

PENGUATAN PELAKU USAHA WISATA KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI KAMPUNG SINGKONG SALATIGA

Samtono¹, Enik Rahayu², Yustina Denik Risyanti³

^{1,2}Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia

³Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Indonesia

Email: samtono1@gmail.com

ABSTRACT

Salatiga City has a variety of culinary that can be used as value-added products to support development as a gastronomic city. One of the culinary centers based on local wisdom, the Kampung Singkong, stole the attention of culinary enthusiast. This study aims to analyze the empowerment of culinary tourism based on local wisdom made from cassava in Salatiga City. In accordance with the demands of business management era, it needs to be optimized to attract more tourists. In collaboration with the local government and academics, efforts are made to improve soft skills and hard skills that are packaged in training and socialization, including: culinary tourism village governance, Sapta Pesona, entrepreneurship, productivity optimization and marketing strategies. These activities aim to develop culinary business management and make food from local raw materials as an attractive tourist attraction. The method used is descriptive qualitative, with data collection techniques using observation, interviews, literature studies and documentation. Data analysis used an interactive model, namely data analysis was carried out interactively and continuously until the data acquired were completed. The results showed that Salatiga City has superior wealth, one of them is a culinary tourism center made from cassava in Kampung Singkong which relies on creativity and product innovation to attract tourists.

Keyword: *Gastronomy, Cassava, Local Wisdom, Culinary, Tourism*

ABSTRAK

Kota Salatiga memiliki aneka ragam kuliner yang dapat dimanfaatkan menjadi produk nilai tambah dalam mendukung pengembangan sebagai kota Gastronomi. Salah satu sentra kuliner berbasis kearifan lokal kampung singkong mencuri perhatian bagi penggemar kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemberdayaan wisata kuliner berbasis kearifan lokal berbahan baku singkong di Kota Salatiga. Sesuai dengan tuntutan zaman pengelolaan usaha tersebut perlu dioptimalkan agar

lebih menarik minat para wisatawan. Bekerjasama dengan Pemerintah Daerah setempat dan pihak akademisi diupayakan untuk meningkatkan soft skill maupun hardskill yang dikemas dalam pelatihan dan sosialisasi antara lain: tata kelola kampung wisata kuliner, Sapta Pesona, kewirausahaan, optimalisasi produktivitas dan strategi pemasaran, Kegiatan ini bertujuan agar pengelolaan usaha kuliner dapat berkembang dan menjadikan makanan berbahan baku lokal sebagai obyek wisata yang menarik. Adapun metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, studi literatur dan dokumentasi. Analisis data menggunakan model interaktif yaitu analisis data dilakukan sampai selesai secara interaktif dan secara terus menerus sampai data yang diperoleh tuntas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kota Salatiga memiliki kekayaan unggulan salah satunya sentra wisata kuliner berbahan baku ketela di Kampung Singkong yang mengandalkan kreativitas dan inovasi produk untuk menarik wisatawan.

Kata Kunci: *Gastronomi, Singkong, Kearifan Lokal, Kulineri, Wisata*

PENDAHULUAN

Pemerintah Daerah Kota Salatiga terus mengupayakan pengembangan sektor pariwisata sebagai katalisator pembangunan. (2019, n.d.) menjelaskan bahwa tujuan pembangunan pariwisata untuk meningkatkan kesejahteraan khususnya masyarakat setempat. Adapun Salah satu pengembangan sektor wisata di bidang kuliner yaitu di kawasan Kampung Singkong terletak di Kelurahan Ledok, merupakan ikon wisata kuliner berbasis kearifan lokal. Sejalan dengan perkembangan zaman produk kuliner berbahan baku ketela saat ini pesat seperti pengembangan aneka olahan yang layak bersaing dengan olahan modern. Kondisi ini menjadikan kampung singkong sebagai alternatif tujuan wisata kuliner bagi pengunjung yang singgah di kota Salatiga. Keragaman etnis di tempat tertentu memiliki dampak besar pada makanan tradisional dan perpaduan masakan yang unik dan dapat ditelusuri dari waktu ke waktu (Dewantoro, 2021).

Berdasarkan (UU 32 2009) bahwa kearifan lokal adalah nilai-nilai luhur yang diterapkan dalam kehidupan masyarakat, dalam rangka menjaga dan mengelola lingkungan hidup secara berkelanjutan. Demikian halnya kepedulian masyarakat Salatiga tetap mempertahankan produk budaya nilai-nilai luhur kearifan lokal di tengah-tengah lajunya perkembangan zaman. Dengan memberdayakan bahan lokal ketela diolah menjadi sajian yang menarik. Tidak sekedar hanya semata-mata mengangkat produk lokal saja namun adanya kepedulian mempertahankan warisan leluhur.

Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas masyarakat. Kuliner merupakan unsur budaya dan merepresentasikan adanya hubungan

sosial Kata kuliner adalah unsur serapan bahasa Inggris culinary berhubungan dengan memasak dan dapur, merupakan seni dalam membuat masakan, sehingga seni kuliner dimulai dari seni memilih bahan makanan, mempersiapkan, memasak, hingga menyajikan makanan menjadi hidangan yang menarik. Seperti halnya bahan baku lokal ketela menjadi kekayaan budaya kuliner yang perlu dilestarikan. Keberadaannya dapat dibudidayakan dengan menanam dan mengolah tanaman ketela menjadi produk yang dapat dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari maupun makanan selingan dengan varian cita rasa.

Perkembangan zaman berdampak terhadap perkembangan sektor kuliner, demikian halnya dengan eksistensi olahan kuliner tradisional menghadapi tantangan dengan semakin menjamurnya konsep kuliner modern. Selaras dengan gaya hidup masa kini bermunculan trend kuliner dengan berbagai varian yang ditawarkan baik dari sisi olahan maupun penyajiannya. Kuliner di era digital bahkan hadir dalam bentuk Startup Food Tech keberadaannya merupakan peluang yang terbuka lebar bagi pebisnis kuliner. Paling penting mempunyai komitmen dan konsep kuat agar menarik perhatian pelanggan (Hendryadi & Diana, 2018). Berkaitan dengan hal ini tentunya perlu strategi untuk menghadapi semakin ketatnya persaingan bisnis baik olahan tradisional dari bahan baku ketela maupun olahan dari bahan varian modern oleh karena itu perlunya pelaku usaha kuliner terus mengupayakan produk sesuai tuntutan zaman dengan segala keunikan dan varian yang menarik dan memiliki kekhasan sehingga produk yang dihasilkan *marketable*. Pelaku usaha memiliki peran dalam pemasaran produk lokalnya sehingga mampu bersaing dengan berbagai olahan kuliner modern. Menyikapi permasalahan ini diperlukan optimalisasi pengelolaan secara terpadu dalam rangka memfasilitasi pengunjung untuk menikmati wisata kuliner yang memadai tidak sekedar menikmati cita rasa singkong namun dengan pengemasan paket wisata yang menarik akan menjadi alternatif pilihan kunjungan wisatawan.

METODE

Kajian dalam penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif merupakan penelitian bertujuan untuk memahami fenomena yang dialami oleh subyek penelitian yang dideskripsikan secara ilmiah (Moleong, 2017). Dalam penelitian ini mengungkap keberadaan sentra kuliner berbahan baku ketela di Kampung Singkong, Kelurahan Ledok, Kota Salatiga. Adapun untuk penentuan informan yang digunakan dalam penelitian ini dipilih narasumber pelaku usaha yang benar-benar mengetahui seluk beluk kampung singkong. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi partisipan dan wawancara mendalam. Sedangkan analisis data menggunakan model

interaktif (Miles, B, M., & A Michael Hubberman, 2014) yang meliputi: kondensasi data, penyajian data, dan penarikan simpulan atau verifikasi untuk memperoleh seluruh data yang akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kampung Ngaglik kelurahan Ledok Kota Salatiga dikukuhkan sebagai kampung singkong dengan produk olahan berbasis kearifan lokal berbahan baku ketela yang sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat baik dalam kota maupun luar kota Salatiga. Pengukuhan kampung singkong menjadikan daya ungkit perekonomian daerah setempat karena mampu meningkatkan potensi yang ada sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Berdasarkan hasil penelitian saat ini pelaku usaha subsektor kuliner kampung singkong terus mengembangkan usahanya bekerja sama dan pendampingan dari pihak Pemerintah Daerah setempat, kreator maupun mitra lembaga. Program pendampingan memiliki manfaat dalam mendukung pemberdayaan pelaku usaha pengelolaan industri makanan tradisional di kampung singkong.

