

TESIS

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DESA WISATA
TISTA KECAMATAN KERAMBITAN KABUPATEN
TABANAN**



I NYOMAN CAHYADI WIJAYA

NIM : 2115885022

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TESIS

**PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DESA WISATA
TISTA KECAMATAN KERAMBITAN KABUPATEN
TABANAN**



**I NYOMAN CAHYADI WIJAYA
NIM : 2115885022**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA
PROGRAM MAGISTER TERAPAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI BALI**
Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung,
Bali – 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman: www.pnb.ac.id Email: poltek@pnb.ac.id

PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Nyoman Cahyadi Wijaya

NIM : 2115885022

Program Studi : Perencanaan Pariwisata, Program Magister Terapan

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tesis berjudul: “Pengembangan Wisata Gastronomi Desa Wisata Tista Kecamatan Kerambitan Kabupaten Tabanan” benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 10 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



I Nyoman Cahyadi Wijaya

TESIS

**Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Magister Terapan Pariwisata (M.Tr.Par)
pada Program Studi Perencanaan Pariwisata, Program Magister
Terapan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali**



**I NYOMAN CAHYADI WIJAYA
NIM: 2115885022**

**PROGRAM STUDI PERENCANAAN PARIWISATA
PROGRAM MAGISTER TERAPAN JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

TESIS INI TELAH DISETUJUI

PADA 3 Juli 2023

Pembimbing I,



Dr. I Ketut Budarma M.Par., MMTHRL
NIP 196212311990101002

Pembimbing II,



Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par
NIP 196405251990032001

Mengetahui:

Ketua Program Studi
Perencanaan Pariwisata
Program Magister Terapan,



Dr. I Made Darma Oka, SST. Par, M.Par
NIP 196510202000121001



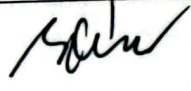

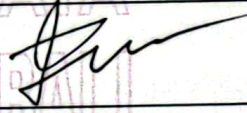
Ketua Jurusan Pariwisata,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D
NIP 196312281990102001

TESIS RISET TERAPAN
PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI DESA WISATA TISTA
KECAMATAN KERAMBITAN KABUPATEN TABANAN

Telah diuji berdasarkan SK Direktur Politeknik Negeri Bali No:
5495/PL8/DV.01.00/2023 dan Dinyatakan Lulus Ujian pada:
Hari Senin Tanggal 10 Juli Tahun 2023

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. I Ketut Budarma M.Par., MMTHRL NIP. 196212311990101002	
Anggota	Dr. Dra. Ni Gst Nym Suci Murni, M.Par NIP. 196405251990032001	
Anggota	Dr. I Made Dharma Oka, SST. Par, M.Par NIP. 196405251990032001	
Anggota	Dr. I Gede Mudana, M.Si NIP.196412021990111001	
Anggota	I Ketut Purna Wirananta, S.Tr.Par., M.Tr.Par Praktisi/Industri	

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D
NIP 196510202000121001

PRAKATA

Tidak hentinya puji syukur peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas Asung Kerta Wara Nugraha-Nya, Proposal Usulan Tesis Terapan dengan judul “**Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista Kecamatan Kerambitan Kabupaten Tabanan**” dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Proposal Usulan Tesis Terapan ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan potensi gastronomi lokal yang dikelola, dijaga dan dilestarikan oleh masyarakat. Penelitian ini memiliki luaran model pengembangan wisata gastronomi lokal berbasis masyarakat.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusun Proposal Usulan Tesis Terapan ini tidak sedikit hambatan yang ditemui, arahan dari berbagai pihak, semangat tinggi, serta kegigihan, maka hambatan tersebut dapat diatasi. Melalui kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE,M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. I Made Darma Oka, SST.Par., M.Par selaku Ketua Program Studi Magister Terapan Perencanaan Pariwisata sekaligus penguji III.
4. Dr. I Ketut Budarma M.Par., MMTHRL sebagai Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk mengkoreksi, membimbing, dan mengarahkan dalam proses penyusunan Proposal Usulan Tesis Terapan ini.
5. Dr. Dra. Ni Gusti Nyoman Suci Murni, M.Par sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan petunjuk untuk meminimalkan kesalahan dalam penyusunan Proposal Usulan Tesis Terapan ini.
6. Dr. I Gede Mudana, M.Si sebagai Penguji IV yang telah memberikan masukan serta petunjuk selama proses ujian proposal hingga ujian tesis.
7. I Ketut Purna Wirananta, S.Tr.Par., M.Tr.Par sebagai Penguji V dari insur industri yang telah memberikan perspektif baru terkait pengalaman industrinya dalam proses ujian tesis.

8. Bapak, Ibu Dosen, dan staf pegawai Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan materi pembelajaran dan memfasilitasi kegiatan administrasi selama perkuliahan.
9. Bapak I Wayan Suardana selaku Kepala Desa tista, yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas dalam pengumpulan data.
10. Seluruh perangkat Desa tista bersama POKDARWIS, Sekaa Teruna Teruni, Ibu-ibu PKK yang telah banyak memberikan dukungan moral dan material yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
11. Ayah & Ibu serta anggota keluarga lainnya yang telah memberikan bantuan finansial, moril dan energi.
12. Teman-teman Gen 3 dan kakak tingkat Gen 1 & 2, yang telah memberikan informasi terkait penyusunan tugas ilmiah ini, serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Tidak ada gading yang tak retak, begitu juga penulisan tesis terapan ini masih perlu disempurnakan, maka saran yang bersifat konstruktif serta kritik yang membangun sangat diperlukan. Penulis berharap tesis ini dapat dilanjutkan dan menghasilkan kajian yang bermanfaat lainnya bagi pihak yang berkepentingan.

