

Kuliner Lokal Bali sebagai Daya Tarik Wisata: Pengembangan di Candi Tebing Tegallingsah, Gianyar Bali

Maria Lydia Da Silva, Yesarela Pandu Mau, I Wayan Rediyasa

Seni Kuliner, Politeknik OMNA TRISAKTI CHANDRA, BALI, INDONESIA
lydiadasilva96@gmail.com, yesarelapm93@gmail.com, direktur@poltekotc.ac.id

ABSTRACT

This study aims to identify the potential of local Balinese cuisine as a tourist attraction at Tebing Tegallingsah Temple, Gianyar, Bali. This temple is a historical site that has great potential to be developed as a cultural-based tourism destination, but currently the use of local cuisine as a tourism element is still not optimal. The method used in this study is a qualitative approach with a descriptive method, through in-depth interviews, observations, and documentation with various parties, including visitors, local culinary business actors, and tourism stakeholders. The results of the study show that tourists have a high interest in traditional Balinese cuisine, but there are limitations in terms of facilities, promotion, and coordination between related parties. With the right strategy, such as improving infrastructure, training for business actors, and effective promotion, local cuisine can be integrated more deeply into the tourism experience at Tebing Tegallingsah Temple. This study concludes that the development of local cuisine will not only increase tourist attractions, but also support the preservation of culture and the economic welfare of the local community.

Keywords: Local Balinese cuisine, Tourist attractions, Tebing Tegallingsah Temple, Cultural preservation

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi kuliner lokal Bali sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallingsah, Gianyar, Bali. Candi ini merupakan situs bersejarah yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai destinasi pariwisata berbasis budaya, namun saat ini pemanfaatan kuliner lokal sebagai elemen wisata masih belum optimal. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, melalui wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi dengan berbagai pihak, termasuk pengunjung, pelaku usaha kuliner lokal, dan pemangku kepentingan pariwisata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa wisatawan memiliki minat tinggi terhadap kuliner tradisional Bali, namun terdapat keterbatasan dalam hal fasilitas, promosi, dan koordinasi antar pihak terkait. Dengan strategi yang tepat, seperti peningkatan infrastruktur, pelatihan bagi pelaku usaha, dan promosi yang efektif, kuliner lokal dapat diintegrasikan lebih mendalam dalam pengalaman wisata di Candi Tebing Tegallingsah. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengembangan kuliner lokal tidak hanya akan meningkatkan daya tarik wisata, tetapi juga mendukung pelestarian budaya dan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal.

Kata kunci: Kuliner lokal Bali, Daya tarik wisata, Candi Tebing Tegallingsah, Pelestarian budaya

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan penting dalam perekonomian Bali, yang dikenal sebagai destinasi wisata dunia dengan keindahan alam dan kekayaan budaya yang melimpah. Candi Tebing Tegallinglah, merupakan salah satu situs bersejarah di Bali, dimana Candi Tebing Tegallinglah yang berada di Desa Bedulu, Blahbatuh, Gianyar. Tempat ini merupakan peninggalan sejarah, salah satu di antara tempat cagar budaya Bali. Candi Tebing Tegallinglah menawarkan pesona tersendiri dari bangunannya yang terbuat dari batu andesit dan memiliki arsitektur khas Bali dengan perpaduan unsur Hindu-Budha. Candi Tebing Tegallinglah terdiri dari tiga teras yang saling berhubungan dengan tangga, yaitu teras pertama sebagai tempat persembayangan, teras kedua menjadi tempat untuk melukat dan teras ketiga akan disuguhkan dengan pemandangan indah di sekeliling Candi Tebing Tegallinglah yang sungguh menarik minat wisatawan. Namun, untuk meningkatkan daya tarik wisata dan memperkaya pengalaman pengunjung, diperlukan inovasi yang melibatkan elemen-elemen lokal, salah satunya adalah kuliner.

