

Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi Berkelanjutan Berbasis Masyarakat Lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor

Indria Widyawan, Iriana Bakti, Mas Dadang Enjat Munajat, Evi Novianti
Universitas Padjadjaran
Corresponding author: indria.widyawan@gmail.com

ABSTRACT

Kampung Lembur Sawah is possess significant potential for gastronomic tourism. It is necessary to implement local community-based sustainable development initiatives in order to enhance tourism attractions and optimize the tourist experience. This study aims to assess the potential of gastronomic tourism and explore the possibilities for development from the perspective of local communities who are part of Kompepar Mulyaharja as managers. This research employs an exploratory qualitative methodology. Gathering main data which conducted by directly observing and interviews with informants who represented stakeholders involved in the administration of tourism in Kampung Lembur Sawah, and the secondary data was obtained from empirical data, journal articles, and fact sourced from a combination of literature. The findings indicated that Kampung Lembur Sawah have an attractive gastronomic potential. It is necessary to officially document gastronomic inventory in order to protect them as a part of an intellectual property rights preservation initiative.

Keywords: *gastronomic tourism, community-based tourism, Kampung Lembur Sawah.*

ABSTRAK

Kampung Lembur Sawah berlokasi di tengah Kota Bogor dan kaya akan potensi wisata gastronomi. Pengembangan berkelanjutan berbasis masyarakat lokal diperlukan untuk melengkapi atraksi wisata dan meningkatkan pengalaman wisatawan. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi potensi wisata gastronomi dan pengembangannya berdasarkan sudut pandang masyarakat lokal yang tergabung dalam Kompepar Mulyaharja sebagai pengelola. Metode dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif eksploratif. Data primer diperoleh melalui observasi langsung serta wawancara dengan informan yang mewakili para pemangku kepentingan terkait pengelolaan wisata di Kampung Lembur Sawah. Data sekunder diperoleh melalui dokumen desa, artikel jurnal, dan laporan kerja terkait pengembangan wisata di Kampung Lembur Sawah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kampung Lembur Sawah memiliki potensi yang dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata gastronomi. Inventori gastronomi harus dilakukan pendaftaran HAKI sebagai upaya pelestarian.

Kata kunci: wisata gastronomi, pariwisata berbasis masyarakat, Kampung Lembur Sawah

PENDAHULUAN

Kampung Lembur Sawah berlokasi cukup strategis di tengah Kota Bogor, tepat di kaki Gunung Salak. Masyarakat lokal berinisiasi mendirikan Saung Eling sebagai upaya pembangunan wisata. Hehanussa et al. (2022, hlm. 96) menjelaskan makna pemberian nama Saung Eling secara etimologi berasal dari Bahasa Sunda. *Saung* berarti tempat berkumpul dan belajar bersama, sedangkan *eling* yaitu sadar, berpikiran sehat, bijaksana, atau pantas. Pendiri menuturkan bahwa Saung Eling ditujukan sebagai tempat berkumpul masyarakat, supaya saling belajar dan mengabdikan untuk kemajuan, melalui kesadaran (*eling*) terhadap potensi yang ada. Makna filosofis tersebut mencerminkan prinsip berkelanjutan berbasis keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan Saung Eling.

Strategi pembangunan berkelanjutan merupakan respons terhadap problem sosial. Ketimpangan sosial, kerusakan lingkungan, kerentanan sosial dan budaya, merupakan dampak dari proses pembangunan (Tanjung, et al., 2018). Saung Eling menjadi destinasi pertamayangdibangun dengan memanfaatkan potensi alam untuk menyajikan makanan khas Sunda.

Sektor pariwisata merupakan bagian dari penggerak perekonomian dunia yang berperan bagi keberlanjutan (Simatupang dan Sukmadi, 2021, hlm. 4669). Indahnya keberlangsungan hidup alam, merupakan potensi pariwisata yang memicu eksploitasi dan berdampak buruk bagi penghuni sebuah habitat. Pemanfaatan potensi sumber daya alam menurut Setijawan (2018) seringkali dilakukan secara eksploitatif sehingga harus

segera dibenahi. Terdapat 3 fokus utama yang penting menjadi perhatian jangka panjang menurut Sulistyadi, et al. (2019, hlm. 1), di antaranya dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan. Pengembangan wisata berbasis masyarakat atau *CBT (Community-based Tourism)*, dijelaskan dalam Permatasari (2022, hlm. 170), perlu menekankan partisipasi masyarakat untuk mewujudkan pembangunan pariwisata yang berkelanjutan.

Kehidupan sebagian masyarakat Kampung Lembur Sawah, masih lekat dengan budaya Sunda Wiwitan. Beragam upacara adat masih dilestarikan. Sarapung et, al. (2019, hlm. 40) menjelaskan Sunda Wiwitan sebagai keyakinan dan budaya yang tidak dapat dipisahkan. Sebagai sebuah kepercayaan, Sunda Wiwitan sangat berkaitan erat dengan budaya.

Praktik budaya dalam keseharian masyarakat, merupakan potensi pelengkap daya tarik wisata. Budaya dijelaskan dalam Presilla, et al. (2018, hlm. 117) sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan hasil cipta, rasa, dan karsa manusia, seperti di antaranya adat istiadat, kesenian, kerajinan tangan, dan peninggalan sejarah.

Menurut Srisusilawati, et al. (2022, hlm. 374), potensi wisata mencakup seluruh daya tarik pada daerah tujuan wisata yang mendorong wisatawan mengunjungi sebuah destinasi. Potensi alam, hidangan tradisional, dan budaya otentik di Kampung Lembur Sawah mendukung pengembangan wisata gastronomi. Wisata gastronomi menurut Sufa, et al. (2020 hlm. 82) yaitu perjalanan yang memberikan pengalaman menikmati makanan sebagai tujuan utama, sambil

mempelajari proses produksinya. Turgarini (2018) menjelaskan komponen gastronomi terdiri dari 9 unsur, di antaranya:

- a. Bahan baku
- b. Memasak/kuliner
- c. Menghidangkan
- d. Mencicipi
- e. Mencari pengalaman unik
- f. Belajar, meneliti makanan
- g. Pengetahuan gizi
- h. Filosofi, sejarah, tradisi, dan sosial
- i. Etika dan etiket

Sebagian besar kegiatan wisata di Kampung Lembur Sawah dikelola masyarakat lokal yang tergabung dalam Komunitas Penggerak Pariwisata (Kompepar) Kelurahan Mulyaharja. Sebagai bentuk strategi pemberdayaan masyarakat, pemerintah sebagai bagian dari pemangku kepentingan menurut Sahabudin, et al. (2019 hlm. 102-103) dapat memberikan pembinaan dan pendampingan berkelanjutan melalui:

- a. Pelatihan pengolahan makanan kemasan, pelatihan keamanan dan ketahanan pangan;
- b. Fasilitas dan kemudahan proses perizinan;
- c. Program pengembangan pemasaran kuliner lokal;
- d. Program pengembangan kemitraan;
- e. Program pelatihan SDM;
- f. Program pendampingan;
- g. *Event-event*; dan
- h. Dukungan aktif kepada Kelompok Sadar Wisata.