Denpasar, 3 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DALAM	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGAJUAN TESIS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
LEMBAR PENETAPAN KELULUSAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Manfaat Penelitian	11
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	11
1.4.2 Manfaat Praktis	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KONSEP DAN LANDASAN TEORI	12
2.1. Kajian Pustaka.....	12
2.2. Konsep.....	16
2.2.1. Desa Wisata	16
2.2.2. Wisata Gastronomi.....	20
2.2.3. Gastronomi Lokal	22
2.2.4. <i>Triangle of Indonesian Gastronomy</i>	26
2.3. Landasan Teori.....	28
2.3.1. Kualitas Makanan	28
2.3.2. Partisipasi Masyarakat	30
2.3.3. Community Based Tourism	32
2.4. Penelitian sebelumnya.....	36
2.5. Kerangka Penelitian	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1. Desain Penelitian.....	46
3.2. Lokasi Penelitian dan Objek Penelitian	48
3.2.1. Lokasi Penelitian.....	48
3.2.2. Objek Penelitian.....	49
3.3. Jenis dan Sumber Data.....	50
3.3.1. Jenis Data	50
3.3.2. Sumber Data.....	51
3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	52
3.4.1. Wawancara.....	52
3.4.2. Observasi.....	53
3.4.3. Studi Dokumen	54

3.4.4. FGD (<i>Focus Group Discussion</i>)	55
3.5. Teknik Analisis Data	59
3.5.1. Reduksi Data	59
3.5.2. Penyajian Data	60
3.5.3. Penarikan Kesimpulan	60
BAB IV GAMBARAN UMUM TEMPAT PENELITIAN.....	66
4.1. Lokasi Penelitian	66
4.2. Potensi Desa wisata tista	67
4.2.1. Aminites	67
4.2.2. Potensi UMKM	70
4.2.3. Atraksi alam, budaya dan <i>manmade</i>	71
4.2.4. Akses	73
4.3. Struktur Organisasi Kelompok Sadar Wisata	73
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	78
5.1. Pembahasan Hasil Penelitian	78
5.1.1. Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista	78
5.1.2. Pendekatan Pengembangan Wisata Gastronomi Desa Wisata.....	86
5.1.3. CATWOE Sebagai Pendekatan Dalam Menkaji Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista.....	90
5.1.4. Temuan kuliner	94
5.2. Output Penelitian Terapan.....	103
5.2.1. Hasil Pengumpulan Data	103
5.2.2. Hasil Reduksi Data	114
5.2.3. Hasil Penyajian Data.....	116
5.2.4. Penarikan Kesimpulan	123
5.2.5. Pembahasan Produk Penelitian	134
BAB VI PENUTUP	141
6.1. Simpulan	141
6.2. Rekomendasi	144
DAFTAR PUSTAKA	146
LAMPIRAN.....	154

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Observasi langsung dan tidak langsung pada desa wisata tista	7
Tabel 2.1 Penelitian sebelumnya.....	37
Tabel 3.1 Langkah-Langkah Pengumpulan dengan SSM.....	56
Tabel 3.2 Uraian CATWOE.....	58
Tabel 5.1 Indikator observasi.....	78
Tabel 5.2 Matriks Observasi	80
Tabel 5.3 Rumusan faktor berdasarkan teori dan konsep	85
Tabel 5.4 Temuan tahapan SSM dalam observasi	86
Tabel 5.5 Sintesis CATWOE dengan temuan SSM.....	92
Tabel 5.6 Temuan kuliner desa wisata tista	94
Tabel 5.7 Kuliner utama desa wisata tista.....	95
Tabel 5.8 Matriks Penilaian produk.....	101
Tabel 5.9 Hasil reduksi data wawancara.....	104
Tabel 5.10 Analisis keterlibatan pemangku kepentingan	112
Tabel 5.11 Peran dan kepentingan pemangku kepentingan	118
Tabel 5.12 Klaster rich picture keadaan baru pasca implementasi skenario model penelitain.....	130

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Motivasi wisatawan di Eropa, Amerika dan Asia terhadap destinasi wisata minat khusus.	1
Gambar 2.1 Pyramid Local Cuisine Development	24
Gambar 2.2 <i>Triangle Concept of Gastronomy</i> Indonesia	27
Gambar 2.3 Kerangka penelitian.....	44
Gambar 3.1 Lokasi Desa wisata tista	48
Gambar 3.2 Tahapan SSM	56
Gambar 3.3 Proposisi Model.....	62
Gambar 3.4 Diagram Rich picture	64
Gambar 3.5 Contoh Word cloud	65
Gambar 4.1 Letak geografis Kecamatan Kerambitan dan Kabupaten Tabanan ...	66
Gambar 4.2 Struktur Organisasi Desa wisata tista.....	73
Gambar 5.1 <i>Word Cloud</i> dalam Wawancara dan FGD.....	115
Gambar 5.2 Visualisasi Rich Picture	117
Gambar 5.3 Model Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista	126
Gambar 5.4 Rich Picture Visualisasi Alur Implementasi Model Penelitian.....	127
Gambar 5.5 Rich picture keadaan baru pasca implementasi skenario model penelitian.....	129
Gambar 5.6 Model Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista	134

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Transkrip wawancara bersama ketua TPKK Desa tista.....	154
Lampiran 2	Panduan wawancara kepada Kepala Desa	157
Lampiran 3	Transkrip wawancara dengan Ketua POKDARWIS:.....	161
Lampiran 4	Transkrip wawancara dengan berkay secuk, praktisi kuliner	163
Lampiran 5	transkrip wawancara dengan Praktisi pariwisata, bapak Dr. I Nengah Laba, Kepala Bidang SDM PHRI Bali	167
Lampiran 6	transkrip wawancara dengan akademi gastronomi Indonesia (AGI)	172
Lampiran 7	Panduan pertanyaan pada Focus group discussion (FGD):	174
Lampiran 8	Transkrip wawancara bersama wisatawan	175
Lampiran 9	Panduan Observasi (diadaptasi & dimodifikasi dari (Betha Ketaren, 2021)	177
Lampiran 10	Dokumentasi	182
Lampiran 11	Instrumen <i>Focus Group Discussion</i>	186
Lampiran 12	Gambar kuliner utama desa wisata tista	200

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**The Development of Gastronomy Tourism in Tista Tourism Village
Kerambitan Sub-district Tabanan Regency**

**I Nyoman Cahyadi Wijaya
2115885022**

ABSTRACT

The shift in the global tourism situation directs tourists to be more concerned about the sustainability of tourism, gastronomic tourism is seen as being able to fill the needs of these tourists. Tista village, which has become a tourist village since 2016, is seen as suitable in developing gastronomic tourism because it is already in the form of a tourism village. The ontological findings show that Tista Tourism Village has local culinary uniqueness but is only intended as a supporting attraction. This study approaches this ontological phenomenon with a qualitative descriptive approach by collecting data through observation, interviews, focus group discussions and soft systemic methodology stages by analyzing data using word clouds and rich pictures. The research findings show that the Tista tourism village community has actively participated in training and local culinary processing, besides that 14 local culinary items were found and narrowed down to 6 main culinary delights. The resulting research model emphasizes the importance of grouping the culinary into appetizers, mains and desserts, besides that the rich picture model implementation scenario is suggested to be implemented together with the research model by emphasizing the branding stages of the main culinary in collaboration with stakeholders. Rich picture also emphasizes that there are 5 images of society after implementing the gastronomic tourism model.