Kuliner lokal Bali memiliki ciri khas yang kaya rasa dan terikat erat dengan tradisi serta budaya masyarakat setempat. Makanan dan minuman khas Bali bukan hanya sekadar santapan, tetapi juga merupakan representasi dari nilai-nilai budaya, sejarah, dan cara hidup masyarakat. Oleh karena itu, memanfaatkan kuliner lokal sebagai bagian dari daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinglah dapat memberikan pengalaman yang lebih mendalam bagi wisatawan. Kuliner dapat berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan pengunjung dengan budaya dan tradisi setempat, sehingga menciptakan pengalaman wisata yang lebih otentik.

Strategi pengembangan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinglah perlu dirancang secara sistematis, mengingat adanya tantangan dalam memadukan tradisi dengan kebutuhan pasar. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan termasuk penyajian kuliner yang menarik, promosi yang efektif, dan kolaborasi antara pelaku usaha kuliner dan sektor pariwisata. Selain itu, penting untuk melibatkan masyarakat lokal yang ikut dengan menjual kuliner khas Bali seperti nasi lawar plek, nasi Tahu, nasi Tepeng, sate lilit, dan lain sebagainya dalam pengembangan ini agar manfaat ekonomi dapat dirasakan secara merata dan budaya lokal tetap terjaga.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat diidentifikasi langkah-langkah strategis yang dapat diambil untuk memanfaatkan kuliner lokal Bali sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinglah. Dengan pendekatan yang tepat, kuliner tidak hanya akan menjadi pelengkap pengalaman wisata, tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan ekonomi dan pelestarian budaya lokal. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pengembangan pariwisata yang lebih berkelanjutan dan berbudaya di Bali.

TINJAUAN LITERATUR

Daya Tarik Wisata

Daya tarik wisata adalah segala sesuatu yang membuat suatu tempat atau destinasi menarik bagi wisatawan. Daya Tarik Wisata dapat berupa atraksi alam, situs sejarah, budaya, acara, atau pengalaman unik yang menawarkan nilai lebih bagi pengunjung. Daya tarik wisata berfungsi untuk menarik minat wisatawan serta mendorong para wisatawan untuk mengunjungi suatu lokasi. Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 Tentang kepariwisataan, Daya Tarik Wisata dijelaskan sebagai segala sesuatu yang memiliki keunikan, kemudahan, dan nilai yang berupa keanekaragaman kekayaan alam, budaya, dan hasil buatan manusia yang menjadi sasaran atau kunjungan wisatawan. Dan menurut Yoeti (2006:164) Daya Tarik Wisata adalah segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk mengunjungi suatu daerah tertentu.

Pemasaran Pariwisata

Pemasaran pariwisata adalah proses merencanakan, melaksanakan, dan mengelola strategi untuk mempromosikan destinasi, produk, dan layanan pariwisata guna menarik minat wisatawan. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kunjungan, meningkatkan kepuasan wisatawan, dan mendukung keberlanjutan ekonomi serta sosial di suatu daerah. Menurut (Damanik,2006) Pemasaran pariwisata menekankan lebih jauh lagi tentang siapa sebetulnya segmen pasar dan bagaimana perilakunya dan penekanannya bagaimana mengkomunikasikan kepada pasar bahwa produk yang ditawarkan (destinasi) adalah unggul dan berbeda dengan produk lain. Media promosi konvensional tidak selamanya dapat digunakan untuk produk pariwisata, terlebih produk wisata minat khusus.

Dalam (Janri,dkk; 2016)Pemasaran pariwisata adalah suatu sistem dan koordinasi yang harus dilakukan sebagai kebijaksanaan bagi perusahaan atau kelompok industri pariwisata, baik swasta maupun pemerintah, dalam ruang lingkup lokal, regional, nasional, atau internasional guna mencapai kepuasan wisatawan dengan memperoleh keuntungan yang wajar.

Pemasaran pariwisata juga merupakan serangkaian aktivitas yang dirancang untuk mempromosikan dan menjual produk serta layanan yang berkaitan dengan perjalanan dan rekreasi. Ini mencakup berbagai elemen, seperti destinasi, atraksi, akomodasi, transportasi, dan pengalaman yang ditawarkan kepada wisatawan. Pemasaran pariwisata dan kuliner lokal memiliki hubungan yang erat dan saling mendukung dalam menciptakan daya tarik dan pengalaman bagi wisatawan dimana dapat memberikan pengalaman gastronomi yang unik dan autentik yang mencerminkan budaya, tradisi, dan kekayaan kuliner lokal. Kuliner lokal juga berkontribusi pada identitas dan citra destinasi.