Pemerintah Daerah (Pemda) Kota Bogor mendukung kerjasama dan kemitraan antarkomunitas. Berbagai pelatihan diberikan

sebagai fasilitas pendukung kebijakan peningkatan SDM dalam pengelolaan dan pengembangan wisata. Terbukti melalui pemetaan jalur wisata, pengembangan destinasi, serta pengembangan paket perjalanan

Selain itu, Pemda bersama Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (Disparbud) Kota Bogor menyusun inventori sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. Identifikasi ragam kuliner Kota Bogor dilakukan dengan membuat *Culinary Book*, difungsikan sebagai media promosi. Berdasarkan upaya yang telah dilakukan, pengembangan destinasi belum melibatkan potensi gastronomi yang dimiliki Kampung Lembur Sawah. Ningsih dan Turgarini, (2020 hlm. 267) menjelaskan bahwa wisata gastronomi mampu dikemas lebih menarik jika dikombinasikan dengan kekayaan dan atraksi budaya dari tempat asal produk makanan atau minuman yang dituju.

Ragam hidangan tradisional yang unik dan otentik memiliki daya tarik bagi wisatawan minat khusus. Wisata gastronomi menurut Ningsih dan Turgarini, (2020, hlm. 267) termasuk dalam kategori wisata minat khusus. Pengetahuan wisatawan terkait makanan tradisional khas Kampung Lembur Sawah diperoleh melalui hidangan pada upacara adat. Informasi terkait ragam produk makanan maupun minuman tradisional masih terbatas dan berdampak pada minimnya pengetahuan wisatawan. Identifikasi dan pengenalan lebih luas mengenai hidangan tradisional diperlukan sebagai upaya pelestarian budaya.

Pengelola wisata Kampung Lembur Sawah menjalin kerjasama dengan berbagai

komunitas dan perguruan tinggi dalam pengembangan SDM dan pengelolaan wisata. Wisata gastronomi merupakan bagian dari wisata budaya yang menjadi salah satu fokus pengembangan wisata di Kampung Lembur Sawah. Pengembangan potensi wisata gastronomi diperlukan untuk melengkapi atraksi dan meningkatkan pengalaman wisatawan.

Berdasarkan poin yang telah dipaparkan, penulis merumuskan masalah penelitian yang menjelaskan bahwa Kampung Lembur Sawah memiliki potensi alam dan budaya yang mendukung pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi lokal. Penulis tertarik melakukan penelitian terkait pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi berkelanjutan berbasis masyarakat lokal di Kampung Lembur Sawah, Kota Bogor.

Penelitian berbasis kearifan lokal sedang mengalami peningkatan (Hendriyana, et al., 2020). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan mengidentifikasi potensi wisata gastronomi di Kampung Lembur Sawah, upaya pengembangan yang telah dilakukan, serta potensi pengembangan berkelanjutan yang dapat diupayakan berdasarkan sudut pandang masyarakat lokal sebagai pengelola. Penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan gagasan dan menjadi masukan bagi pengelola destinasi serta seluruh pemangku kepentingan yang terlibat.

METODE

Penelitian ini dirancang menggunakan pendekatan kualitatif eksploratif. Data yang diperoleh di antaranya data primer dan data

sekunder. Penulis melakukan pengamatan lapangan dan wawancara mendalam untuk memperoleh data primer.

Identifikasi atraksi wisata gastronomi di Kampung Lembur Sawah meliputi ragam produk makanan dan minuman tradisional, produk inovasi hasil modifikasi menu dari pemanfaatan bahan baku lokal, maupun produk hasil akulturasi budaya. Data terkait pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi berkelanjutan diperoleh berdasarkan sudut pandang masyarakat lokal yang tergabung dalam Kompepar Mulyaharja, khususnya dalam manajemen Saung Eling.

Data sekunder diperoleh melalui studi pustaka dari berbagai sumber penelitian terdahulu. Baik dalam bentuk jurnal, hasil penelitian, maupun buku atau media daring, serta dokumen desa, dan laporan kerja terkait pengembangan wisata di Kampung Lembur Sawah.

Penulis menentukan informan dalam penelitian ini sebagai narasumber. Teknik yang digunakan dalam menentukan informan mengacu pada prosedur *purposive sampling*. Dijelaskan dalam Nataliya, (2015, hlm. 350), yaitu sampel yang diambil berdasarkan keperluan penelitian. Peneliti mengacu pada konsep *nona helix* sebagai pendukung dalam prinsip pengelolaan wisata berbasis masyarakat (*community-based tourism*). Konsep *nona helix* menurut Turgarini (2021, hlm. 436) menciptakan kolaborasi antar *stakeholders*. Turgarini (2018) menjelaskan beberapa peran yang terlibat, di antaranya pengusaha kuliner, termasuk asosiasi usaha, membangun sinergi dengan pekerja yang terdiri dari pengrajin serta sumber daya manusia lainnya

untuk membangun fondasi bisnis makanan, termasuk pemasok, pemerintah melalui Disparbud, serta lembaga terkait. Berdasarkan kriteria tersebut, berikut informan yang ditetapkan:

- a. Disparbud Kota Bogor
- b. Pemerintah Kampung Lembur Sawah
- c. Pelaku usaha kuliner di Kampung Lembur Sawah, termasuk pekerja yang terlibat
- d. Pengelola wisata kuliner Kampung Lembur Sawah
- e. Masyarakat lokal yang bertempat tinggal di lingkungan Kampung Lembur Sawah
- f. Penikmat kuliner Kampung Lembur Sawah
- g. Pemasok bahan baku kuliner Kampung Lembur Sawah

Selanjutnya data melalui tahapan analisis yang mengacu pada Creswell, (2014). Hasil wawancara dibuat dalam bentuk transkrip narasi singkat, sedangkan hasil observasi lapangan dalam bentuk foto, video, maupun catatan lapangan, serta pandangan penulis disimpan dalam bentuk kumpulan dokumen, lalu dikelompokkan untuk memasuki proses persiapan analisis data. Keseluruhan data dibaca dan melalui proses *coding* manual untuk penyusunan tema dan deskripsi data. Lalu masing-masing tema melalui proses konstruksi, interpretasi, dan pemaknaan. Uji validitas menggunakan teknik triangulasi, mengacu pada Creswell (2015), menggunakan sumber, metode, peneliti, dan teori sebagai bukti penguat dengan tahapan, di antaranya:

- a. Triangulasi sumber
- b. Triangulasi metode
- c. Menggunakan bahan referensi

Uji reliabilitas dilakukan dengan mengaudit proses penelitian mulai dari menentukan masalah, memasuki lapangan, menentukan sumber data, melakukan analisis, serta uji keabsahan dan kesimpulan oleh dosen pembimbing sebagai auditor independen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Mulyaharja memiliki luas wilayah 447, 005 Ha, pada ketinggian sekitar 1500 mdpl dengan suhu rata-rata mencapai 25-33°C. Secara geografis merupakan dataran subur dengan curah hujan mencapai 400-500 milimeter per tahun dan kemiringan tanah sekitar 30°. Berdasarkan luas keseluruhan, tersisa sekitar 299,4 Ha yang terbagi menjadi pemukiman, pesawahan, perkebunan, pemakaman, pekarangan, perkantoran, dan prasarana umum lainnya. Sawah dan ladang sebagian besar terletak di RW 01, 02, dan 10, selebihnya terkonsentrasi pemukiman penduduk. Kelurahan Mulyaharja terbagi 12 kampung/RW (Rukun Warga), RW 02 dikenal dengan Lembur Sawah.