Tabel 1. Hasil penelitian

No	Nama	Hasil Wawancara
1	Toni, 2022	Upaya pengembangan para pelaku diantaranya sudah melakukan penetrasi dalam pengembangan pasar sampai ke luar daerah. Kebutuhan bahan baku lumayan tinggi lebih dari enam ton setiap harinya, untuk memenuhi kebutuhan tersebut disuplai dari beberapa daerah lain seperti, Kabupaten Temanggung, Magelang, Wonosobo, hal ini berdampak pada peluang penyerapan tenaga kerja yang cukup banyak
2	Bambang, 2022	Bahkan pasaran olahan singkong sudah mampu menembus kelas hotel, restoran, toko di kota besar. Potensi ini tentunya bisa mengangkat keberadaan olahan singkong sebagai makanan berbahan baku tradisional bersaing dengan olahan modern. Produksi singkong dioptimalkan oleh pelaku usaha tiga puluh dua UMKM dalam hal ini para pelaku mengupayakan inovasi varian olahan dengan mengkreasi cita rasa sebagai olahan yang menarik
3	Trenggono, 2022	Seperti dijelaskan ketua komunitas Kampung Singkong bahwa para pelaku usaha mendapat dukungan dari pemerintah setempat maupun pihak akademisi dalam bentuk pelatihan dan sosialisasi seperti tata kelola kampung wisata, Sapta Pesona, kewirausahaan, optimalisasi produktivitas dan strategi pemasaran. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualifikasi baik soft skill maupun hard skill sumber daya manusia agar pengelolaan usaha kuliner dapat berkembang menjadi destinasi wisata kuliner yang menarik Hal yang menarik dari kawasan ini adanya keterlibatan warga masyarakat untuk berperan menjajakan olahan ketela. Kondisi ini dapat terlihat deretan toko yang

No	Nama	Hasil Wawancara
		menjual aneka olahan singkong seperti halnya getuk, klenyem, mendo, gempolng dan masih banyak olahan lainnya yang menarik untuk dicicipi. Berkenaan dengan ini beberapa upaya telah dilakukan untuk meningkatkan pengolahan singkong dalam berbagai bentuk dengan kreasi dan inovasi yang menarik. strategi ini dapat mengubah citra makanan pedesaan menjadi hidangan modern yang tidak kalah dari makanan cepat saji atau ala modern lainnya. Dahulu olahan ketela dikonsumsi kalangan bawah namun dengan kemajuan jaman makanan "ndeso" banyak dicari berbagai kalangan karena kunikannya.

Program pengembangan sektor wisata kuliner berkelanjutan berbasis kearifan lokal yang dikembangkan di Salatiga salah satunya makanan berbahan baku ketela. (Wijayanti, 2020) program wisata kuliner berkelanjutan memberikan manfaat bagi masyarakat lokal serta memberi nilai tambah bagi wisatawan (Pramezwary et al., 2021) wisata kuliner dan belanja merupakan salah satu daya tarik destinasi wisata yang memberikan pengalaman bagi pengunjung untuk merasakan cita rasa dan budaya suatu destinasi.

Berdasarkan hasil analisis UNWTO menyoroti masakan tradisional dijadikan strategi untuk mempopulerkan dan mempromosikan destinasi yang kurang dikenal dan hidangan khas daerah untuk mempromosikan destinasi wisata (Ersis et al., 2021). Berkaitan dengan ini pengembangan wisata kuliner Kampung Singkong terus berbenah di tengah-tengah pesatnya laju perkembangan jaman makanan yang sebelumnya dikonsumsi kalangan bawah dengan predikat "ndeso" saat ini disulap menjadi makanan kekinian dengan tetap mempertahankan bahan bakunya. Hal ini dapat dimaknai tidak hanya sekedar memenuhi kebutuhan rasa kenyang saja tetapi adanya nilai-nilai budaya luhur yang tetap dipertahankan sebagai bentuk pewarisan yang perlu disikapi dari generasi ke generasi masyarakat setempat. Nilai-nilai yang dimaksud yaitu nilai-nilai menurut (Bara Wati, n.d.) yang berupa nilai pendidikan ketuhanan, nilai pendidikan sosial atau kemasyarakatan dan nilai pendidikan moral. Nilai-nilai tersebut harus wariskan pada generasi muda agar generasi muda dapat menyesuaikan dengan nilai-nilai yang ada di dalam masyarakat. Keberadaan singkong merupakan makanan tradisional bagi kaum alit (kalangan bawah) yang semua bagian tanaman bermanfaat, sebagai simbol kesederhanaan, dari sifat inilah tanaman singkong dapat tumbuh di berbagai tempat. Aneka manfaat singkong dengan pemanfaatan ubi dan daun semuanya dapat diolah dan menjadi sajian aneka makanan lezat khas, sedangkan batangnya dapat dijadikan arang dan obat tradisional.