Keyword: Gastronomy tourism, Tourism Village, Local Culinary

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

**Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista Kecamatan
Kerambitan Kabupaten Tabanan**

**I Nyoman Cahyadi Wijaya
2115885022**

ABSTRAK

Peralihan situasi pariwisata global mengarahkan wisatawan lebih peduli akan keberlanjutan pariwisata, wisata gastronomi dipandang mampu mengisi kebutuhan wisatawan tersebut. Desa tista yang telah menjadi desa wisata sejak tahun 2016, dipandang memiliki kecocokan dalam mengembangkan wisata gastronomi karena telah berbentuk desa wisata. Temuan ontologis menunjukkan desa wisata tista memiliki keunikan kuliner lokal namun hanya diperuntukan sebagai atraksi penunjang. Penelitian ini mendekati fenomena ontologis tersebut dengan pendekatan deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui observasi, wawancara, focus group discussion dan tahapan soft systemic methodology dengan analisis data dengan word cloud dan rich picture. Temuan penelitian menunjukkan masyarakat desa wisata tista telah berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan pengolahan kuliner lokal, selain itu ditemukan 14 item kuliner lokal dan mengerucut menjadi 6 kuliner utama. Model penelitian yang dihasilkan menekankan pentingnya pengelompokan kuliner ke makanan pembuka, utama dan penutup, selain itu rich picture skenario implmentasi model disarankan diimplementasikan bersama dengan model penelitian dengan menekankan tahapan branding dari kuliner utama dengan bekerjasama dengan pemangku kebijakan. Rich picture juga menekankan terdapat 5 gambaran masyarakat pasca mengimplementasikan model wisata gastronomi.

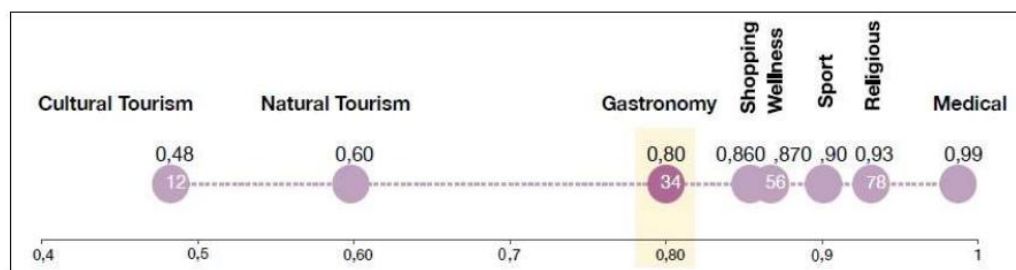
Kata kunci: Wisata gastronomi, Desa wisata, Kuliner lokal

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fenomena pariwisata global beberapa tahun terakhir mengalami pergeseran radikal karena wisatawan global tidak hanya mencari pengalaman baru, tetapi juga berkontribusi pada perubahan sosial, budaya, ekonomi, dan lingkungan secara berkelanjutan (Cohen, 1979; Ryan, 2002). Global Report on Food Tourism, UNWTO (2012), menyatakan bahwa terdapat kecenderungan kenaikan antara 10 sampai 15 persen wisatawan dunia yang menginginkan pengalaman baru dalam berwisata. Profil wisatawan tersebut mempunyai pendidikan tinggi, dewasa, makmur, bepergian secara terencana, peduli terhadap isu keberlanjutan lingkungan, dan peka terhadap konteks sosial, tradisi budaya, sistem dan adat istiadat yang ada pada destinasi wisata yang dikunjungi. Pada 2016 UNWTO dalam *Global Food Reports* mengeluarkan sebuah kajian terkait motivasi wisatawan di Eropa, Amerika dan Asia terhadap destinasi wisata minat khusus.



Gambar 1.1 Motivasi wisatawan di Eropa, Amerika dan Asia terhadap destinasi wisata minat khusus.

Sumber: UNWTO, 2016

Berdasarkan temuan gambar 1.1, gastronomi tourism memiliki nilai yang cukup tinggi yaitu 0,80. Berdasarkan data yang ditunjukkan tersebut menunjukkan bahwa gastronomi menjadi salah satu aspek yang sangat relevan dan penting dalam menanggapi fenomena pergeseran pariwisata global. Wisatawan saat ini semakin tertarik untuk menjelajahi berbagai hal baru, termasuk budaya lokal, makanan lokal, dan destinasi pedesaan. Wisatawan gastronomi ingin merasakan pengalaman kuliner autentik yang dapat memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang suatu tempat, sejarahnya, dan identitasnya. Mengeksplorasi cita rasa dan masakan lokal, mereka dapat memperkaya pengalaman wisata mereka secara menyeluruh. Selain itu, gastronomi tourism juga memberikan peluang ekonomi yang signifikan bagi destinasi wisata, karena wisatawan gastronomi cenderung menghabiskan lebih banyak uang untuk mencoba berbagai hidangan, membeli produk lokal, dan mendukung industri kuliner lokal, oleh karena itu, gastronomi tourism menjadi salah satu aspek alternatif yang harus diperhitungkan dalam merespons fenomena pergeseran pariwisata global yang melibatkan minat dan eksplorasi terhadap budaya lokal, makanan lokal, dan destinasi pedesaan.

Pedesaan juga memiliki potensi yang signifikan dalam pengembangan wisata gastronomi, mengingat otentisitas dalam cara masyarakatnya mengolah makanan dan menyantap makanan. Masyarakat pedesaan sering kali masih mempertahankan tradisi-tradisi kuliner yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, dan mereka memiliki pengetahuan yang mendalam tentang bahan-bahan lokal yang digunakan dalam masakan mereka. Temuan tersebut sesuai dengan paparan dalam "Guidelines for Development of Gastronomy Tourism" yang diterbitkan oleh UNWTO pada tahun 2019, yang menekankan pentingnya kuliner lokal dalam

pengembangan wisata gastronomi. Melalui pengembangan wisata gastronomi di daerah pedesaan, tidak hanya kekayaan budaya dan sejarah lokal yang dapat dipromosikan, tetapi juga masyarakat lokal dapat mendapatkan manfaat ekonomi yang signifikan dari peningkatan kunjungan wisatawan. Wisata gastronomi di daerah pedesaan juga berpotensi untuk memperkuat ikatan antara wisatawan dengan alam dan lingkungan, karena seringkali makanan lokal diperoleh melalui metode pertanian tradisional dan bahan-bahan yang dihasilkan secara organik. Berdasarkan temuan tersebut secara eksplisit sebuah pengembangan wisata gastronomi di pedesaan dapat menjadi strategi yang efektif dalam merespons fenomena pergeseran pariwisata global dan meningkatkan keberlanjutan ekonomi, budaya, dan lingkungan.