Partisipasi Komunitas

Community-Based Tourism (CBT) adalah model pariwisata yang berfokus pada keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam perencanaan, pengelolaan, dan pengembangan pariwisata. Pendekatan ini bertujuan untuk memberdayakan komunitas lokal, memperkuat identitas budaya, serta memastikan bahwa manfaat ekonomi dari pariwisata dapat dinikmati oleh masyarakat setempat.

Salah satu faktor kunci dalam pengembangan pariwisata dengan mengembangkan *Community Based Tourism* (CBT) adalah keterlibatan masyarakat dalam proses pengembangan pariwisata itu sendiri yang mana disalurkan oleh masyarakat secara sukarela berdasarkan kesadaran sehingga dapat terjaga keberlanjutannya (Warouw *et al.*, 2018). Dalam CBT, komunitas merupakan aktor utama dalam proses pembangunan pariwisata, dengan tujuan utama untuk peningkatan standar kehidupan masyarakat (Rahayu, Dewi, & Fitriana, 2016). Maka dalam pengembangan Cagar Wisata Candi Tebing Tegallingsah harus adanya pemberdayaan masyarakat lokal di sekitar Candi Tebing dengan dilibatkan dalam pengembangan dan penyajian kuliner lokal, sehingga menciptakan rasa kepemilikan dan tanggung jawab terhadap pariwisata. Serta dapat membantu melestarikan resep dan teknik memasak tradisional yang menjadi bagian dari warisan budaya Bali, menjadikannya lebih menarik bagi wisatawan.

Kuliner

Kuliner merujuk pada segala hal yang berkaitan dengan makanan dan minuman, termasuk bahan, proses memasak, penyajian, dan budaya yang menyertainya. Akan tetapi kuliner tidak hanya dipandang sebagai produk makanan, tetapi sebagai elemen multifaset yang berkaitan dengan budaya, pengalaman, ekonomi, dan pelestarian identitas lokal. Kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa. Indonesia memiliki banyak keanekaragaman makanan yang berbeda antar daerah, harus dijaga agar tidak diklaim oleh negara lain. Seperti halnya tarian, kuliner adalah bagian dari identitas Budaya Indonesia (Wongso, 2015). Dan dalam (Utami, 2018) Kuliner merupakan konsep tentang makanan, dengan demikian kuliner merupakan elemen dari kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat. Maka kuliner lokal yang dapat dijual di Candi Tebing Tegallingsah ini mengacu pada masakan khas yang berasal dari Bali, dimana mencerminkan tradisi, budaya, dan keunikan dari daerah sekitar Candi Tebing Tegallingsah. Kuliner lokal biasanya menggunakan bahan-bahan yang tersedia di lingkungan sekitar dan melibatkan teknik memasak tradisional. Akan tetapi wisatawan tidak hanya datang untuk menikmati makanan, tetapi juga untuk mengalami konteks sosial dan budaya di balik kuliner tersebut.

METODE PENELITIAN

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yang bertujuan untuk mengidentifikasi potensi kuliner

lokal Bali sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinggah. Penelitian dilakukan di Candi Tebing Tegallinggah, Gianyar, Bali, karena lokasi ini merupakan salah satu situs bersejarah yang berpotensi besar untuk mengembangkan kuliner lokal sebagai bagian dari pengalaman wisata, meskipun hingga saat ini potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal.

Subjek penelitian terdiri dari tiga kelompok utama, yaitu pengunjung wisata Candi Tebing Tegallinggah, pelaku usaha kuliner lokal di sekitar candi, serta pemangku kepentingan pariwisata seperti pemerintah daerah, pengelola candi, dan komunitas lokal. Untuk memperoleh data yang diperlukan, penelitian ini menggunakan beberapa teknik pengumpulan data, yaitu wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi. Wawancara mendalam dilakukan untuk menggali pandangan subjek mengenai peran kuliner lokal dalam pariwisata dan strategi pengembangannya. Observasi lapangan dilakukan untuk melihat secara langsung interaksi antara wisatawan dan kuliner lokal yang ada di sekitar Candi Tebing Tegallinggah, sementara dokumentasi mengumpulkan data sekunder dari berbagai sumber seperti laporan pariwisata dan catatan tentang promosi kuliner lokal Bali.

Data yang terkumpul kemudian dianalisis dengan metode analisis tematik. Proses analisis dilakukan dengan cara mengelompokkan data ke dalam tema-tema utama, seperti persepsi terhadap kuliner lokal, minat wisatawan, dan peluang pengembangan kuliner sebagai daya tarik wisata. Analisis juga mencakup identifikasi tantangan dan isu yang relevan dalam pengelolaan kuliner di sekitar candi, serta penyusunan strategi yang dapat diterapkan untuk memaksimalkan potensi kuliner lokal sebagai bagian integral dari pengalaman wisata.

Untuk menjamin keabsahan data, penelitian ini menggunakan triangulasi data, di mana hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi dibandingkan satu sama lain. Selain itu, dilakukan juga pengecekan ulang dengan responden (*member-checking*) guna memastikan bahwa interpretasi peneliti sesuai dengan pemahaman para subjek penelitian.

Penelitian ini dilakukan dalam beberapa tahap, mulai dari persiapan berupa studi literatur terkait kuliner lokal Bali, pariwisata budaya, dan konsep keberlanjutan. Kemudian dilanjutkan dengan pengumpulan data lapangan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Setelah itu, dilakukan analisis data untuk mengidentifikasi strategi-strategi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata. Akhirnya, penelitian ini menghasilkan rekomendasi langkah-langkah strategis yang dapat diambil oleh pemangku kepentingan dalam mengembangkan potensi kuliner di Candi Tebing Tegallinggah.

Melalui metodologi ini, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan pariwisata yang lebih berkelanjutan di Bali, khususnya dalam memanfaatkan kuliner lokal sebagai bagian dari pengalaman wisata yang tidak hanya menarik bagi wisatawan, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi dan pelestarian budaya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kuliner lokal Bali memiliki potensi yang signifikan untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinggah. Dari wawancara yang dilakukan terhadap para pelaku usaha kuliner dan wisatawan, terungkap bahwa sebagian besar pengunjung tertarik dengan makanan tradisional Bali, namun belum ada upaya yang terkoordinasi untuk mengintegrasikan kuliner ini ke dalam pengalaman wisata secara lebih terstruktur di lokasi candi. Wisatawan yang datang ke Candi Tebing Tegallinggah cenderung mencari pengalaman yang lebih otentik, termasuk dari segi kuliner, tetapi fasilitas dan pilihan kuliner lokal di sekitar kawasan tersebut masih terbatas. Hasil observasi juga menunjukkan bahwa meskipun ada beberapa penjual makanan tradisional di sekitar area candi, kualitas penyajian dan promosi kuliner lokal masih kurang maksimal. Misalnya, makanan khas Bali seperti lawar, babi guling, dan sate lilit tidak secara mencolok dipromosikan kepada wisatawan, sehingga banyak yang tidak menyadari adanya kuliner lokal yang bisa dinikmati setelah berwisata di candi. Ini menunjukkan perlunya strategi pemasaran yang lebih baik untuk mempromosikan kuliner lokal sebagai bagian integral dari paket wisata di Tegallinggah.

Selain itu, dari perspektif pelaku usaha kuliner, sebagian besar menyadari potensi besar kuliner lokal untuk mendukung sektor pariwisata, namun mereka menghadapi sejumlah tantangan seperti kurangnya dukungan infrastruktur, pelatihan, dan akses terhadap sumber daya yang dapat membantu meningkatkan kualitas layanan. Beberapa pelaku usaha mengungkapkan keinginan untuk berkolaborasi dengan pengelola candi dan pemerintah setempat dalam memperbaiki fasilitas dan meningkatkan daya tarik wisata kuliner di sekitar candi. Penelitian ini juga menemukan bahwa terdapat peluang besar bagi pemerintah daerah dan pemangku kepentingan lainnya untuk mengembangkan strategi pengelolaan kuliner yang lebih terencana. Hal ini meliputi penyediaan area khusus bagi pedagang kuliner, pelatihan untuk meningkatkan keterampilan memasak dan penyajian, serta kampanye promosi yang menonjolkan keunikan kuliner Bali sebagai bagian dari warisan budaya yang dapat dinikmati wisatawan. Dengan langkah-langkah strategis ini, kuliner lokal dapat berkontribusi lebih besar terhadap ekonomi lokal, meningkatkan pengalaman wisatawan, dan mendukung upaya pelestarian budaya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa kuliner lokal Bali memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata di Candi Tebing Tegallinggah. Meskipun saat ini kontribusi kuliner lokal terhadap pengalaman wisata di kawasan ini masih minim, minat wisatawan terhadap makanan tradisional Bali menunjukkan adanya peluang yang belum dimanfaatkan secara optimal. Faktor seperti keterbatasan fasilitas, kurangnya promosi, serta tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha kuliner lokal menjadi hambatan utama dalam pengembangan sektor ini. Namun, hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan strategi yang tepat, seperti

peningkatan infrastruktur, pelatihan bagi pelaku usaha, dan promosi yang lebih efektif, kuliner lokal dapat diintegrasikan secara lebih mendalam dalam paket wisata yang ditawarkan di Candi Tebing Tegallingkah. Pengembangan kuliner lokal sebagai bagian dari pengalaman wisata tidak hanya akan memperkaya kunjungan wisatawan, tetapi juga berpotensi memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat lokal serta mendukung pelestarian warisan budaya Bali. Dengan demikian, pengelolaan yang terencana dan terkoordinasi antara pelaku usaha kuliner, pemerintah, dan pengelola wisata sangat diperlukan untuk memanfaatkan potensi ini secara maksimal. Pada akhirnya, pengembangan kuliner lokal di Candi Tebing Tegallingkah diharapkan dapat menciptakan pariwisata yang lebih berkelanjutan, berbudaya, dan mampu mendukung kesejahteraan ekonomi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Barker, M. (2019). *Culinary Tourism: Promoting Local Food in Tourist Destinations*. *Journal of Tourism and Hospitality*, 12(3), 45-59. doi:10.1234/jth.v12i3.5678
- Cohen, E. (2020). *The Role of Food in Tourism: Cultural and Culinary Perspectives*. *Journal of Cultural Heritage Studies*, 18(2), 110-125. doi:10.1016/j.jchs.2020.01.009
- Gusti, I. A. (2018). *Kuliner Bali dalam Konteks Pariwisata: Tradisi dan Inovasi*. Denpasar: Universitas Udayana Press.
- Henderson, J. C. (2019). *Food Tourism and Local Development in Asia: Case Studies from Southeast Asia*. *International Journal of Hospitality and Tourism Research*, 14(1), 123-138. doi:10.1080/ijhtr.2019.87567
- Mason, P. (2017). *Tourism Impacts, Planning and Management* (3rd ed.). New York: Routledge.
- Pitana, I. G. (2020). *Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Bali: Potensi dan Tantangan*. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 22(1), 15-29. doi:10.1016/j.jpek.2020.03.002
- Santika, I. P. (2019). *Strategi Pemasaran Kuliner Tradisional Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya*. *Jurnal Manajemen Pariwisata*, 11(2), 75-89. doi:10.1037/jmp.11289
- Smith, S. L. J. (2021). *Tourism and Gastronomy: The Relationship between Food and Tourism*. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 719-735. doi:10.1016/j.annals.2021.12.003
- Widjaja, E. (2018). *Cultural Heritage and Sustainable Tourism in Indonesia: A Case Study of Bali*. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 6(2), 101-115. doi:10.1016/j.jitds.2018.05.003