Sebagian besar masyarakat Kampung Lembur Sawah bermata pencaharian sebagai petani. Mayoritas hasil pertanian masyarakat terdiri dari singkong, talas, pisang, beras, rebung, dan berbagai jenis sayuran. Hampir setiap rumah penduduk memelihara ayam. Ternak ayam memiliki makna filosofis, berkaitan dengan nilai ajaran budaya Sunda Wiwitan yang pantang membuang makanan, terutama nasi. Masyarakat percaya, membuang makanan merupakan bentuk tidak bersyukur terhadap hasil alam. Makanan sisa biasa dimanfaatkan untuk pakan ternak. Ayam

hasil ternak biasa dijual atau dimanfaatkan untuk upacara adat, syukuran, hajatan, dan sejenisnya.

Seluruh masyarakat Kampung Lembur Sawah beragama Islam. Masyarakat meyakini, bahwa agama atau *ageman* bermakna sama dengan kepercayaan. Sedangkan Sunda Wiwitan merupakan adat istiadat atau kebiasaan yang menjadi ajaran budaya lokal. Sebagian besar masyarakat masih menjaga kelestarian identitas budaya Sunda Wiwitan. Umumnya, Sunda Wiwitan dianggap sebagai bentuk kepercayaan orang Sunda sejak jaman dahulu. Namun tokoh adat di Kampung Lembur Sawah menjelaskan bahwa terdapat perbedaan antara agama atau kepercayaan yang dianut dengan pelestarian budaya. Sebab budaya lokal memiliki makna filosofis yang dinilai penting dan perlu dipertahankan turun-temurun. Semua ajaran budaya Sunda Wiwitan merupakan *siloka*, yaitu ucapan atau ajaran merupakan simbol yang perlu dikupas untuk memperoleh nilai sesungguhnya. Setiap sesajen pada ritual upacara adat memiliki filosofinya masing-masing sebagai gambaran kehidupan. Sajen berasal dari kata *ajen* yang berfungsi *pikeun ngajenan*, yaitu untuk menghargai leluhur.

Masyarakat Kampung Lembur Sawah masih mempertahankan adat melalui upacara dan tradisi, di antaranya:

1. *Sa dug na*, tradisi mendoakan orang meninggal di hari pertama
2. *Tujuhna*, memperingati hari ke-7 orang meninggal
3. *Matang puluh*, memperingati 40 hari orang meninggal
4. *Nujuh bulan*, bentuk syukur atas



Gambar 1. Goah atau Pajuaran
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)

kehamilan 7 bulan

5. *Mahinum*, bentuk syukur atas 40 hari kelahiran
6. *Seren taun*, untuk merayakan pergantian tahun
7. *Kawin cai*, tradisi dalam perayaan *seren taun* dengan menyatukan 2 mata air berbeda
8. *Mipit amit ngala menta*, tradisi panen padi
9. *Sidekah bumi*, ungkapan syukur atas segala bentuk hasil bumi
10. *Muludan*, tradisi peringatan kelahiran Nabi Muhammad SAW

Di luar upacara adat yang masih diselenggarakan, masyarakat lokal Kampung Lembur Sawah masih menjaga tradisi pengambilan beras dari *goah* dalam kehidupan sehari-hari. *Goah* dikenal juga dengan istilah *pajuaran*, yaitu ruangan khusus untuk menyimpan beras seperti gambar 1. Pengambilan beras untuk konsumsi sehari-hari hanya boleh dilakukan perempuan, selain pada hari Senin dan Jumat.

Menurut kepercayaan masyarakat lokal, hari Senin dan Jumat merupakan waktu Sang Hyang Dewi Sri beristirahat. Masyarakat juga mengenalnya sebagai Nyai Pohaci, yaitu

dewi pertanian, kesuburan, padi dan sawah. Sanghyang adalah sebutan bagi petapa yang mendedikasikan hidupnya untuk keabadian dengan meninggalkan seluruh urusan duniawi.

Proses ini dikenal dengan istilah *tasawuf*. Berakar dari tradisi Islam, diartikan sebagai proses mendekatkan diri kepada Tuhan. Biasanya dikenal dengan istilah *ngahiang*, berasal dari kata “*nga*” yang sama dengan imbuhan “*me-*”, dan “*hiang*” yang berasal dari kata “*hyang*” atau “*dewa/Tuhan*”. Kata “*ngahiang*” diartikan sebagai proses bersekutu dengan Tuhan. *Tasawuf* biasa dilakukan sebelum, setelah, dan saat pelaksanaan upacara adat, di lokasi yang ditentukan dengan pertimbangan kesakralan menurut tokoh adat setempat. Keberhasilan proses *ngahiang* atau menjadi Hyang dapat gugur oleh hal sesederhana ingatan pada kepemilikan duniawi yang menunjukkan ketidakrelaan meninggalkan kepemilikan semasa hidup di dunia.

Keperluan beras hari Senin dan Jumat harus diambil pada hari sebelumnya dan dipisahkan di *boboko*. *Boboko* adalah perlengkapan tradisional Sunda. Terbuat dari bambu, biasa digunakan untuk mencuci beras atau wadah nasi. Perempuan yang masuk ke *goah* harus dalam posisi *sideku* atau berjalan duduk, tidak boleh berdiri maupun menungging. Begitu juga saat keluar, harus berjalan mundur dalam posisi duduk.

Masyarakat lokal memiliki tradisi *netepkeun* (berdoa) sebelum memasukkan beras hasil panen ke dalam *pabeasan*. *Pabeasan* merupakan wadah penyimpanan beras, berbentuk kendi besar yang terbuat dari tanah liat. Terdapat ritual *jangjawokan*

(mantra Sunda) sebelum memasukkan beras ke *pabeasan*. Beras yang akan diambil disebut dengan istilah *harkat* yang bermakna filosofis, bahwa sesedikit apapun beras yang diambil akan cukup dan mengenyangkan. Setelah diambil, beras dicuci dan *digigihan* atau dimasak, lalu dikukus hingga menjadi nasi.