Pengembangan wisata gastronomi di daerah pedesaan, sangat penting untuk memiliki legal standing yang diberikan oleh pemerintah pusat atau daerah. Pengakuan dan pengesahan resmi dari pemerintah memberikan landasan hukum yang kuat dan memastikan bahwa kegiatan wisata gastronomi dapat dilakukan secara terstruktur dan berkelanjutan. Berdasarkan temuan tersebut, masyarakat pedesaan dapat merasa didukung dan memiliki kepastian dalam mengembangkan keunikan kuliner lokal mereka, selain itu *legal standing* juga memungkinkan pemerintah dan lembaga terkait untuk memberikan bantuan, pendampingan, dan pengawasan yang diperlukan dalam pengembangan wisata gastronomi di pedesaan. Pengakuan dari pemerintah juga dapat memberikan kepercayaan kepada wisatawan bahwa destinasi tersebut memiliki kualitas dan standar yang dijamin oleh otoritas yang berwenang. Dengan demikian, legal standing yang diberikan oleh pemerintah pusat atau daerah menjadi faktor penting dalam memperkuat pengembangan wisata

gastronomi di daerah pedesaan, sehingga dapat mencapai hasil yang optimal dalam aspek ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan.

Pengembangan area pedesaan di Indonesia yang berfokus pada sektor pariwisata dikenal sebagai desa wisata. Konsep desa wisata didasarkan pada berbagai dasar hukum yang mengatur pengembangan dan pemberdayaan masyarakat pedesaan untuk meningkatkan potensi pariwisata di daerah tersebut, seperti Inpres (Instruksi Presiden) Nomor 6 Tahun 2016 tentang Percepatan Pembangunan Ekonomi Kawasan Pedesaan, Peraturan Menteri Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2017 tentang Pengembangan Desa Wisata, Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata. Desa Wisata adalah dimana sekelompok kecil wisatawan tinggal dalam atau dekat dengan suasana tradisional, biasanya di desa-desa terpencil dan belajar tentang kehidupan pedesaan dan lingkungan setempat (Inskeep 1991 dalam Tanaya, 2019). Desa Wisata memiliki ciri dan nilai tertentu yang dapat menarik wisatawan dengan minat khusus terhadap kehidupan pedesaan. Hal ini menunjukkan bahwa daya tarik utama dari sebuah Desa Wisata adalah kehidupan warga desa yang unik dan tidak dapat ditemukan di perkotaan.

Sebuah desa dapat dikategorikan sebagai desa wisata apabila memiliki faktor-faktor berikut Tanaya (2019):

- a) Atraksi, merupakan seluruh kehidupan keseharian penduduk setempat beserta kondisi fisik lokasi desa yang memungkinkan partisipasi masyarakat lokal dalam memberi pengalaman baru terhadap wisatawan
- b) Akomodasi, fasilitas yang dimanfaatkan untuk tempat tinggal. Akomodasi ini dapat memanfaatkan Sebagian dari tempat tinggal para penduduk setempat. Untuk

Desa Wisata, konsep yang diterapkan tentunya harus sejalan dengan kekhasan dari desa tersebut.

c) Fasilitas, sumber daya yang khusus dibuat karena dibutuhkan oleh wisatawan dalam menunjang aktivitasnya di Desa Wisata. Seperti Fasilitas makan-minum, pusat jajanan dan cinderamata, pusat informasi bagi pengunjung.

d) Aktivitas Wisata, merupakan apa yang dikerjakan wisatawan selama keberadaan mereka di daerah tujuan wisata. Aktivitas di Desa Wisata dapat dimodifikasi sedemikian rupa sehingga menjadi lebih menarik. Misalnya mengemas aktivitas memasak menjadi kelas memasak

Desa yang memiliki 4 faktor diatas, maka dapat dikatakan telah memenuhi persyaratan awal yang mana dapat mendukung desa menjadi desa wisata.

Salah satu kabupaten di Bali yang konsisten mengembangkan Desa sebagai destinasi wisata berbentuk desa wisata adalah Tabanan. Pemerintah daerah Tabanan selaku fasilitator dan regulator dalam mendukung kebijakan kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif untuk membentuk 244 desa wisata baru, secara konsisten menerbitkan surat keputusan (SK) Bupati untuk memayungi desa secara hukum dan sah menjadi desa wisata. Menurut data pada laman resmi pemerintah daerah tabanan, telah ada 10 desa wisata yang eksis di daerah Tabanan, salah satu desa tersebut berlokasi di kecamatan kerambitan kabupaten tabanan adalah desa wisata tista. Desa wisata tista telah berdiri secara legal melalui SK Desa Wisata No. 180/325/HK & HAM/2016, Desa wisata tista ditetapkan sebagai desa wisata karena memiliki potensi wisata sebagai berikut:

- e) Atraksi Wisata, Desa wisata tista memiliki Atraksi Wisata Kebugaraan seperti yoga, bersepeda, jogging dan kelas seni tari, pande besi tradisional dan kelas membuat lulur tradisional bali. Selain itu, Atraksi Wisata alam yang dinamai Dudu Natural Eco Tourism (DNET) adalah paket perjalanan wisata alam yang dikemas dengan konsep pariwisata edukasi dan pariwisata budaya.
- f) Akomodasi, Desa wisata tista memanfaatkan rumah penduduk setempat untuk dikonsepsikan sebagai akomodasi bagi wisatawan yang ingin menginap.
- g) Fasilitas, Desa wisata tista memberdayakan UMKM lokal untuk mendukung fasilitas makanan-minuman dengan membuka dagangan mereka di sekitar Desa wisata tista, salah satu makanan-minuman tersebut adalah bubuh sambal cak-cak, nasi bejek desa tista, kopi rempah desa tista. Selain itu, Cinderamata seperti jamu herbal, olahan dari ikan seperti siomay, pepes, ladrang, bistik dan kopi rempah desa tista juga tersedia di Badan Usaha Milik Desa (BUMDES). Selain itu, tersedia juga fasilitas parkir, kamar mandi, loket penyewaan sepeda. Terakhir, Desa wisata tista memiliki kantor POKDARWIS yang sekaligus sebagai tempat reservasi dan informasi, selain itu media sosial seperti Instagram, facebook dan website juga digunakan sebagai sarana informasi digital.

