produk olahan kopi yang kurang enak dan dari segi khasiat kurang bagus. Dilihat dari produk

olahan salak yang dihasilkan di Desa Wisata Sibetan, telah dikemas mengikuti kemasan oleh-oleh pada umumnya serta akan mengikuti kebutuhan pasar. Hal ini disebutkan oleh salah satu pemilik agrowisata di Desa Sibetan yaitu Ngurah Bima selaku Pemilik Agrowisata kebun salak mengatakan:

*“Kita pakai botol kaca untuk penjualan keluar saat ini, kalau bule gak mau yang pakai plastik, harganya pun berbeda, araknya tidak di label, sekarang kami baru mau buat labelnya. Kalau sekarang kita pakai lebih banyak botol plastik, kalau pariwisata sudah mulai normal baru kita mulai beli kaca untuk kemasannya. Tapi kalau untuk kopi salak kami pakai kertas, selalu kami pakai ini”.* (wawancara pada tanggal 05 Oktober 2021).

Berdasarkan hal tersebut, dapat diketahui bahwa masyarakat masih berusaha untuk meminimalkan penggunaan plastik karena dampak lingkungan yang akan ditimbulkan. Namun sangat sulit bagi masyarakat untuk menekan jumlah penggunaan plastik, karena dilihat dari sisi harga yang cukup terjangkau dan pengolah belum menemukan alternatif lainnya. Penggunaan kaca juga sudah menjadi salah satu pilihan, namun hanya digunakan untuk produk-produk yang khusus memiliki target pasar wisatawan mancanegara.

Bahan yang digunakan untuk mengemas produk olahan salak, dimana dapat diketahui bahwa sebanyak 44% masyarakat mengemas produk olahan salak menggunakan plastic, 39% mengatakan mengemas produk menggunakan kertas/karton dan sisanya menggunakan beberapa jenis bahan seperti, botol kaca, dan alumunium foil. Berdasarkan hal tersebut, dapat diketahui bahwa kemasan yang digunakan untuk mengemas sebagian besar plastic karena produk olahan yang berbentuk cair. Tapi tidak menutup kemungkinan kemasannya juga menyesuaikan dengan kondisi produk olahan.

Alat cetak pengemasan produk yang terdapat di salah satu agrowisata ini merupakan salah satu upaya penataan kembali kemasan produk sehingga produksinya akan lebih cepat, meskipun alat ini belum digunakan, karena jumlah pemesanan produk di masa pandemi mengalami penurunan. Alat tersebut dapat dilihat pafa Gambar 3

Tabel 2: Bahan Kemasan Produk Olahan Salak Desa Wisata Sibetan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid botol kaca	1	1,0	1,0	1,0
Botol, aluminium foil, karton	1	1,0	1,0	2,0
Kertas dan plastic	1	1,0	1,0	3,0
Kertas, plastik dan botol kaca	2	2,0	2,0	5,0
Kertas, plastik, karton dan botol kaca	1	1,0	1,0	6,0
Kertas/Karton	39	39,0	39,0	45,0
Menyesuaikan	1	1,0	1,0	46,0
Plastik	44	44,0	44,0	90,0
Plastik dan kertas	4	4,0	4,0	94,0
Plastik dan Kertas	1	1,0	1,0	95,0
Plastik kertas dan botol kaca	1	1,0	1,0	96,0
Plastik, kertas dan botol kaca	2	2,0	2,0	98,0
Plastik, kertas, dan botol kaca	1	1,0	1,0	99,0
Tidak tahu	1	1,0	1,0	100,0
Total	100	100,0	100,0	

Inovasi lainnya adalah yaitu disediakannya mesin pengemasan produk di salah satu agrowisata di Desa Sibetan yang dapat juga meningkatkan jumlah produksi dan meningkatkan kualitas kemasan produk.



Gambar 3. Alat Pengemasan Produk Salak Desa Wisata Sibetan

### 3.2.3 Pengembangan Kualitas Produk Olahan Salak

Kualitas produk olahan salak di Desa Wisata Sibetan akan dilihat dari beberapa indikator dimana diantaranya; bentuk, ciri-ciri produk, manfaat produk, ketepatan, ketahanan, *style* dan desain produk. Berikut merupakan jenis produk desa Wisata Sibetan.