Budaya Sunda Wiwitan di Kampung Lembur Sawah masih terjaga kelestariannya berkat upaya para sesepuh mempertahankan secara turun-temurun. Peraturan adat yang semula berlaku dan ditaati masyarakat, berangsur-angsur mengalami banyak perubahan. Sebagian masyarakat tersadarkan oleh dampak kesulitan memperoleh air bersih dan merasakan udara bersih.

Budaya Sunda Wiwitan memiliki keterkaitan dengan singkong sebagai komoditas utama di Kampung Lembur Sawah. Singkong berperan penting dalam aspek agrikultural dan pangan masyarakat Sunda. Terutama dalam konteks kepercayaan dan tradisi budaya Sunda Wiwitan, singkong menjadi sumber pangan utama masyarakat lokal. Singkong diolah menjadi ragam makanan tradisional yang juga digunakan pada berbagai upacara adat sebagai hidangan bagi leluhur. Makanan tradisional biasanya bermakna filosofis dan menjadi simbol spiritual dalam kepercayaan masyarakat. Hidangan khas Kampung Lembur Sawah didominasi oleh makanan berbahan baku utama singkong. Dianggap mudah dan sederhana dalam penanaman dan perawatannya, dan memiliki daya tahan simpan cukup lama sehingga dapat dimanfaatkan kapan pun.

Ragam produk olahan singkong bermula dari inisiatif masyarakat memanfaatkan bahan



Gambar 2. Rarangan
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)



Gambar 4. Randa Kasasar
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)



Gambar 3. Tangtang Angin dan Keupat Keupeul
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)



Gambar 5. Pala Squash, Mih Samhyam, Mih Tekong
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)

baku yang berlimpah. Makanan yang lekat dengan tradisi dan upacara adat terdiri dari makanan tradisional kegemaran masyarakat. Rangkaian sesajen dalam setiap upacara adat disajikan dalam porsi kecil biasa disebut dengan istilah *rarangan*. Berikut tampilan *rarangan* pada gambar 2 dan penjelasannya pada tabel 1. Selain makanan yang lekat dengan prosesi adat, Kampung lembur Sawah memiliki makanan tradisional khas yang lain, di antaranya terdapat pada tabel 2.

Upaya pengembangan potensi kuliner

sebagai bagian dari wisata gastronomi di Kampung Lembur Sawah mendapat dukungan Komunitas Tukang Masak Bogor (KTMB) yang terdiri dari *chef-chef* hotel. Beberapa menu baru, dikembangkan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang tersedia, di antaranya pala *squash*, *mih samhyam*, dan *mih tekong*.

Mih samhyam dan *mih tekong* terbuat dari singkong yang diolah mendadak sesuai pesanan. *Mih samhyam* (*sampeu hayam*) disajikan dengan *topping* ayam, sedangkan *mih tekong* (tek-tek singkong) disajikan mirip mie tek-tek khas Jawa Tengah. Utamanya ditujukan bagi konsumen yang berorientasi pada makanan sehat karena dibuat tanpa

Tabel 1. Rarangken
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)

No.	Nama	Deskripsi
1	Nasi Putih	Merupakan lambang pemberian tulus dari alam semesta kepada manusia. Sajian nasi putih menjadi wujud hormat dan ungkapan syukur manusia untuk setiap butir nasi yang bernilai spiritual, menghubungkan manusia dengan alam, leluhur, dan Sang Pencipta
2	Ayam goreng	Memiliki keterikatan yang erat dengan budaya Sunda, terutama terhadap nilai budaya yang menekankan pantangan membuang makanan, khususnya nasi yang dianggap memiliki nilai sakral. Ayam menjadi sangat dekat dengan kehidupan sehari-hari masyarakat Sunda dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakat dan ekosistem rumah tangga, sehingga karena kedekatan ini ayam sering muncul menjadi bagian dalam berbagai upacara adat Sunda.
3	<i>Papais beureum</i> dan <i>papais bodas</i>	Terbuat dari rebusan air santan yang dicampur tepung beras hingga kalis, kemudian dibungkus daun pisang dan diisi campuran kelapa parut yang dipanaskan dengan gula merah. Adonan <i>papais bodas</i> terbuat dari larutan santan dan tepung beras, sedangkan adonan <i>papais beureum</i> dicampur gula merah.
4	<i>Tangtang angin</i>	Sejenis ketupat berbentuk segitiga pipih dan dibungkus daun bambu. Filosofi bentuknya melambangkan tiga penjuru angin atau <i>tri tangtu</i> . Konsep <i>tri tangtu</i> terdiri dari tiga unsur penting dalam kehidupan spiritual masyarakat Sunda Wiwitan, di antaranya mengacu pada Tuhan, manusia, dan alam. Manusia memiliki peran dalam menjaga hubungan baik antara ketiga unsur tersebut.
5	<i>Keupat keupeul</i>	Ketupat yang berukuran <i>sakeupeul leungeun</i> (sekepal tangan) dengan 7 juru atau sudut sebagai simbol jumlah hari seminggu.
6	Klepon	Kue tradisional berbentuk bola kecil yang terbuat dari tepung beras ketan dengan isian gula merah cair. Sensasi saat mengonsumsi klepon melambangkan siklus kehidupan. Rasa manis dari isian klepon yang berwujud sederhana mengingatkan manusia untuk dapat menghargai hal-hal kecil.
7	Biji salak	Meskipun namanya seperti merujuk pada biji dari buah salak, pembuatan makanan tradisional ini tidak menggunakan biji salak sama sekali. Terbuat dari ubi jalar, tepung tapioka, dan gula merah. Makanan ini melambangkan kesederhanaan karena menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh.
8	Bubur	Terdiri dari 3 jenis bubur, di antaranya bubur <i>beureum</i> (merah), bubur <i>bodas</i> (putih), dan bubur <i>tiis</i> (tawar). Terbuat dari beras dan air, namun bubur <i>tiis</i> dibuat tanpa tambahan gula maupun garam. Bubur <i>bodas</i> menggunakan tambahan garam sebagai perasa, dan bubur <i>beureum</i> diberi tambahan gula merah sebagai pemanis dan pewarna alami. Tiga jenis bubur ini memiliki filosofi rasa suka, duka, dan hampa dalam kehidupan manusia.