Berdasarkan paparan sebelumnya, diketahui bahwa makanan lokal memainkan peran penting dalam pengembangan wisata gastronomi karena mencerminkan nilai budaya dan sejarah yang khas, dalam konteks ini desa wisata diidentifikasi sebagai tempat ideal untuk mengembangkan wisata gastronomi, oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menggali lebih dalam fenomena pengembangan wisata gastronomi di Desa wisata tista, Kecamatan Kerambitan,

Kabupaten Tabanan, melalui studi pendahuluan yang melibatkan observasi langsung, observasi tidak langsung melalui website resmi Desa wisata tista, dan wawancara, ditemukan adanya kelemahan dalam pengembangan wisata gastronomi di Desa wisata tista. Berikut adalah data yang diperoleh melalui observasi langsung dan observasi tidak langsung di desa tersebut:

Tabel 1.1 Observasi langsung dan tidak langsung pada desa wisata tista

No	Indikator Penilaian	Permasalahan di desa wisata tista
1	Kuliner lokal	Kuliner lokal hanya menjadi pelengkap atau penunjang dari destinasi wisata kebugaran, wisata budaya dan wisata alam.
2	Budaya dalam kuliner lokal	Terdapat nilai budaya dari salah satu kuliner lokal yang dijumpai, yakni kopi rempah desa tista, yang mana diyakini sebagai bentuk terapi bagi perokok di desa tista
3	Sejarah dalam kuliner lokal	Terdapat nilai sejarah dari salah satu kuliner lokal yang dijumpai, yakni nasi bejek dan bubuh sambel cak-cak, kedua makanan utama yang menjadi peneman wisatawan ini, memiliki sejarah yang unik dari penamaan, hingga cara menyantapnya.
4	Kesadaran pengembang desa wisata tista akan keunikan kuliner nya	Berdasarkan observasi tidak langsung di website desa wisata tista, kesadaran akan keunikan kuliner dari sisi budaya atau

		sejarah, tidak diulas dalam bentuk artikel atau paket wisata
--	--	--------------------------------------------------------------

Sumber: diolah oleh penulis, 2023

Kuliner lokal di Desa wisata tista merupakan bagian integral dari gastronomi. Contohnya adalah bubuh sambal cak-cak, kopi rempah desa tista, dan nasi bejek desa tista. Konsep pengalaman wisata gastronomi dapat dibentuk melalui kelas memasak, workshop kuliner, dan pengalaman makan-minum sesuai dengan budaya setempat menggunakan perabotan dapur tradisional, namun observasi pada website resmi Desa wisata tista menunjukkan kurangnya pemajuan keunikan kuliner lokal melalui artikel atau paket wisata. Wawancara dengan admin Desa wisata tista, ibu Citra, dilakukan untuk memperdalam studi pendahuluan. Wawancara tidak terstruktur bertujuan untuk mengetahui alasan kuliner lokal tidak dimuat di website, yang merupakan salah satu pendukung perkembangan desa wisata menuju pariwisata 4.0 (Nirmala & Paramitha, 2020). Hasil wawancara menunjukkan bahwa kuliner lokal dianggap hanya sebagai penunjang atraksi Desa wisata tista yang berfokus pada wisata kebugaran, budaya, dan alam. Kurangnya pemahaman mengenai pengembangan kuliner membuat Desa wisata tista belum melibatkan keunikan kuliner lokal sebagai daya tarik utama.

Berdasarkan temuan yang telah dipaparkan, menunjukkan pentingnya makanan dan minuman lokal sebagai penopang wisata gastronomi. Pengembangan wisata gastronomi di daerah pedesaan dapat memberikan manfaat ekonomi serta melestarikan budaya dan sejarah yang terkandung dalam kuliner lokal (Brata et al., 2020; Naumov & Dutta, 2020; Purwaning Tyas, 2017; UNWTO, 2021). Korelasi

antara penelitian terdahulu dan kekurangan yang ditemukan di Desa wisata tista menunjukkan potensi yang belum dimanfaatkan. Pengembangan makanan dan minuman lokal Desa wisata tista melalui konsep wisata gastronomi yang telah ada dapat memberikan atraksi wisata baru dan menjaga budaya serta sejarah kuliner lokal, dalam penelitian ini kuliner lokal yang telah ada dapat dikembangkan menjadi wisata gastronomi yang akan disinergikan dengan potensi wisata kebugaran, wisata budaya, dan wisata alam yang sudah ada sebelumnya. Konsep sinergi antara atraksi wisata baru dan yang telah ada dalam literatur disebut wisata komplementer. Studi yang dilakukan oleh Anggraini & Riyanto (2017) menunjukkan bahwa destinasi wisata yang telah memiliki atraksi wisata yang eksis dan mengembangkan atraksi baru cenderung memiliki hubungan komplementer. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, atraksi yang telah ada di Desa wisata tista adalah wisata alam, wisata budaya, dan wisata kebugaran, dengan adanya keunikan kuliner lokal desa wisata tista, penelitian ini akan mengembangkan model wisata gastronomi yang akan menjadi wisata komplementer dengan atraksi lainnya yang telah ada di lokasi yang sama.

Mengacu pada temuan sebelumnya serta melalui observasi langsung maupun tidak langsung dan wawancara, peneliti menemukan fakta ontologis bahwa masih ada kelemahan dalam pengembangan wisata gastronomi di desa wisata tista. Berdasarkan temuan tersebut, terdapat kebutuhan untuk memahami lebih lanjut tentang pengembangan kuliner lokal tersebut menjadi wisata gastronomi, yang merupakan salah satu jenis wisata minat khusus yang masuk rencana prioritas untuk bisa bersaing secara internasional Kemenparekraf (2023). Berdasarkan temuan

yang telah disampaikan sebelumnya, penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pengembangan wisata gastronomi di Desa wisata tista dan merumuskan suatu model atau gagasan yang memungkinkan kuliner Desa wisata tista berkembang menjadi wisata gastronomi. Oleh karena itu, penulis mengajukan tesis dengan judul: "Pengembangan Wisata Gastronomi di Desa wisata tista, Kecamatan Kerambitan, Tabanan".