Tabel 3 Produk Olahan Salak Berdasarkan Produsen dan Konsumen

Nama Produk	Produsen	Jenis Konsumen
Kopi Biji Salak	- Agrowisata Abian Salak	Wisatawan Mancanegara
	- Agrowisata Kebun Salak	
Teh Kulit Salak	- Agrowisata Abian Salak	Wisatawan Mancanegara
	- Agrowisata Kebun Salak	
Kurma/Manisan Salak	- Agrowisata Abian Salak	Wisatawan Domestik, Masyarakat Loka
	- Agrowisata Dukuh Lestari	
Wine Salak	- Agrowisata Dukuh Lestari	Wisatawan Mancanegara, Wisatawan Domestik
Arak Salak	- Bali Sibetan Volunteer and Learning Centre (BSVLC)	Wisatawan Mancanegara, Wisatawan Domestik, Masyarakat Lokal
	- Agrowisata Kebun Salak	
Pia Salak	- Agrowisata Abian Salak	Wisatawan Domestik, Masyarakat Lokal
Cuka Salak	- Agrowisata Abian Salak	Wisatawan Mancanegara, Wisatawan Domestik
	- Agrowisata Kebun Salak	

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa produk olahan salak yang menjadi kuliner dan oleh-oleh khas Desa Wisata Sibetan terdapat 7 jenis olahan. Sebagian besar diproduksi oleh Agrowisata Abian Salak dan Agrowisata Kebun Salak. Ketujuh jenis



produk olahan tersebut merupakan hasil inovasi dari masyarakat yang tergabung dalam kelompok agrowisata. Sebelum berkembangnya ragam jenis produk Desa Wisata Sibetan hanya terbatas pada dodol salak, kripik salak dan manisan salak. Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, akhirnya banyak menghasilkan temuan-temuan yang kemudian mendorong adanya inovasi dalam pengembangan jenis produk olahan buah salak. Inovasi tersebut tentunya menghasilkan berbagai macam bentuk dan jenis olahan, namun yang berhasil menarik minat konsumen (wisatawan) untuk membeli dan menggunakan produk olahan salak hanya tujuh jenis olahan.

Dilihat dari kualitas ketujuh produk olahan buah salak yang dikemas menjadi oleh-oleh dan kuliner khas Desa Wisata Sibetan, dapat diketahui data seperti Tabel 4, berikut.

Tabel 4 : Kualitas produk olahan salak Desa Wisata Sibetan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	75	75,0	75,0	75,0
	Cukup Baik	24	24,0	24,0	99,0
	Sangat Baik	1	1,0	1,0	100,0
	Total	100	100,0	100,0	

Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Wisata Sibetan belum berani menyatakan kualitas produk kuliner salak mereka sangat baik, namun sebagian besar mereka meyakini bahwa kualitas produk dengan kondisi baik. Hal ini dapat dilihat dari table 4, dimana sebanyak 24 % menyatakan cukup baik, 75% menyatakan baik dan 1% menyatakan sangat baik



Gambar 4. Kualitas bentuk kemasan produk olahan salak Desa Wisata Sibetan

Jika diperhatikan lebih mendalam kualitas produk yang dilihat dari sisi bentuk, seperti Gambar 4, dapat diketahui bahwa produk olahan buah salak Desa Wisata Sibetan memiliki kualitas bentuk kemasan yang baik dan proporsional. Namun kualitas bentuk yang bagus hanya ada untuk beberapa jenis produk, produk arak buah salak masih memiliki bentuk kemasan yang kurang bagus dikarenakan menggunakan plastik botol seperti air mineral. Selain itu dilihat dari desain kemasan juga cukup baik dan cukup menarik wisatawan untuk membeli produk tersebut sebagai oleh-oleh. Selain itu pada kemasan produk juga dilengkapi dengan tanggal kadaluarsa serta komponen bahan yang digunakan.

### 3.2.4 Pemasaran Olahan Salak Desa Wisata Sibetan

Berdasarkan hasil analisis inovasi pemasaran produk olahan salak menjadi kuliner dan oleh-oleh khas di Desa Wisata Sibetan kondisi 4P antara lain; *product, price, place dan promotion*.

#### 1) Produk (*Product*)

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Gusti pemilik Agrowisata Kebun Salak

dan sekaligus pemandu wisata di Desa Wisata Sibetan, menyatakan bahwa beliau menawarkan produk akan menjelaskan manfaat dari produk olahan salak. Wisatawan akan cenderung lebih tertarik jika produk tersebut memiliki nilai guna, terlebih dari sisi manfaat untuk kesehatan. Produk yang paling diminati oleh wisatawan mancanegara adalah kopi salak. Produk lain yang cukup diminati wisatawan dan masyarakat lokal di masa pandemi seperti saat ini adalah arak buah salak.