Sentra olahan singkong terletak di kampung Ngaglik lokasinya strategis dekat jalan raya Semarang – Surakarta, sehingga mudah dijangkau pengunjung. Semula pengolahan singkong diprakarsai dari produk Getuk Kethek di kampung Ngaglik, saat ini bermunculan pelaku usaha dengan berbagai varian olahan antara lain: Argotelo, Cassava, Singkong Keju D-9, Singkong Satriyo dan beberapa toko yang memproduksi olahan singkong. Dengan munculnya banyak pelaku usaha olahan berbahan baku ketela ini tentunya menambah semaraknya sentra Kampung Singkong dengan penawaran versi olahan variatif seperti singkong keju, singkong coklat, frozen yang dikenal dengan singkong siap goreng, serta varian lainnya semakin memikat pecinta kuliner makanan tradisional. Berikut beberapa varian olahan singkong antara lain: mayones, tuna, klenyem, mento, burger telo, pancake telo, daging sapi, gemblong chotot, telo chicken crispy, bergedel singkong, paket oblok-oblok daun singkong, roll telo udang asam manis.

Dukungan Pemerintah Daerah setempat serta adanya pendampingan dari perguruan tinggi memberikan kontribusi dalam pengembangan usaha di kampung singkong. Peran perguruan tinggi sebagai pihak akademisi memberikan kontribusi dalam bentuk implementasi pengetahuan dan teknologi yang dapat dimanfaatkan langsung bagi komunitas sasaran dalam menangani permasalahan yang dihadapi. Berdasarkan hasil pengamatan keterlibatan pelaku usaha menunjukkan proaktif dalam berbagai kegiatan sebagai upaya memperluas pemasaran produk seperti halnya expo maupun festival kuliner olahan singkong. Demikian halnya untuk terciptanya Kampung Singkong sebagai destinasi wisata kuliner telah diupayakan adanya kesinergian dengan program pemerintah setempat seperti halnya pelatihan bisnis, kemudahan perijinan, pendampingan dalam proses pengembangan usaha. Upaya ini dilakukan untuk mewujudkan kampung singkong menjadi unggulan subsektor kuliner berdaya saing.

PENUTUP

Pemberdayaan subsektor kuliner berbasis kearifan lokal dengan bahan baku ketela di Kampung Singkong, kelurahan Ledok, Kecamatan Argomulyo menjadi daya Tarik bagi wisatawan yang singgah di Kota Salatiga. Olahan berbahan baku ketela ini populer dikarenakan varian cita rasanya sehingga mampu bersaing dengan produk makanan cita rasa modern. Pelaku usaha bersinergi dengan Pemerintah Daerah setempat, akademisi dan beberapa elemen masyarakat berupaya mendukung Kampung Singkong menjadi kawasan wisata kuliner yang handal sebagai destinasi wisata yang menarik untuk dikunjungi para wisatawan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada narasumber dari Kelurahan Ledok dan Kampung Singkong yang telah membantu dalam menggali data dalam penelitian ini.

REFERENSI

- 2009, U. 32 tahun. (n.d.). *UU 32 tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup*.
- 2019, N. (n.d.). *tujuan pembangunan pariwisata untuk meningkatkan kesejahteraan khususnya masyarakat setempat*. 1(1), 1–9.
- Bara Wati, H. 2013. (n.d.). 'Pengaruh dan Nilainilai Pendidikan Upacara Sedekah Bumi terhadap Masyarakat Desa Bagung Sumberhadi Kecamatan Prembun Kabupaten Kebumen'. Skripsi. *Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto*.
- Dewantoro, A. D. (2021). Pengaruh Penggunaan Balance Scorecard Terhadap Kinerja Usaha Mikro Di Surabaya. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 26(1), 55. <https://doi.org/10.20961/jkb.v26i1.47530>
- Ersis, W. A., Jumriani, M., & ... (2021). Peran Pengusaha Kuliner Di Kawasan Kuliner Banua Anyar Bagi Pengembangan Pariwisata Di Kota Banjarmasin. *Prosiding Seminar ...*, 6(April). <http://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-lit/article/view/435>
- Hendryadi, & Diana, P. (2018). *Perpsepsi Kualitas , Harga Dan Intensi*. 27(01), 10–25.
- Miles, B. M., & A Michael Hubberman, J. S. (2014). (n.d.). *Qualitative Data Analysis A Methods Sourcebook*. Sage Publication, Ltd.
- Moleong, L. J. (2011). (n.d.). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Edsisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Edsisi Revisi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pramezwarly, A., Juliana, J., Eagan, B., Putri, F. J., & Setiadi, S. (2021). Pengaruh Identitas Brand Dan Strategi Penjualan Burger King Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen. *Cakrawala - Jurnal Humaniora*, 21(1), 10–18. <https://doi.org/10.31294/jc.v21i1.9540>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta Indonesia. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 33. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>.