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah pengembangan wisata gastronomi desa wisata tista, kecamatan kerambitan, tabanan?
2. Bagaimanakah model pengembangan wisata gastronomi desa wisata tista, kecamatan kerambitan, tabanan?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas dapat ditarik sebuah tujuan penelitian ang terdiri dari, yaitu:

1. Untuk mengidentifikasi pengembangan wisata gastronomi desa wisata tista, kecamatan kerambitan, tabanan.
2. Untuk mendesain model pengembangan wisata gastronomi desa wisata tista, kecamatan kerambitan, tabanan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Untuk mengimplementasikan dan menambah pengetahuan mengenai Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista, Kecamatan Kerambitan, Tabanan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Peneliti

Penelitian yang akan dijalankan ini diharapkan bisa menjadi bahan penelitian lebih lanjut terkait Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista, Kecamatan Kerambitan, Tabanan.

2. Bagi Pemerintah

Membantu pemerintah dalam mengambil sebuah kebijakan yang berkaitan dengan Pengembangan Wisata Gastronomi Desa wisata tista, Kecamatan Kerambitan, Tabanan.

3. Bagi Pelaku Industri

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai pertimbangan kerjasama dengan Desa wisata tista dalam Pengembangan Wisata Gastronomi.

BAB VI

PENUTUP

6.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat ditarik sebuah kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian, terdapat temuan yang menunjukkan bahwa pengembangan wisata gastronomi di Desa Wisata Tista sudah melakukan aktivitas yang mengarah ke wisata gastronomi. Namun, dari data yang ditemukan, terdapat indikasi bahwa pengembangan ini belum mencapai potensi maksimal dan masih dianggap sebagai produk wisata sampingan.

Terdapat 3 faktor yang menjadi sorotan dalam temuan penelitian, yakni :

- a) Partisipasi aktif masyarakat: Penelitian ini mendapatkan temuan berupa fenomena sosial dimana masyarakat Desa tista telah berperan aktif dalam menentukan menu makanan dan pengelolaan usaha makanan bersama-sama. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki kesadaran akan keunikan kuliner lokal dan berusaha terlibat dalam pengembangan wisata gastronomi, namun masih ada kekurangan dalam hal pengembangan yang lebih terstruktur dan terkoordinasi, seperti peningkatan mutu SDM melalui lokakarya pengembangan wisata gastronomi serta pendampingan dari pemangku kepentingan.
- b) Dukungan dari pihak desa: Pihak desa juga telah memberikan dukungan dalam pengembangan wisata gastronomi dengan

memfasilitasi usaha makanan khas desa dan mengadakan acara kuliner. Meskipun ini merupakan langkah positif, namun masih diperlukan upaya yang lebih besar dalam mengoptimalkan dukungan dari pihak desa, baik dalam hal infrastruktur pariwisata maupun dalam promosi dan pemasaran wisata gastronomi Desa tista.

- c) Keunikan kuliner lokal yang beragam: Dalam penelitian ini, diidentifikasi adanya beragam keunikan kuliner lokal di Desa tista, seperti Kopi Redesta, Kacang Sembunyi, Nasi Bejek, Bubuh Sambal Cak-cak, Pudding Bunga Telang, dan Loloh Desa tista. Namun, pengembangan dan promosi terhadap keunikan kuliner lokal ini masih belum optimal, sehingga belum mampu menjadikannya sebagai atraksi wisata utama.

Berdasarkan temuan empiris tersebut, dapat disimpulkan bahwa meskipun Desa wisata tista sudah melakukan kegiatan yang secara definisi telah masuk dalam wisata gastronomi, namun pengembangannya masih dianggap sebagai produk wisata sampingan. Temuan tersebut menunjukkan adanya potensi yang belum dimaksimalkan dalam pengembangan wisata gastronomi di Desa tista. Oleh karena itu, diperlukan perubahan paradigma dan langkah-langkah konkret untuk mengoptimalkan keunikan kuliner lokal tersebut dan menjadikannya sebagai atraksi wisata utama.

2. Berdasarkan temuan dan data penelitian, dapat disimpulkan bahwa para pemangku kepentingan di Desa wisata tista memiliki keinginan yang kuat

untuk mendorong keunikan kuliner Desa tista menjadi atraksi wisata utama. Berdasarkan temuan tersebut, dalam mengatasi situasi saat ini di mana pengembangan wisata gastronomi masih dianggap sebagai produk wisata sampingan, dalam FGD telah dirumuskan sebuah model pengembangan wisata gastronomi yang bertujuan untuk mengubah paradigma tersebut. Model pengembangan wisata gastronomi yang dirancang mencakup langkah-langkah konkret yang akan diambil untuk mengoptimalkan keunikan kuliner lokal Desa wisata tista dan menjadikannya sebagai daya tarik utama. Beberapa aspek yang ditangani dalam model ini antara lain:

1. Peningkatan pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang pengembangan kuliner lokal sebagai wisata gastronomi melalui pelatihan dan edukasi.
2. Promosi intensif melalui kampanye pemasaran yang mengarah pada memperkenalkan keunikan kuliner Desa tista kepada wisatawan. Rencana ini tertuang dalam skenario implementasi model
3. Dukungan dari pihak desa dalam memfasilitasi usaha makanan khas desa dan mengadakan acara kuliner yang menarik wisatawan dan peningkatan infrastruktur pariwisata untuk mendukung pengembangan wisata gastronomi di Desa tista. Aspek ketiga ini dalam eksekusinya akan dibantu dengan rich picture penggambaran situasi baru pasca skenario model di implementasikan.

Melalui penerapan model pengembangan ini, diharapkan Desa tista dapat mengubah peran wisata gastronomi menjadi produk utama yang menarik

minat wisatawan. Model ini, peran aktif masyarakat dan kerja sama antara pihak desa dan masyarakat akan menjadi kunci sukses dalam mengembangkan dan mempromosikan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata. Dengan mengoptimalkan keunikan kuliner lokal yang beragam dan unik, Desa Wisata Tista memiliki peluang besar untuk menjadi destinasi wisata gastronomi yang menarik dan memberikan kontribusi pada pengembangan ekonomi lokal.

6.2. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian, rekomendasi yang diajukan sebagai berikut:

1. Pertama, segera mengimplementasikan model pengembangan wisata gastronomi yang telah dirancang dengan mengikuti skenario implementasi yang telah disusun, selain itu gambaran visual melalui rich picture kondisi baru pasca implementasi model dapat harus menjadi acuan dalam proyeksi para pemangku kepentingan di desa wisata tista tentang bagaimana keadaan pasca- implementasi model tersebut, sehingga mereka dapat memiliki pemahaman yang lebih baik dan dapat mengambil langkah-langkah yang tepat untuk mendukung pengembangan wisata gastronomi.