2) Harga (*Price*)

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ketua Pokdarwis Desa Sibetan, penentuan harga produk kuliner salak dilakukan dengan pertama penentuan harga bahan baku (salak), kemasan, pekerja dan penyusutan alat/mesin yang digunakan ditambah keuntungan yakni (5-10)% dari harga pokok.

3) Tempat (*Place*)

hasil wawancara dan survei yang dilakukan, pendistribusian produk salak sebagian besar dilakukan di wilayah provinsi, untuk pendistribusian diluar wilayah provinsi dan luar negeri masih sangat jarang. Beberapa produk yang pendistribusiannya hingga ke luar negeri adalah kopi biji salak yang diekspor hingga ke Jerman namun dengan jumlah yang masih sedikit. Pendistribusian diluar Bali itu baru sampai di Banyuwangi dan Jawa Timur.

4) Promosi (*Promotion*)

Berdasarkan data survei berikut ini dapat diketahui pangsa pasar yang menjadi target pemasaran produk kuliner salak Desa Wisata Sibetan. Upaya promosi yang telah dilakukan oleh pengelola agrowisata dan dalam memasarkan produk kuliner salak diantaranya; penyiaran melalui Televisi, media cetak (Koran), Media sosial seperti; Website, Instagram, Facebook dan Youtube. Data survei menyebutkan sebanyak mengatakan cara mempromosikan produk dengan cara mulut ke mulut, mengatakan dengan cara mempromosikan produk di media sosial (*Instagram, Facebook, Youtube, dan Website*). Inovasi pemasaran produk olahan salak selain melalui sosial media, pameran, media cetak dan dari mulut ke mulut. Desa Wisata Sibetan juga menjalin kerjasama dengan Godevi yang merupakan *marketplace* bagi desa wisata. Hubungan kerjasama yang terjalin antara Godevi dan Desa Wisata Sibetan adalah dalam hal pemasaran produk desa wisata baik itu paket wisata, *homestay*, *event* dan produk kuliner yang tentunya telah dikombinasikan ke dalam paket pengalaman desa wisata.

#### 4. KESIMPULAN

Inovasi pengolahan buah salak sebagai produk kuliner dan oleh-oleh khas di Desa Wisata Sibetan, dilihat dari sisi pengembangan atribut produk terdapat tujuh jenis olahan produk yang paling banyak diminati oleh wisatawan. Dari ketujuh jenis produk tersebut arak salak merupakan pengembangan inovasi terbaru yang ada di Desa Wisata Sibetan. Pengemasan produk olahan salak juga sudah mengikuti tren kemasan produk oleh-oleh dan *souvenir*. Jika dilihat dari sisi inovasi dalam bidang pemasaran. Banyak hal yang dilakukan oleh para pengelola agrowisata, mulai dari memanfaatkan social media seperti Instagram, Facebook, YouTube dan melalui media TV. Pengelola Desa Wisata Sibetan juga mulai memperluas jaringan kerjasamanya dan kini Desa Wisata Sibetan telah bermitra dengan *marketplace* Godevi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anom, I P. dan Suryawanm I.B. (2016). *Perkembangan dan Pengembangan Desa Wisata*. Bogor : Heriya Media.
- Cooper et. al. (1993). *Tourism Principles & Practice.England* : Longman Group Limited
- Damanik, J. (2009). *Pariwisata Indonesia*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

- Kotler dan Keller, (2007). *Manajemen Pemasaran*, Edisi 12, Jilid 1, PT. Indeks, Jakarta.
- Bungin, Burham. (2007). *Penelitian Kualitatif Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Ilmu Sosial Lainnya*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Poerwadarminta, W.J.S. (1999). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Edisi Ke 3. Balai Pustaka. Jakarta
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective fo gastronomy studies. In A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). London & New York: Routledge - Taylor & Francis Group.
- UNWTO. (2020). Diakses di <https://www.unwto.org/news/covid-19-international-tourist-numbers-could-fall-60-80-in-2020>
- Waluyo, T. (2020). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pengolahan Wine Salak Di Desa Sibetan, Karangasem, Bali. Universitas Nasional. Jurnal; Volume 41, Nomor 71.
- Wibowo, I N.A. (2019). Strategi Pengelolaan Desa Wisata Sibetan Kabupaten Bangli. *Jurnal Administrasi Publik*, 4, 91-96 <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id>