- | | | |
|----|------------------------|---|
| 9 | <i>Bungbuahan</i> | Merupakan buah-buahan dalam Bahasa Indonesia, terdiri dari pisang raja, pisang emas, pisang serih, dan buah-buahan lain sebagai pendamping. Ragam buah yang disajikan bermakna keberlimpahan hasil alam. |
| 10 | Tumpeng | Terdiri dari 3 macam, yaitu tumpeng hitam, merah, dan kuning. Makna warna merah menunjukkan harapan, keberuntungan, dan perayaan. Tumpeng hitam merupakan simbol spiritualitas, penghargaan kepada leluhur. Warna kuning bermakna kesejahteraan dan permohonan berkah. |
| 11 | <i>Congcot bodas</i> | Nasi putih yang dibentuk seperti tumpeng dengan telur ayam kampung di atasnya. Bentuknya yang mengerucut seperti segitiga melambangkan konsep <i>tri tangtu</i> dengan puncak telur sebagai simbol puncak hubungan antara tiga unsur untuk dapat saling menghargai. |
| 12 | <i>Toge leupeut</i> | <i>Toge</i> goreng dan <i>leupeut</i> . <i>Toge</i> goreng adalah makanan khas Kota Bogor yang terdiri dari taube rebus, mie kuning, dan <i>leupeut</i> . <i>Leupeut</i> adalah nasi yang dibungkus daun pisang dengan isian kacang, lalu dikukus. <i>Toge</i> goreng biasa disajikan dengan saus kacang dan sedikit kecap manis. |
| 13 | Daging | Terdiri dari daging kambing, daging ayam, dan daging sapi dalam bentuk olahan sop, asam, sate dalam jumlah ganjil (biasanya antara 3 atau 5 tusuk), dan mentahan. Daging dianggap simbol kesejahteraan masyarakat dan dalam sesajen bermakna pemberian terbaik, pengabdian tinggi, dan pengorbanan. |
| 14 | <i>Rujakan 7 macem</i> | Simbol penggabungan seluruh elemen alam yang terdiri dari 7 jenis buah. Campuran rasa dari ragam buah merupakan simbol keberagaman dalam keselarasan alam semesta. Angka 7 mencerminkan siklus alam, misalnya satu minggu terdiri dari tujuh hari sebagai pola siklus yang tetap. Angka 7 dianggap membawa perlindungan dan keberuntungan. |
| 15 | <i>Dawegan</i> | Merupakan kelapa muda dalam Bahasa Indonesia. Kelapa muda dalam budaya Sunda Wiwitan bermakna filosofis sebagai simbol kemurnian dan menjadi lambang kesucian dalam praktik keagamaan. Pohon kelapa dapat tumbuh tanpa campur tangan manusia, mencerminkan pentingnya kesejajaran dengan alam. Penting untuk manusia memanfaatkan hasil alam secara berkelanjutan. Selain itu, air kelapa muda diketahui bermanfaat untuk pengobatan alami. Mencerminkan keyakinan bahwa alam dapat menyembuhkan dan menjaga manusia. Kelapa muda disajikan utuh dan hanya dibuka bagian atasnya. |

pengawet. Sebagian pengunjung Saung Eling diketahui memiliki standar diet tertentu dan cenderung mengonsumsi makanan sehat.

Sebagian besar bahan yang digunakan untuk *rarangken* maupun makanan tradisional

lainnya tersedia di lingkungan Kampung Lembur Sawah. Pemanfaatan bahan baku menjadi ragam makanan tradisional

mencerminkan kebijaksanaan terhadap keberlimpahan hasil alam. Penggunaan

16	<i>Bakakak hayam</i>	Ayam bakar yang lekat dengan berbagai tradisi dan perayaan adat Sunda. Ukuran yang digunakan beragam tergantung besarnya perayaan. Ayam jantan pada budaya Sunda Wiwitan dianggap hewan magis yang mampu melindungi manusia, dan sebagai media penghubung dengan entitas spiritual. Ayam seringkali menjadi simbol pengorbanan dan permohonan berkat dalam upacara adat. Sebagai bagian dari ekosistem alam, ayam dalam upacara adat menjadi simbol penghargaan terhadap alam dan siklus kehidupan.
17	Telur	Terdiri dari telur bebek dan telur ayam dalam bentuk mentahan 1 butir, dan rebusan (<i>kuluban</i>) telur bebek 1 butir, telur ayam 2 butir, sebagai simbol kehidupan baru. Telur bermakna harapan serta permohonan perlindungan, kesuburan, kemakmuran, lambang kesucian yang membersihkan energi negatif. Telur merupakan produk alam yang mencerminkan hubungan dengan semesta.
18	Jajanan <i>lembur</i>	Kue tradisional dalam Bahasa Indonesia dan biasa disebut <i>pamasangan</i> pada <i>rarangken</i> . <i>Jajanan lembur</i> menjadi simbol keberlimpahan sebagai bentuk penghormatan leluhur, menjaga hubungan baik, serta permohonan berkah. Terdiri dari 7 macam jajanan tradisional yang terdiri dari masing-masing 5 buah.

Tabel 2. Makanan tradisional khas Kampung Lembur Sawah

(Sumber: Indria Widyawan, 2023)

No.	Nama	Deskripsi
1	<i>Jalab ria</i>	Terbuat dari tepung ketan hitam, dibentuk seperti donat, lalu digoreng dan dilumuri gula merah. Terdapat pula di daerah lain seperti Majalengka, Bekasi, Tegal, juga merupakan kue tradisional khas Betawi yang dikenal dengan nama <i>jalabia</i> .
2	<i>Combro</i>	Singkatan dari " <i>oncom di jero</i> ", yaitu " <i>oncom di dalam</i> ". Terbuat dari singkong agak tua yang diparut dan diberi garam. Sebagian masyarakat biasa juga menambahkan parutan kelapa. Isian <i>combro</i> terdiri dari tumisan oncom. Dibuat dari tumbukan bawang merah, bawang putih, cabai, garam, penyedap, dan oncom. Beberapa menambahkan daun kemangi. Kemudian isian dimasukkan pada adonan, lalu dibentuk dan digoreng.
3	<i>Misro</i>	Singkatan dari " <i>amis di jero</i> " yang berarti " <i>manis di dalam</i> ". Terbuat dari bahan dan cara pembuatan yang mirip dengan <i>combro</i> , namun dengan isian irisan gula merah.
4	<i>Papais monyong</i>	Terbuat dari singkong yang diisi <i>unti</i> (kelapa parut dan irisan gula merah yang dimasak), dibungkus daun pisang berbentuk limas segitiga. Memiliki kesamaan dengan makanan tradisional Cirebon, namun dengan bahan baku tepung beras.
5	Dodol	Makanan tradisional yang populer di Jawa Barat. Terbuat dari tepung ketan, santan, dan gula merah. Teksturnya yang lengket bernilai filosofis mempererat hubungan.

- 6 Kue *ali* Berbentuk seperti *ali* atau cincin. Terbuat dari rebusan gula, garam, dan daun pandan, lalu dituangkan ke dalam tepung dan diaduk hingga siap dicetak menyerupai donat, kemudian digoreng. Setelah ditiriskan, dilumuri gula merah. Rasanya yang manis merupakan simbol perjalanan hidup yang patut dinikmati, sedangkan bentuk melingkar bermakna kelimpahan.
- 7 *Randa kasar* Memiliki ciri khas lubang di tengahnya yang menjadi asal-usul namanya. Terbuat dari singkong parut dan gula yang *di ganting* atau dikristalkan. Hampir sama dengan pembuatan *combro* dan *misro* tanpa isian. Adonan parutan singkong dibentuk menyerupai donat dan digoreng. Sementara ditiriskan, siapkan larutan gula dengan sedikit air, dimasak hingga mengkristal. Matikan api dan masukkan kue, lalu diaduk. Masyarakat juga biasa menambah pewarna makanan supaya lebih menarik. Tidak berkaitan dengan ritual apapun, namun makanan tradisional ini otentik khas Kampung Lembur Sawah. Biasa dikonsumsi dalam rangka pemanfaatan singkong dan memperkaya varian kue tradisional.
- 8 Kue jipang/kue tengteng Terbuat dari beras ketan dengan proses yang cukup panjang. Beras ketan direndam, lalu dikukus dan dijemur hingga kering, kemudian digoreng. Selama ditiriskan, rebus gula dengan sedikit air dan garam hingga meleleh tanpa diaduk, lalu tambahkan sedikit air asam. Setelah larut dan mengental, masukkan beras ketan yang telah digoreng, aduk dan masukkan ke dalam cetakan. Setelah dingin kemudian dipotong persegi panjang. Kue jipang biasa dijadikan camilan sehari-hari. Rasanya yang manis dapat menyenangkan hati dan menjadi simbol kesenangan dalam kehidupan sehari-hari.
- 9 Kue obi Merupakan makanan tradisional yang hampir mirip dengan *misro*, namun berbahan dasar ubi jalar.
- 10 *Dodongkal* Terbuat dari tepung beras yang dikukus, dicampur dengan kelapa parut, gula pasir, dan sedikit garam. Kemudian adonan tepung beras dimasukkan dalam cetakan yang telah dilumuri minyak goreng agar tidak lengket. Adonan dicetak berlapis dengan irisan gula merah dan dikukus sekitar 30 menit. *Dodongkal* memiliki kesamaan dengan makanan tradisional Bandung dengan nama *awug*. Namun, *awug* di Bandung berbeda dengan makanan tradisional bernama *awug* di Kampung Lembur Sawah.
- 11 *Papais* Terbuat dari tepung beras dan santan atau parutan kelapa. Adonannya terbuat dari santan rebus dan tepung beras dengan isian unti atau pisang yang dibungkus daun pisang. Terdapat kesamaan dengan makanan tradisional Kuningan bernama *katimus*. *Papais* pada ritual biasanya berbahan utama tepung beras, namun untuk konsumsi sehari-hari biasanya terbuat dari campuran singkong parut, kelapa parut, dan irisan gula merah.
- 12 *Awug* Hidangan penutup tradisional yang hampir mirip dengan papais, namun irisan gula merah menjadi isian. *Awug* seringkali menjadi simbol keberuntungan dalam berbagai tradisi atau perayaan (*hajatan*). Bermakna keseimbangan antar elemen berdasarkan dua jenis bahan baku utamanya.

- | | | |
|----|----------------------|--|
| 13 | <i>Gejos jengkol</i> | <i>Gejos</i> artinya membuat lauk berkuah. <i>Gejos jengkol</i> adalah olahan jengkol yang dibakar dengan jahe dan bawang merah, lalu ditumbuk hingga pipih, ditaburi garam, dan disiram air mendidih, dapat juga ditambah terasi sesuai selera. |
| 14 | <i>Bakatul</i> | Makanan tradisional khas Kampung Lembur Sawah yang saat ini sudah punah. Jaman dahulu, <i>bakatul</i> menjadi camilan sehari-hari masyarakat. Terbuat dari dedak halus dan <i>beunyeur</i> (butiran beras kecil) yang dikukus dengan gula merah. |



Gambar 6. Penggunaan Seeng di Atas Hawu
(Sumber: Indria Widyan, 2023)

bahan baku otentik merupakan peluang pengembangan potensi gastronomi sebagai atraksi wisata. Wisatawan dapat memperoleh pengalaman yang berisi informasi terkait makanan tradisional, mulai dari perolehan bahan baku, teknik dan proses pengolahan, hingga dihidangkan dan dicicipi.

Makanan tradisional Kampung Lembur Sawah terdiri dari bahan dan teknik pembuatan yang hampir mirip. Berbahan baku utama singkong dengan teknik pembuatan sederhana seperti dikukus dan digoreng dengan peralatan masak tradisional. *Seeng/Dangdang* merupakan alat pengukus

tradisional, terbuat dari tembaga dengan *aseupan* (pengukus) di atasnya. Selain itu, alat masak tradisional yang masih digunakan di antaranya *hawu* (tungku api berbahan bakar *suluh* atau kayu bakar), dan *katel* (wajan penggorengan).

Selain olahan singkong, menu lain yang menjadi kegemaran masyarakat Kampung Lembur Sawah, yaitu *peda pede*. Terbuat dari ikan asin *peda* yang digoreng, diberi perasan jeruk nipis, lalu disiram tumisan *pete* (petai) yang terbuat dari irisan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, tomat, dan *pete*. Ikan asin *peda* menjadi favorit sejak dahulu. Terutama *peda bakar* yang biasa disebut *bedog mintul* yang artinya “golok tumpul”. Sejarah di balik istilah tersebut yaitu, pada jaman dahulu Prabu Siliwangi sering mengunjungi salah satu rumah dan disediakan ikan *peda* oleh tuan rumahnya. Ikan *peda* kemudian menjadi makanan kegemaran Prabu Siliwangi, namun harus dirahasiakan sehingga muncul istilah tersebut. *Peda pede* menjadi salah satu menu andalan Saung Eling. Beberapa hidangan khas Kampung Lembur Sawah juga sudah termasuk dalam paket perjalanan yang ditawarkan, yaitu:

1. *Ngaprak* di Lembur Sawah;
2. *Mapag balebat di awas paningal*;

3. Bambu si tanaman lebat sejuta manfaat;
4. Singkong si gudang persediaan di bawah tanah;
5. Berkebun selaras dengan alam; dan
6. *Mondok di lembur.*

Aktivitas yang ditawarkan di antaranya *trekking*, menyusuri sungai, mengunjungi rumah adat, perkebunan masyarakat, situs persinggahan tokoh adat, membuat dan bermain permainan tradisional, kunjungan *home industry*, berkebun, beternak, hingga praktik membuat *mih*.

Tradisi lain yang masih dipertahankan masyarakat Kampung Lembur Sawah, yaitu upacara adat penanaman padi yang dikenal dengan istilah *mipit amit ngala menta*. Wisatawan dapat memperoleh pengalaman unik dan menarik untuk dipelajari, di antaranya filosofi, sejarah, dan tradisi terkait makanan yang dihidangkan. Sederhananya, proses pada beras mulai penanamannya hingga menjadi nasi dapat menciptakan pengalaman unik yang bernilai sebagai atraksi wisata gastronomi.

Selain itu juga terdapat warisan budaya yang mengandung nilai syukur terhadap hasil alam, yaitu *sidekah bumi*. Baru dilaksanakan kembali setelah 30 tahun, upacara ini dilaksanakan pada Bulan *Muharram* dengan perhitungan kalender khusus. Rangkaian acaranya yaitu menyediakan *rarangken*, *jangjawokan*, menyembelih hewan ternak (ayam dan kambing), *dongdang* (arakan), masak bersama, berebut hasil bumi bersama masyarakat, dan makan bersama.

Menurut Anggoro et al. (2023, hlm. 571) penyelenggaraan *event* budaya dapat bermanfaat sebagai media promosi untuk



Gambar 7. Upacara Mipit Amit Ngala Menta
(Sumber: Indria Widyawan, 2023)

memperkenalkan budaya ke berbagai daerah. Sesepeuh di Kampung Lembur Sawah memiliki kerinduan dan antusias terhadap perayaan upacara adat yang beberapa di antaranya telah lama ditinggalkan. Pelestarian budaya turun-temurun perlu respon baik dari generasi muda untuk dapat bertahan.

Rusyidi dan Fedryansah (2018, hlm. 156) menjelaskan bahwa pengembangan pariwisata penting untuk mendukung pembangunan daerah. Identifikasi potensi atraksi wisata gastronomi di Kampung Lembur Sawah perlu pendekatan berkelanjutan. Atraksi wisata gastronomi juga dapat menjadi sarana pelestarian warisan budaya yang mampu meningkatkan perekonomian lokal. Warisan budaya menurut Hehanussa et al. (2023) mengajarkan nilai-nilai kehidupan bagi generasi berikutnya.

Kehidupan masyarakat Kampung Lembur Sawah jaman dahulu, sepenuhnya bergantung pada alam dan membawa kecenderungan untuk menjaga kelestarian alam. Budaya dan peraturan adat yang terkikis seiring waktu menyadarkan pentingnya nilai budaya ajaran leluhur. Dampak yang terjadi bukan hanya pada kualitas udara dan air,

namun juga kreativitas masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal yang menurun dan berdampak pada kepunahan makanan tradisional.

Wisata budaya di Jawa Barat kehilangan ruhnya akibat tergerus jaman. Atraksi yang ditampilkan tidak lagi murni lahir dari kehidupan sehari-hari sehingga menampilkan produk wisata artifisial. Kebudayaan akan bermakna lebih hidup jika lahir dari jiwa, dibandingkan dengan tradisi yang berorientasi materi. Ritual adat penting dilaksanakan dengan kenyamanan hati untuk memancarkan kemurnian. Kebudayaan merupakan ruh yang penting untuk dihidupkan pada sebuah destinasi wisata.

Pengembangan pariwisata berbasis masyarakat perlu inisiasi tinggi yang berasal dari masyarakat lokal. Peran aktif masyarakat lokal Kampung Lembur Sawah dalam upaya pengembangan pariwisata, menyadari bahwa keterlibatan seluruh elemen masyarakat penting dalam pelestarian budaya. Pengelola Saung Eling mengupayakan pelestarian budaya mulai dari kelompok kecil untuk membangkitkan kesadaran masyarakat terhadap manfaat pelestarian budaya lokal.

Upaya pengelola dalam pengembangan pariwisata dilakukan salah satunya melalui penyelenggaraan upacara adat sebagai *event* yang terbuka untuk umum, salah satunya yaitu *sidekah bumi*. Penyelenggaraan *event* ditujukan mengajak sesepuh mengingat kembali pentingnya nilai budaya yang dimiliki, dan memperkenalkannya secara lebih luas. Berlangsungnya upacara adat mendapat respon dan antusias yang baik dari masyarakat maupun wisatawan. Beberapa

hidangan khas Kampung Lembur Sawah termasuk dalam Festival Jajanan Lembur yang menjadi bagian dari rangkaian acara *sidekah bumi*.

Di antara berbagai menu khas Kampung Lembur Sawah, terutama hidangan tradisionalnya, sebagian besar belum termasuk dalam paket wisata yang ditawarkan. Potensi gastronomi perlu diupayakan untuk mencapai tujuan pelestarian. Salah satunya dapat dikembangkan melalui peningkatan kualitas produk dengan memperhatikan *hygiene* dan sanitasi dalam proses pembuatan hingga penyajian. Higienitas dalam sebuah hidangan menyangkut keamanan pangan di dalamnya. Potensi daya tarik wisata gastronomi yang berkelanjutan tercipta melalui produk yang otentik, unik, dan unggul. Hal ini dapat disampaikan melalui manfaat gizi yang ditawarkan masyarakat Kampung Lembur Sawah pada produk gastronomi yang dimiliki. Peningkatan kualitas produk perlu didukung peningkatan kualitas sumber daya manusia dalam pelayanan, teknik memasak, dan pengetahuan terkait nilai gizi produk yang disajikan.

Inisiasi masyarakat dalam upaya pengembangan perlu dukungan pemerintah setempat serta lembaga terkait. Disparbud Kota Bogor mengetahui perkembangan wisata di Kampung Lembur Sawah. Bahkan turut mendukung, baik dalam bentuk materi, sumbangan gagasan, dukungan kerjasama antar komunitas, dan pelaksanaan *event*. Disparbud Kota Bogor mengakui keunggulan Kampung Lembur Sawah memiliki potensi dan berharap pelestarian budaya dapat tercapai melalui upaya menghidupkan kembali ruh

budaya Sunda Wiwitan di Kampung Lembur Sawah. Salah satunya dengan pengelolaan potensi gastronomi yang berkelanjutan oleh masyarakat lokal.

SIMPULAN

Mata pencaharian sebagian besar masyarakat Kampung Lembur Sawah berpotensi mendukung pengembangan wisata gastronomi. Masyarakat yang masih melestarikan identitas Budaya Sunda Wiwitan di Kampung Lembur Sawah sepakat, bahwa dalam budaya yang mereka miliki, terdapat makna filosofis dan nilai penting yang perlu dipertahankan turun-temurun. Pudarnya peraturan adat terkait pelestarian lingkungan, mempengaruhi kehidupan sebagian besar masyarakat yang bergantung pada alam.

Atraksi wisata gastronomi di Kampung Lembur Sawah terdiri dari kuliner tradisional, produk hasil inovasi, serta produk kuliner dari produsen lokal. Beberapa tersedia dalam menu yang disajikan Saung Eling dan termasuk dalam paket wisata yang ditawarkan. Pengembangan yang telah diupayakan Kompepar Mulyaharja di antaranya pengembangan menu sebagai hasil kerjasama dengan KTMB yang mendapat dukungan Disparbud Kota Bogor, pengembangan paket wisata edukasi singkong, dan pengenalan makanan tradisional melalui Festival Jajanan Lembur dalam Upacara Adat *Sidekah Bumi*.

Potensi atraksi wisata gastronomi yang dapat dikembangkan di antaranya tradisi pengambilan beras dari *goah/pajuaran*, pengenalan peralatan masak tradisional, pengenalan kembali makanan tradisional

yang mulai punah, penjelasan terkait sejarah dan filosofi makanan tradisional melalui aktivitas dalam paket wisata.

Kompepar Mulyaharja sepakat bahwa upaya dalam pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi yang berkelanjutan di Kampung Lembur Sawah, yaitu dengan menghidupkan kembali ruh budaya Sunda Wiwitan sebagai identitas yang dimiliki. Tujuan pengembangan dapat diupayakan masyarakat lokal melalui penyelenggaraan upacara adat dan pengenalan budaya dari kegiatan pariwisata. Makanan sebagai ekspresi budaya dapat menciptakan pengalaman unik melalui pengetahuan yang diperoleh wisatawan terkait asal-usul bahan baku, proses pembuatan, penyajian, hingga sejarah dan filosofi dibalik setiap hidangan, serta pengetahuan terkait nilai gizi yang terkandung. Selain itu, untuk mendukung upaya pelestarian, harus dilakukan pendaftaran HAKI bagi inventarisasi kuliner dan gastronomi lokal khas Kampung Lembur Sawah.

Diharapkan melalui upaya pelestarian budaya yang menjadi fokus masyarakat lokal saat ini dapat menjadi awal yang baik. Mengacu pada konsep keberlanjutan, upaya pengembangan perlu perhatian yang lebih komprehensif mencakup aspek ekonomi dan lingkungan. Berdasarkan aspek ekonomi, dampak wisata gastronomi terhadap masyarakat lokal akan secara otomatis menciptakan peluang kerja melalui pertumbuhan bisnis kuliner dan wisata gastronomi.

Pertumbuhan dalam bisnis pengolahan makanan juga perlu respon yang tepat

untuk menghadapi dampak kegiatan wisata gastronomi yang di antaranya dapat berupa limbah penggunaan bahan baku lokal dan juga hasil proses produksi makanan. Sebagai bentuk dukungan untuk implementasi pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi berkelanjutan di masa mendatang, masyarakat lokal perlu pengembangan melalui program pelatihan terkait pengelolaan limbah sebagai upaya preventif dari pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggoro, A. D., Susanto, H., Arifin, R., Nugroho, O. C., Purwati, E., & Ridho, I. N. (2023). Manajemen event budaya sebagai daya tarik wisata di Kabupaten Ponorogo. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 7(1), 570–580. <https://doi.org/10.58258/jisip.v7i1.4434>
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. SAGE Publications.
- Creswell, J. W. (2015). *Penelitian Kualitatif & Desain Riset: Memilih di Antara Lima Pendekatan* (S. Z. Qudsy (ed.); 3rd ed.). PUSTAKA PELAJAR.
- Hehanussa, A., Saefullah, K., & Hadian, M. S. D. (2023). Tradisi pasawari sebuah pedoman pengembangan ethno-ecotourism di Kali Ama Negeri Hualoy, Pulau Seram, Maluku. *Jurnal Panggung*, 33(3), 403–416.
- Hehanussa, A., Wulung, S. R. P., Hadian, M. D. S., & Yuliawati, A. K. (2022). Analisis segmen pasar wisatawan keluarga di Saung Eling, Kota Bogor. *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 10(1), 93–102.
- Hendriyana, H., Putra, I. N. D., & Sunarya, Y. Y. (2020). Industri kreatif unggulan produk kriya pandan mendukung kawasan ekowisata Pangandaran, Jawa Barat. *Jurnal Panggung*, 30(2), 163–182. <https://doi.org/10.26742/panggung.v30i2.1202>
- Nataliya, P. (2015). Efektivitas penggunaan media pembelajaran permainan tradisional congklak untuk meningkatkan kemampuan berhitung pada siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Psikologi Terapan*, 03(02), 343–358.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang sebagai destinasi wisata warisan budaya gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 266–276. <http://jurnal.stiepar.ac.id/index.php/tsj/article/view/97/62>
- Permatasari, I. (2022). Peran model pengembangan pariwisata berbasis masyarakat dalam mewujudkan pariwisata berkelanjutan di Bali. *Kertha Wicaksana*, 16(2), 164–171.
- Presilla, M., Rucianawati, & Kresna, M. (2018). *Model Pengembangan Pariwisata Berbasis Komunitas di Desa Ligarmukti* (E. Setyowati, Erdian, & R. de Lima (eds.)). Kanisius.
- Rusyidi, B., & Fedryansah, M. (2018). Pengembangan pariwisata berbasis

- masyarakat. *Jurnal Pekerjaan Sosial*, 1(3), 155–165. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2017.v05.i01.p26>
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan potensi atraksi wisata gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1), 87–108. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p05>
- Sarapung, A. E. J., J.B. Heru Prakosa, S., Nugroho, W., & Kees de Jong. (2019). *Memperluas Horizon Agama dalam Konteks Indonesia* (W. Nugroho & K. de Jong (eds.)). Taman Pustaka Kristen.
- Setijawan, A. (2018). Pembangunan pariwisata berkelanjutan dalam perspektif sosial ekonomi. *Jurnal Planoeearth*, 3(1), 7–11.
- Simatupang, V., & Sukmadi. (2021). Analisis kebijakan pembangunan pariwisata berkelanjutan di Kota Bandung selama Pandemi Covid 19. *Media Bina Ilmiah*, 15(6), 4669–4680.
- Srisusilawati, P., Kusuma, G. P. E., Budi, H., Haryanto, E., Nugroho, H., Satmoko, N. D., Adelia, S., Andriani, D., Wicaksono, A., Sinurat, J., Lumanauw, N., Arifien, Y., Sudirman, A., Putra, A. R., Agustini, I. G. A. A., Titahelu, J. A. S., Octaviany, V., Kurniawan, A. P., & Ardiansyah, I. (2022). *Manajemen Pariwisata* (N. S. Wahyuni (ed.)). Widina Media Utama.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Sulistiyadi, Y., Eddyono, F., & Entas, D. (2019). *Pariwisata Berkelanjutan dalam Perspektif Pariwisata Budaya di Taman Hutan Raya Banten* (Issue March 2021).
- Tanjung, M. A., Pakkanna, M., Bhinadi, A., Hakim, L., Al-Aiyub, S., & Budi, S. (2018). *Arus Baru Ekonomi Indonesia*. Flashmediatama.
- Turgarini, D. (2018). *Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di KOTA BANDUNG*. Universitas Gadjah Mada.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (NonaHelix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research*, 429–437. <https://doi.org/10.1201/978100309548%0A4-62>