2. Terakhir, memastikan bahwa pengembangan wisata gastronomi di Desa wisata tista memberikan manfaat yang berkelanjutan dalam berbagai aspek. Hal ini meliputi manfaat ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan.

4. Aspek ekonomi, pengembangan wisata gastronomi diharapkan dapat memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat lokal.

Misalnya, melalui pengembangan restoran atau warung kuliner yang menawarkan makanan khas lokal kepada wisatawan. Ini dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal.

5. Aspek Sosial, pengembangan wisata gastronomi dapat memperkuat ikatan sosial antara masyarakat lokal dan wisatawan. Interaksi antara wisatawan dan masyarakat lokal melalui kegiatan kuliner dapat menciptakan pengalaman yang berharga dan meningkatkan pemahaman antarbudaya.
6. Aspek Budaya, pengembangan wisata gastronomi di Desa wisata tista dapat mempromosikan kebudayaan lokal dan melestarikannya. Melalui pengungkapan sisi budaya dan sejarah dalam kuliner lokal, pengunjung dapat belajar dan menghargai warisan budaya yang ada.
7. Aspek lingkungan, upaya harus dilakukan untuk memastikan bahwa pengembangan tersebut dilakukan secara bertanggung jawab terhadap lingkungan. Misalnya, dengan mempromosikan penggunaan bahan-bahan organik dan metode pertanian yang berkelanjutan dalam produksi makanan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- AGI. (2016). Globalisasi Kuliner: Ancaman Nyata bagi indonesia apabila tidak bersiap. *Association of Gastronomic Indonesia*, 5.
- Agrawal, Arun, & Gibson, C. C. (2001). *Communities and the Environment: Ethnicity, Gender, and the State in Community-based Conservation*. Rutgers University Press.
- Al-ekam. (2016). The Mediating Effect of Brand Trust on the Influence of Communication, Price, and Product Quality on Purchase Behaviour in a LessDeveloped Country. *Malaysian Management Journal*, 20, 87-97.
- Anggraini & Riyanto. (2017). Analisis hubungan komplementer dan kompetensi antar destinasi pariwisata (Studi kasus : 10 destinasi pariwisata prioritas di Indonesia). *Jurnal Kebijakan Ekonomi*, Vol 12, No, 252.
- Annelie Sjölander-Lindqvist, Anna de Jong, Romà Garrido Puig, G. R. and W. S. (2020). *Gastronomy & Creative enperenurship in rural tourism:encouriging sustainability community development*. 187–198.
- Arikunto, S. (2009). *penelitian suatu pendekatan praktek*.
- Aryani, V., M Rahadian, D., Axioma, A., Nasution, T., Yogantoro, D., Hutagalung, H., & Marbun, S. (2019). *002-BUKU-PANDUAN-DESA-WISATA-2020_compressed.pdf* (pp. 7–20).
- Ashley, Caroline, & Goodwin, H. (2016). *Pro-Poor Tourism: Putting Poverty at the Heart of the Tourism Agenda*. Routledge.
- B Secuk dan Y Secim. (2023). *THE EFFECT OF LOCAL FOOD AND CULINARY CULTURE ON MENU*. June. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.284>

- Beeton, S. (2006). *Community Development through Tourism*. Landlinks Press.
- Betha Ketaren. (2021). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Adi Gastronom Indonesia.
- Brata, I. B., Rai, I. B., Rulianto, & Wartha, I. B. N. (2020). Pelestarian warisan budaya dalam pembangunan pariwisata bali yang berkelanjutan. *Webinar Nasional Peranan Perempuan/Ibu Dalam Pemberdayaan Remaja Di Masa Pandemi Covid-19*, 49–60. <http://e-journal.unmas.ac.id/index.php/prosidingwebinarwanita/article/view/1241/1053>
- Chambers, R. (1997). Whose reality counts?: Putting the first last. *Intermediate Technology Publications*.
- Checkland, P.B. and Scholes, J. (1990). *Soft Systems Methodology in Action*. John Wiley & Sons, Inc., New York. <http://dl.acm.org/citation.cfm?id=130360>
- Cohen, E. (1979). *A Phenomenology of Tourist Experiences*. *Sociology*. 13 (2), 179–201.
- Cooke, B., & Kothari, U. (2001). *Participation: The new tyranny?* Zed Books.
- Cornwall, A., & Jewkes, R. (Eds.). (1995). What is participatory research? *Social Science & Medicine*, 41(12),.
- Cracknell, H. L. & G. N. (1989). “Principles of Nouvelle Cuisine”, in: *The New Catering. Repertoire: Volume I Aide-Mémoire Du Chef, Van Nostrand Reinhold*, 738-744.
- Fennell, D. A. (2015). *Tourism and Community Development*. Routledge.
- Font, Xavier, & Harris, R. (2017). *Rethinking Community-Based Tourism: Development, NGO and Governance Contexts*. Channel View Publications.

- Gillespie, C. . (1994). "Gastrosophy and Nouvelle Cuisine: Entrepreneurial Fashion and Fiction",. *British Food Journal*, 96(10), 19-23.
- Haghighi et al. (2012). Evaluation of factors affecting customer loyalty in the restaurant industry. *African. Journal of Business Management*, 6(14), 5039-5046.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2002). Wine tourism in the Mediterranean: A model for sustainable tourism development. *Journal of Sustainable Tourism*, 10(6), 475-496.
- Hall, C. M. (2008). Food tourism around the world: Development, management and markets. *Butterworth-Heinemann*.
- Haryono, T. (2012). *Tinjauan Sejarah Makanan/Minuman Tradisional Jawa*.
- Honey, M. (2008). *Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise?* Island press.
- Jamal, Tazim, & Robinson, M. (2011). *The SAGE Handbook of Tourism Studies*. SAGE Publications Ltd.
- Kang, S., & Kim, S. (2020). Understanding Brand Advocacy in Social Media: The Role of Self-Brand Connection and Social Identification. *Journal of Interactive Advertising*, 20(2), 127-137.
<https://doi.org/10.1080/15252019.2020.1785746>
- Kantar & Svrznjak. (2019). Gastronomy offer of Podravina in function of rural tourism. *Podravina : Časopis Za Geografska i Povijesna Multidisciplinarna Istraživanja*, Vol.18 No.
- Kastenholz, E., Carneiro, M. J., Peixeira Marques, C., & Lima, J. (2012).

Understanding and managing the rural tourism experience - The case of a historical village in Portugal. *Tourism Management Perspectives*, 4, 207–214.
<https://doi.org/10.1016/j.tmp.2012.08.009>

Kemenparekraf. (2023). *Kemenparekraf Gelar Rakor Wujudkan Ubud Sebagai Destinasi Gastronomi Internasional*.

Kotler, K. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Erlangga.

Krueger, R. A. (1988). *Developing Questions for Focus Groups*. SAGE Publications, Inc.

Kurniawan, F. H., & Maulana, M. A. (2022). Model Strategi Pengembangan Masyarakat Berbasis Desa Wisata di Situ Gunung Sukabumi. *Nuansa Akademik: Jurnal Pembangunan Masyarakat*, 7(2), 219–236.
<https://jurnal.ucy.ac.id/index.php/nuansaakademik/article/view/1236>

Leong, Q., Shahrim, M., Karim, A., Awang, K. W., Zakiah, A., & Bakar, A. (2016). *An Integrated Structural Model of Gastronomy Tourist Behaviour*.

Mallika Jecan, D. T. C. (2021). A Conceptual Framework of Gastronomy Tourism Development Focusing on Cultural Heritage Values in Maha Sarakham Province. *Psychology and Education Journal*, 58(1), 5828–5841.
<https://doi.org/10.17762/pae.v58i1.1996>

Mardalis. (2008). *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Bumi Aksara.

McKercher, B., Okumus, F., Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: it's all how you cook the numbers. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25,(2);137- 148.

McNaught, C., & Lam, P. (2010). Using wordle as a supplementary research tool.

Qualitative Report, 15(3), 630–643. <https://doi.org/10.46743/2160-3715/2010.1167>

Mennell, S. (1985). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. B. Blackwell.

Miles et al. (2014). *Qualitative Data Analysis A Methods Sourcebook* (Edition 3). SAGE Publications, Inc.

Mustali & Rahman. (2012). *Pengantar Metode Penelitian*. Laksbang Pressindo Yogyakarta.

Naramski, M. & K. H. & A. R. S. (2014). “Instrumenty Promocji Produktu Turystycznego i ich Rola w Promowaniu Aktywności Turystycznej”, *Rozprawy Naukowe Akademii Wychowania Fizycznego We Wrocławiu*, 45, 119-129.

Nasution. (2003). *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*. Bumi Aksara.

National Restaurant Association of America. (2018). *Local Food Delicacy: a prototype to improve local food value in south carolina*.

Naumov, N., & Dutta, P. (2020). Food Culture: Gastronomic Experiences in Singapore. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 3(1), 20–29. <https://doi.org/10.33083/joghat.2020.27>

Nirmala, B. P. W., & Paramitha, A. A. I. I. (2020). Digitalisasi Desa dan Potensi Wisata Di Desa Kerta, Kabupaten Gianyar Menuju Pariwisata 4.0. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(3), 350–355. <https://doi.org/10.22437/jkam.v4i2.11273>

Novelli, M. (2005). *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*.

Butterworth-Heinemann.

Nurussahar, H. (2020). DAYA TARIK WISATA SAUNG CIBURIAL SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI KABUPATEN GARUT.

Repository.Upi.Edu, 1–3.

O’Cass, A. & H. M. (2004). “Exploring Consumer Status and Conspicuous Consumption”,. *Journal of Consumer Behavior*, 4(1), 25-39.

Petrescu et al. (2019). Consumer Understanding of Food Quality, Healthiness, and Environmental Impact: A Cross-National Perspective. *International Journal of Environment Research and Public Health*, 17(169), 1-20.

Pretty, J. N. (1995). Participatory learning for sustainable agriculture. *World Development*, 23(8), 1247-1263.

Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38.
<https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

Puspitasari, P. (2020). Pengembangan Kawasan Wisata Gastronomi Desa Cibeusi Di Kabupaten Subang Jawa Barat. *Repository.Upi.Edu*.

Renko, S., Renko, N., & Polonijo, T. (2010). Understanding the role of food in rural tourism development in a recovering economy. *Journal of Food Products Marketing*, 16(3), 309–324. <https://doi.org/10.1080/10454446.2010.485096>

Rijal, S., Fitry, L. D., & Zaenal, F. A. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://doi.org/10.15294/jih.v9i1.40040>

Rupin, C. (2015). *Social media as a new engaging channel in brands ’ relationship*

marketing .

Ryan, C. (2002). *The Tourist Experience: A New Introduction*. Second Edition. New York: Cassell.

Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, September, 87. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p05>

Sari, P. A., Turgarini, D., & Handyastuti, I. (2019). Gastronomic Tourism Attractions in the Kapau Village, Agam Regency, West Sumatra. *Gastronomy Tourism Journal*, 5(2), 29–41.

Scarpato & Danielle. (2003). “New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy”, in: C.M. Hall et al., (eds.), *Food Tourism Around the World, Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann: Elsevier, 296313.

Sudarsono Hardjosoekarto. (2012). *Soft System Methodology (metode Serba Sistem Lunak)*. Abata Press.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. PT Alfabet. Danandjadja.

Tanaya. (2019). *Strategi Pengembangan Desa Wisata* (J. Umar (ed.); Edisi 1). Ditjen PDT., 2019.

Trianto. (2011). *metodologi kualitatif sebagai prosedur penelitian menghasilkan data deskriptif*. Pustaka Setia.

UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*.

UNWTO. (2021). *Gastronomy Tourism as Potential Tourist Attraction Post Pandemic Covid-19*.

Veblen, T. (1918). *The Theory of the Leisure Class. An Economic Study of Institutions*,. *New York: B.W. Huebsch*.

Wearing, Stephen L., & McDonald, M. (2019). *Tourism, The Impacts of*. Routledge.

Wilson, B. (2010). Soft Systems Methodology for Conceptual Modeling. In *Conceptual Modeling for Discrete-Event Simulation*.
<https://doi.org/10.1201/9781439810385-p3>

YARIŞ, A., ÇAKAR, K., & AYKOL, Ş. (2019). A Qualitative Analysis of Gastronomy Tourism Strategy and Action Plan. *Turizm Akademik Dergisi*, December. <https://dergipark.org.tr/en/pub/touraj/issue/50389/550313>

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI