

ANALISIS POTENSI WISATA GASTRONOMI DI KAMPUNG BLEKOK SITUBONDO

Degita Danur Suharsono¹, Mushthofa Kamal², Gullit Tornado Taufan³,
Julien Arief Wicaksono⁴, Rizqi Febrian Pramudita⁵

Politeknik Negeri Jember^{1, 2, 3, 4, 5}

danur@polije.ac.id¹, mushthofa_kamal@polije.ac.id², gullittaufan@polije.ac.id³,
julien_arief@polije.ac.id⁴, rizqi.febrian@polije.ac.id⁵

Received: 23 Juli 2024

Accepted: 1 Desember 2024

Published: 31 Desember 2024

Abstrak

Kampung Blekok Situbondo merupakan desa wisata yang masuk dalam lima puluh desa wisata dalam ajang ADWI (Anugerah Desa Wisata Indonesia) tahun 2021. Selama ini, Kampung Blekok Situbondo terkenal dengan desa ekowisata. Namun, Kampung Blekok Situbondo juga menyimpan budaya lokal dan tradisi masyarakat terkait gastronomi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan menggunakan pendekatan analisis SWOT dan *Nona Helix*. Pendekatan analisis SWOT digunakan untuk menganalisis potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Pendekatan analisis *Nona Helix* digunakan untuk menganalisis peran kesembilan elemen pada *Nona Helix* dalam mengembangkan potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kampung Blekok Situbondo memiliki potensi wisata gastronomi. Berdasarkan hasil analisis SWOT, budaya lokal dan tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata baru. Sementara hasil analisis *Nona Helix*, pengelola Kampung Blekok Situbondo perlu merancang *roadmap* pengembangan wisata gastronomi yang berkolaborasi dengan sembilan elemen *Nona Helix*.

Kata kunci: Wisata Gastronomi, Kampung Blekok Situbondo, Analisis SWOT, Analisis *Nona Helix*

Abstract

Kampung Blekok Situbondo is a tourist village that is included in the fifty tourist villages in the ADWI (Indonesian Tourism Village Award) event in 2021. So far, Kampung Blekok Situbondo is famous as an ecotourism village. However, Kampung Blekok Situbondo also has local culture and community traditions related to gastronomy. This research aims to analyze the potential for gastronomic tourism in Blekok Village, Situbondo. The research method used is qualitative using the SWOT analysis approach and Nona Helix. The SWOT analysis approach is used to analyze the potential for gastronomic tourism in Blekok Village, Situbondo. Nona Helix's analytical approach is used to analyze the role of the nine elements of Nona Helix in developing gastronomic tourism potential in Kampung Blekok Situbondo. The research results show that Kampung Blekok Situbondo has gastronomic tourism potential. Based on the results of the SWOT analysis, the local culture and gastronomic traditions of the people of Kampung Blekok Situbondo can be developed into a new tourist attraction. Meanwhile, as a result of Nona Helix's analysis, the management of Kampung Blekok Situbondo needs to design a gastronomic tourism development roadmap in collaboration with Nona Helix's nine elements.

Keywords: *Gastronomiy Tourism, Kampung Blekok Situbondo, SWOT Analysis, Nona Helix Analysis*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keberagaman kekayaan tradisi kuliner yang dapat menjadi daya tarik wisata. Gastronomi Indonesia tidak sekedar tentang mencicipi makanan semata, tetapi juga tentang pengalaman budaya dan cerita dibalik setiap hidangan. Menurut (Rijal et al., 2020) kekayaan kuliner khas sebagai bagian dari kekayaan budaya patut untuk dikembangkan sebagai bagian dari atraksi wisata di desa wisata. Desa wisata yang memiliki potensi pariwisata gastronomi dapat dikembangkan menjadi daya tarik baru bagi para wisatawan. Wisatawan yang berkunjung tidak hanya menikmati panorama desa wisata, tetapi dapat merasakan hal baru tentang kekayaan gastronomi lokal yang mungkin hanya ditemukan di desa wisata tersebut.

Wisata gastronomi berkaitan dengan pengalaman budaya kuliner wisatawan. Lebih dari itu, wisata gastronomi juga memberikan pengetahuan kepada wisatawan tentang proses pengolahan dan cerita dibalik kuliner lokal. Merujuk pernyataan dari Clave dan Knafou (dalam Kartika & Harahap, 2019) karakteristik wisata gastronomi mencakup (1) gastronomi sebagai unsur dan indikator globalisasi; khususnya, penguatan kompetisi daerah pada seluruh dunia, (2) wisatawan memberikan peran dalam evolusi wisata gastronomi, (3) pariwisata sebagai pengungkap potensi gastronomi regional atau local dan sebagai contributor mengembangkan atau memperbaharui identitas nasional dan subnasional, (4) wisata gastronomi sebagai sarana mengenalkan produk kuliner sebagai produk budaya, (5) evolusi wisata gastronomi memberikan arah pengembangan pariwisata, (6) gastronomi sebagai elemen konstruktif dalam pembentukan citra sebuah destinasi wisata, (7) gastronomi sebagai tujuan perjalanan wisata, dan (8) gastronomi sebagai unsur warisan dimensi wisata.

Chen & Huang (2016) mengklasifikasikan empat bentuk wisata gastronomi, yaitu (1) kuliner sebagai bagian dari budaya lokal, (2) kuliner sebagai atraksi wisata, (3) kuliner sebagai produk wisata, dan (4) kuliner sebagai pengalaman wisata. Berdasarkan klasifikasi tersebut, wisata gastronomi muncul dari tradisi dan budaya masyarakat lokal. Dengan kekayaan budaya dan tradisi masyarakat Indonesia yang beragam, gastronomi perlu mendapatkan perhatian khusus sebagai salah satu jenis wisata unggulan di Indonesia.

Jawa Timur merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keragaman kekayaan budaya dan tradisi kuliner khas. Ratnasari (2020) menjelaskan kuliner khas daerah merupakan salah satu bidang yang berkembang pesat dan dinasi dengan segala kreativitas dan inovasi yang dihasilkan. Kuliner khas Jawa Timur yang sudah terkenal dan menjadi ciri khas antara lain Sate Klopo, Rujak Cingur, Rawon, hingga Nasi Tempong. Potensi wisata gastronomi di Jawa Timur masih belum secara menyeluruh digali dan dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Salah satu destinasi wisata yang memiliki potensi besar dalam bidang gastronomi adalah Kampung Blekok yang terletak di Kabupaten Situbondo.

Kampung Blekok Situbondo pernah mendapatkan penghargaan juara 1 Kategori Desa Wisata Rintisan pada ajang ADWI (Anugerah Desa Wisata Indonesia) tahun 2021 yang diadakan oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. Daya tarik utama Kampung Blekok Situbondo adalah melihat kerumunan Burung Blekok yang meninggalkan sarang pada pagi hari dan kembali ke sarang pada sore hari. Selain itu, Kampung Blekok juga menawarkan daya tarik wisata proses kerajinan tangan warga lokal, berjalan kawasan hutan bakau, dan tempat menikmati matahari tenggelam. Namun, saat ini Kampung Blekok mengalami kesulitan dalam pengembangan destinasi baru. Hasil wawancara dengan pengelola Kampung Blekok, kunjungan wisatawan Kampung Blekok mengalami penurunan. Salah satu faktor yang mempengaruhi penurunan jumlah wisatawan karena belum adanya daya tarik wisata baru di Kampung Blekok

Berdasarkan uraian di atas, perlu adanya pengembangan daya tarik wisata baru di Kampung Blekok yang berlandaskan budaya dan tradisi gastronomi masyarakat lokal untuk meningkatkan kembali kunjungan wisatawan. Penelitian sejenis tentang destinasi wisata gastronomi di desa wisata pernah dilakukan oleh (Nanda, 2018), (Sahabudin et al., 2019), (Puspitasari, 2020), (Hendrayana, 2022), (Sari et al., 2022), (Widiani, 2023), (Galikusumah et al., 2023), (Saputra et al., 2023), dan (Suarsana et al., 2023). Persamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu adalah sama-sama membahas tentang wisata gastronomi di destinasi wisata. Perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini terletak pada lokasi dan potensi daya tarik wisata gastronomi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo.

LANDASAN TEORI

Konsep wisata gastronomi dimulai dari peradaban kuno dalam bentuk pesta anggur (*Dionysia*) yang diadakan Yunani Kuno, pesat ini didasari pada kepercayaan masyarakat di sana bahwa *Dionysia* adalah dewa anggur. Pada abad 18, ditandai dengan perjalanan kaum aristokrat ke eropa dengan eksplorasi kuliner sebagai bagian dari perjalanan, peristiwa ini dikenal dengan konsep *grand tour*. Pada abad 19, ditandai dengan lahirnya restoran modern yang menjadi destinasi wisata. Pada abad 20, wisata gastronomi diakui sebagai bagian dari wisata budaya, selain itu pada abad ini juga muncul wisata bertema kuliner seperti *wine tourism* di Prancis, *chocolate tourism* di Swiss, dan menjamurnya *street food* di kawasan asia. Pada abad 21, wisata gastronomi tidak terlepas dari kemajuan media sosial dan keterlibatan masyarakat, pada abad modern ini banyak muncul *food vlogger*, komunitas kuliner, dan lahirnya festival bertema kuliner.

Wisata gastronomi merupakan bentuk pariwisata yang mengeksplorasi kuliner khas dari suatu destinasi sebagai pengalaman utama. Pengalaman wisata yang dikatakan menjadi sentral dari pengalaman wisata yakni wisata gastronomi (Wijaya et al., 2021). Wisata gastronomi juga dapat didefinisikan sebagai sebuah perjalanan wisata yang ditujukan untuk menikmati makanan dan minuman sebagai faktor utama dalam menentukan keputusan kunjungan ke suatu destinasi (Ningsih & Turgarini, 2020). Pemilihan destinasi wisata gastronomi berdasarkan faktor budaya lokal, tradisi masyarakat, dan cerita yang melekat dibalik suatu kuliner

Daya tarik wisata gastronomi di Indonesia sangat besar. Indonesia memiliki keanekaragaman budaya dan tradisi masyarakat, serta kondisi geografis yang berbeda antardaerah melahirkan bermacam-macam kuliner lokal sebagai ciri khas suatu daerah. Kuliner lokal suatu daerah dapat dijadikan sebagai penunjang pariwisata untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan menaikkan pendapatan suatu daerah (Wachyuni, 2023). Beberapa daerah di Indonesia yang menjadikan wisata gastronomi sebagai daya tarik wisata utama, diantaranya Kota Salatiga, Jawa Tengah dan Desa Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali.

Pengembangan wisata gastronomi di suatu daerah dapat memberikan efek positif atau manfaat, baik manfaat dalam jangka pendek, jangka menengah, maupun jangka panjang. Menurut Garibaldi (2023) wisata gastronomi memberikan tiga manfaat bagi suatu daerah, yaitu manfaat bagi sektor ekonomi, manfaat bagi masyarakat, dan manfaat bagi lingkungan. Berikut ini dijelaskan ketiga manfaat tersebut dalam jangka pendek dan jangka menengah—panjang.

Tabel 1. Manfaat Wisata Gastronomi

Tipe Manfaat	Manfaat Jangka Pendek	Manfaat Jangka Menengah--Panjang
Ekonomi	a. Meningkatnya arus kunjungan wisatawan b. Pengembangan kegiatan ekonomi terkait kuliner	a. Diversifikasi/pengayaan penawaran wisata b. Diversifikasi kegiatan pertanian c. Kemampuan yang lebih besar untuk menarik investasi pihak swasta

	c. Meningkatkan visibilitas produk kuliner d. Peningkatan citra destinasi e. Penciptaan lapangan kerja	d. Peningkatan daya saing e. Peningkatan kesejahteraan masyarakat
Masyarakat	a. Peningkatan kesadaran warisan kuliner lokal	a. Peningkatan sumber daya budaya yang efektif b. Penerapan pola hidup yang sejahtera
Lingkungan Hidup	a. Model baru produksi dan konsumsi kuliner b. Perhatian dan perlindungan terhadap lanskap gastronomi	a. Peningkatan investasi terhadap kemajuan sektor pertanian b. Mengurangi kesenjangan antara wikayah perkotaan dan pedesaan

Sumber: (Garibaldi, 2023)

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini mengacu pada model deskriptif kualitatif (Hennink et al., 2020). Pemilihan model tersebut sesuai dengan tujuan penelitian ini, yakni menghasilkan suatu hal yang baru berdasarkan fakta-fakta yang ada dilapangan. Prosedur penelitian ini meliputi studi awal, pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Pengambilan data pada penelitian ini menggunakan teknik observasi dan wawancara, Teknik observasi bertujuan untuk melihat kondisi terkini dan potensi wisata gastronomi yang dapat dikembangkan di Kampung Blekok Situbondo. Teknik wawancara bertujuan untuk mengetahui kebutuhan pengembangan destinasi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Analisis data pada penelitian ini menggunakan teknik SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats) dan Nona Helix. Pemilihan teknik analisis data tersebut didasarkan untuk mengetahui potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Kampung Blekok Situbondo

Kampung Blekok Situbondo memiliki letak yang strategis karena berada di Jalan Raya Pos Daendles Anyer—Panarukan. Secara administratif Kampung Blekok berada di Jalan Raya Klatakan, Dusun Pesisir, Desa Klatakan, Kecamatan Kendit, Kabupaten Situbondo, Provinsi Jawa Timur. Secara geografis Kampung Blekok Situbondo berada pada koordinat 7°42'50" Lintang Selatan dan 113°55'20" Bujur Timur (Jadesta Kampung Blekok, 2021)

Masyarakat di Kampung Blekok Situbondo didominasi oleh etnis Madura dengan mata pencaharian nelayan, petani, dan pedagang. Pada mulanya, Kampung Blekok Situbondo adalah kawasan kumuh dan sering menjadi tempat pembuangan sampah. Dengan kondisi seperti itu membuat hutan mangrove yang berada di Kampung Blekok mati. Hutan mangrove yang berada di Kampung Blekok dimanfaatkan warga untuk kegiatan berternak sapi. Selain itu, mangrove merupakan tempat bersarang burung blekok. Hal tersebut yang membuat masyarakat memiliki keinginan untuk menyelamatkan flora dan fauna yang berada di Kampung Blekok Situbondo.

Pada tahun 2020, masyarakat Kampung Blekok Situbondo dengan Pemerintah Kabupaten Situbondo dan pihak swasta melalui CSR menginisiasi program-program untuk merubah Kampung Blekok menjadi destinasi wisata berbasis ekowisata. Program-program tersebut membuahkan hasil dengan dinobatkannya Kampung Blekok Situbondo meraih juara 1 penghargaan Desa Wisata Rintisan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2021. Akan tetapi, pada perkembangannya kunjungan wisatawan dari tahun 2021 sampai 2024 mengalami penurunan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola Kampung Blekok Situbondo, penurunan kunjungan wisatawan di Kampung Blekok Situbondo disebabkan oleh tiga faktor. Faktor pertama adalah virus covid 19 yang menyebabkan keterbatasan aktifitas masyarakat sehingga kunjungan wisatawan di Kampung Blekok Situbondo mengalami penurunan. Faktor kedua adalah sarana dan prasarana, penurunan jumlah wisatawan

di Kampung Blekok Situbondo menyebabkan tidak adanya biaya untuk merawat sarana dan prasarana wisata yang telah dibangun. Faktor ketiga adalah kurangnya inovasi masyarakat untuk mengembangkan daya tarik baru bagi wisatawan yang berkunjung ke Kampung Blekok Situbondo. Pada penelitian ini berfokus pada pembahasan mengenai pengembangan daya tarik wisata baru di Kampung Blekok.

Wisata Gastronomi di Kampung Blekok Situbondo

Kampung Blekok Situbondo memiliki potensi wisata gastronomi yang perlu untuk dikembangkan. Letak Kampung Blekok Situbondo yang berada di pinggir pantai membuat kampung ini banyak ditumbuhi tanaman mangrove. Masyarakat di Kampung Blekok Situbondo sudah sejak lama memanfaatkan tanaman mangrove sebagai kuliner lokal. Bagian tanaman mangrove yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat adalah pucuk daun mangrove muda dan biji mangrove. Pucuk daun mangrove muda sering kali dimanfaatkan masyarakat Kampung Blekok Situbondo untuk lalapan dan sayuran urap. Sedangkan buah mangrove dimanfaatkan masyarakat untuk minuman seduhan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola Kampung Blekok Situbondo, masyarakat di sana sudah sejak lama memanfaatkan pucuk daun mangrove muda sebagai lalapan dan sayuran urap. Rasa pucuk daun mangrove yang tawar dan cenderung sepat sangat cocok untuk dimakan bersama sambal dan urap kelapa. Proses pengelolaan pucuk daun mangrove dipetik pada bagian pucuk yang masih muda dan berwarna hijau, setelah itu pucuk daun mangrove dicuci bersih dan direbus dengan air lalu ditiriskan (Erikana, 2015).

Sementara itu, buah mangrove juga sudah sejak lama dimanfaatkan sebagai minuman seduhan dan teh oleh masyarakat Kampung Blekok Situbondo. Masyarakat Kampung Blekok Situbondo mempercayai bahwa minuman seduhan dan teh buah mangrove memiliki khasiat kesehatan bagi tubuh. Menurut (Afriansyah et al., 2019) buah mangrove memiliki kandungan vitamin A, B1, B2, dan C bermanfaat untuk menjaga metabolisme tubuh. Pengelolaan buah mangrove cukup sederhana, yakni buah mangrove yang masih muda dipetik dan dijemur di bawah sinar matahari hingga kering, setelah itu buah mangrove kering langsung diseduh dengan air panas.

Analisis SWOT

Berdasarkan pemaparan di atas, Kampung Blekok Situbondo memiliki potensi wisata gastronomi berupa lalapan dan sayuran urap dari pucuk daun mangrove muda, serta minuman seduhan dan teh buah mangrove. Berikut ini analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*).

Tabel 1. Analisis SWOT

Strengths (Kekuatan)	Opportunities (Peluang)
<p>a. Kampung Blekok Situbondo telah memiliki <i>branding</i> sebagai desa wisata berbasis ekowisata dan pernah meraih penghargaan juara 1 Kategori Desa Wisata Rintisan pada ajang ADWI (Anugerah Desa Wisata Indonesia) tahun 2021.</p> <p>b. Kampung Blekok Situbondo merupakan habitat hutan mangrove. Setidaknya ada 16 jenis tanaman mangrove yang dibudidayakan di Kampung Blekok Situbondo.</p> <p>c. Kampung Blekok Situbondo memiliki tradisi gastronomi yang sudah berlangsung lama. Tradisi gastronomi dalam bentuk makanan berupa lalapan dan sayuran urap pucuk daun mangrove muda. Sedangkan tradisi gastronomi minuman dalam bentuk minuman seduhan dan teh buah mangrove.</p>	<p>a. Salah satu peluang yang dapat dikembangkan di Kampung Blekok Situbondo adalah wisata gastronomi. Dengan adanya potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo dapat meningkatkan kembali kunjungan wisatawan untuk berwisata di Kampung Blekok Situbondo.</p> <p>b. Pengembangan potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo juga dapat memberikan peluang ekonomi bagi warga lokal melalui jasa pariwisata, seperti wisata edukasi pengelolaan tanaman mangrove menjadi kuliner lokal dan penyedia jasa kuliner untuk wisatawan agar dapat mencicipi kuliner lokal di Kampung Blekok Situbondo yang berasal dari tanaman mangrove.</p>
Weaknesses (Kelemahan)	Threats (Ancaman)
<p>a. Masyarakat Kampung Blekok Situbondo masih belum memiliki kesadaran akan potensi wisata gastronomi di daerahnya. Lalapan dan sayuran urap dari pucuk daun mangrove muda, serta minuman seduhan dan teh buah mangrove hanya dikonsumsi untuk kebutuhan sehari-hari, masyarakat di sana belum mengelolanya menjadi daya tarik wisata gastronomi.</p>	<p>a. Dengan adanya pengembangan potensi daya tarik wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo, dikhawatirkan habitat tanaman mangrove yang ada di sana dapat terganggu pertumbuhannya. Hal itu juga secara tidak langsung akan mengganggu ekosistem burung blekok yang bersarang di tanaman mangrove.</p> <p>b. Pengembangan potensi daya tarik wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo juga dikhawatirkan</p>

- | | |
|---|--|
| <p>b. Tempat penyedia jasa kuliner yang ada di Kampung Blekok Situbondo belum memanfaatkan tradisi gastronomi lokal mereka berupa pucuk daun mangrove muda dan buah mangrove untuk dijual sebagai hidangan kuliner bagi wisatawan. Kebanyakan mereka masih menjual makanan khas daerah lain dan makanan instan.</p> | <p>akan mengganggu perekonomian masyarakat yang menjadikan jasa kuliner. Kebanyakan para penyedia jasa kuliner di Kampung Blekok Situbondo menjual makanan minuman dengan menu yang hampir sama.</p> |
|---|--|

Sumber: Olahan data peneliti

Pada penelitian ini, peneliti menawarkan suatu alternatif strategi berdasarkan hasil analisis SWOT yang telah dijabarkan di atas. Peneliti memformulasikan strategi S—O (*Strenghts—Opportunities*), strategi W—O (*Weaknesses—Opportunities*), strategi S—T (*Strenghts—Threats*), dan strategi W—T (*Weaknesses—Threats*). Keempat formulasi tersebut dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 2. Formulasi Strategi Hasil Analisis SWOT

Strategi S—O (<i>Strenghts—Opportunities</i>)	Strategi W—O (<i>Weaknesses—Opportunities</i>)
<p>a. Pengelola Kampung Blekok Situbondo dapat memanfaatkan potensi tradisi gastronomi masyarakat untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata baru, yakni wisata gastronomi.</p> <p>b. Kekayaan alam berupa habitat tanaman mangrove di Kampung Blekok Situbondo dapat dioptimalkan sebagai penunjang pengembangan potensi wisata gastronomi berupa lalapan dan sayuran urap pucuk daun mangrove, serta minuman seduhan dan teh buah mangrove.</p> <p>c. Branding desa wisata dan penghargaan yang pernah diraih oleh Kampung Blekok Situbondo dapat dimanfaatkan menjadi penunjang pengembangan potensi wisata gastronomi untuk meningkatkan kembali kunjungan wisatawan.</p>	<p>a. Meningkatkan kesadaran masyarakat Kampung Blekok Situbondo untuk mengelola tradisi gastronomi menjadi daya tarik baru</p> <p>b. Pemanfaatan tempat penyedia jasa kuliner yang sudah ada di kawasan Kampung Blekok Situbondo untuk dijadikan lokasi destinasi wisata gastronomi</p>
Strategi S—T (<i>Strenghts—Threats</i>)	Strategi W—T (<i>Weaknesses—Threats</i>)
<p>a. Sebagai upaya untuk menjaga habitat tanaman mangrove dan ekosistem burung Blekok, perlu adanya penataan lebih lanjut dalam pengembangan potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok.</p> <p>b. Pemanfaatan dan pengoptimalisasikan tempat penyedia jasa kuliner untuk menjual produk olahan kuliner lokal berbasis tradisi gastronomi di Kampung Blekok Situbondo.</p>	<p>a. Mengedukasi masyarakat Kampung Blekok Situbondo dalam pemanfaatan tanaman mangrove sebagai olahan kuliner lokal</p> <p>b. Mengedukasi masyarakat penyedia jasa kuliner di Kampung Blekok Situbondo untuk lebih menjual potensi kuliner lokal berbasis tradisi gastronomi daripada menjual kuliner khas daerah lain dan makanan minuman instan.</p>

Sumber: Olahan data peneliti

Berdasarkan hasil analisis SWOT dan formulasi strategi di atas, potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo perlu dikembangkan untuk meningkatkan kembali kunjungan wisatawan. Pengembangan potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok juga perlu dikemas menggunakan teknik *stroynomic tourism*, yakni penggunaan cerita berlandaskan tradisi masyarakat sebagai penguat daya tarik wisata. Pengelolaan wisata gastronomi perlu menggunakan cerita atau *story* untuk menciptakan ingatan yang kuat bagi wisatawan (Hendrayana, 2022).

Analisis Nona Helix

Pada penelitian ini, potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo juga dianalisis menggunakan *Nona Helix*. Analisis *Nona Helix* untuk mengetahui peran pemangku kepentingan untuk pengembangan destinasi wisata gastronomi. Konsep *Nona Helix* terdiri atas pengusaha, pemerintah, pekerja, pemasok, pakar, pemerhati, penikmat, LSM (Lembaga Swadaya Masyarakat), dan teknologi informasi (Turgarini, 2021). Kesembilan elemen tersebut perlu berkolaborasi untuk mendukung pengembangan destinasi wisata gastronomi. Analisis *Nona Helix* terdiri atas aspek perlindungan, aspek pengembangan, dan aspek pemanfaatan (Ningrum et al., 2021). Hasil analisis *Nona Helix* potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo diklasifikasikan menjadi aspek perancangan, aspek pengembangan, aspek perlindungan, dan aspek pemanfaatan.

Pada aspek perancangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo ada empat upaya yang dapat dilakukan oleh *Nona Helix*. Pertama, merancang bentuk kerjasama yang ditujukan untuk pengembangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Kedua, membentuk tim *task force* atau percepatan dalam mengembangkan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Ketiga, membuat event-event pariwisata skala besar yang bertujuan untuk mengenalkan dan mempromosikan tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo. Keempat, merancang roadmap penelitian pengembangan destinasi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Pada aspek pengembangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo ada tiga hal yang dapat dilakukan oleh *Nona Helix*. Pertama, dukungan pemerintah kabupaten dan provinsi untuk pengembangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo yang bertujuan untuk meningkatkan kunjungan wisatawan. Kedua, membuat skema untuk mempermudah izin usaha kuliner bagi masyarakat Kampung Blekok. Ketiga, mengedukasi masyarakat Kampung Blekok Situbondo dalam melestarikan tradisi kuliner lokal.

Pada aspek perlindungan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo, ada tiga upaya yang dapat dilakukan oleh *Nona Helix*. Pertama, melakukan pendaftaran paten tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo. Kedua, melakukan publikasi ilmiah tentang kajian potensi wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo. Ketiga, melakukan monitoring secara berkala dalam proses pengembangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo.

Pada aspek pemanfaatan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo, ada tiga hal yang dapat dilakukan oleh *Nona Helix*. Pertama, mengenalkan tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo setiap event rutin pariwisata pemerintah kabupaten. Kedua, mengenalkan tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo dalam jamuan makan pada saat kedatangan tamu di pendopo Kabupaten Situbondo. Ketiga, bekerjasama dengan pengusaha kuliner lokal dalam mengenalkan tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo.

KESIMPULAN

Kampung Blekok Situbondo memiliki potensi wisata gastronomi. Ada tiga faktor yang membuat Kampung Blekok memiliki potensi wisata gastronomi, yaitu sumber daya alam, sumber daya budaya, dan sumber daya manusia. Faktor sumber daya alam berupa habitat tanaman mangrove yang tumbuh di Kampung Blekok Situbondo dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama wisata gastronomi. Faktor sumber daya budaya berupa tradisi gastronomi masyarakat Kampung Blekok Situbondo yang telah sejak lama memanfaatkan pucuk daun mangrove muda sebagai lalapan dan sayuran urap, serta buah daun mangrove sebagai minuman seduhan dan teh untuk kesehatan.

Berdasarkan hasil analisis potensi menggunakan metode SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, dan Threats*) dan *Nona Helix* dapat disimpulkan bahwa wisata gastronomi perlu dikembangkan di Kampung Blekok Situbondo. Pengembangan wisata gastronomi bertujuan untuk meningkatkan kembali kunjungan wisatawan. Selain itu, pengembangan wisata gastronomi di Kampung Blekok Situbondo bertujuan untuk melestarikan dan mempromosikan warisan tradisi gastronomi masyarakat di sana. Pengelola Kampung Blekok Situbondo perlu merancang rencana pengembangan wisata gastronomi dalam jangka pendek, jangka menengah, dan jangka panjang yang berkolaborasi dengan elemen *Nona Helix*.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriansyah, S., Tira, B. S., & Khasanah, A. N. (2019). "PEARL TEA" INOVASI TEH HERBAL BUAH MANGROVE PEDADA (*Sonneratia caseolaris*) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN DALAM MENDUKUNG TERCAPAINYA INDUSTRI

- KREATIF 4.0 DAERAH JAMBI:“PEARL TEA” INOVASI TEH HERBAL BUAH MANGROVE PEDADA (*Sonneratia caseolaris*) SEBAGAI SUMBER. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 3(3), 527–542.
- Chen, Q., & Huang, R. (2016). Understanding the importance of food tourism to Chongqing, China. *Journal of Vacation Marketing*, 22(1), 42–54.
- Erikana, J. (2015). Lalapan Mangrove Indramayu. *National Geographic Indonesia*. <https://nationalgeographic.grid.id/read/13302814/lalapan-mangrove-indramayu?page=all>
- Galikusumah, A. H., Nurbayani, S., & Rahman, F. A. (2023). Hayu Mulih Ka Desa Sebagai Strategi Pengembangan Program Wisata Gastronomi Di Kampung Cikarag Kabupaten Garut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(1), 7–18.
- Garibaldi, R. (2023). *2023 Report on Gastronomy Tourism and Sustainability*. 1–212.
- Hendrayana, I. M. (2022). Strategi Pengembangan Pengolahan Kopi Arabika Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Di Desa Catur, Kintamani, Bali. *Jurnal Kepariwisata*, 21(1), 77–87.
- Hennink, M., Hutter, I., & Bailey, A. (2020). *Qualitative research methods*. Sage.
- Jadesta Kampung Blekok. (2021). Kampung Blekok. *Kemenparekraf RI*. https://jadesta.kemenparekraf.go.id/desa/kampung_blekok
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The culinary development of pempek as a gastronomic tourist attraction in Palembang Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(2), 211–233.
- Nanda, U. (2018). KAMPUNG CIREUNDEU DALAM KONSEP POTENSI WISATA GASTRONOMI YANG BERBASIS KEARIFAN LOKAL. In *Dinamika Komunikasi dan Kearifan Lokal*. (pp. 1–12). Penerbit ULM. <http://repository.lppm.unila.ac.id/39722/>
- Ningrum, F. C., Turgarini, D., & Bridha, R. L. (2021). Pelestarian Tradisi Nyeruit Sebagai Warisan Gastronomi Kota Bandar Lampung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 1(2), 85–95.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan pengembangan kampung nikmat Cigugurgirang sebagai destinasi wisata warisan budaya gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275.
- Puspitasari, P. (2020). *Pengembangan Kawasan Wisata Gastronomi Desa Cibeusi Di Kabupaten Subang Jawa Barat*. Universitas pendidikan indonesia.
- Ratnasari, A. T. (2020). *AYAM LODHO DAN SEGO GEGOG SEBAGAI POTENSI WISATA GASTRONOMI DI KABUPATEN TRENGGALEK, JAWA TIMUR*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- 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.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (2019). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*.
- Saputra, V. A., Chandraningtyas, N. P., & Parantika, A. (2023). Pengembangan Wisata Gastronomi Pada Destinasi Wisata di Kampung Pathuk Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 489–497.
- Sari, A. A. I. P., Kurniawan, A., & Sastrawan, I. W. W. (2022). Konsep Dasar Perancangan Wisata Gastronomi di Kecamatan Ubud, Gianyar. *Undagi: Jurnal Ilmiah Jurusan Arsitektur Universitas Warmadewa*, 10(2), 356–364.
- Suarsana, A. P., Tirtawati, N. M., & Lilasari, L. N. T. (2023). Pengembangan Potensi Wisata Gastronomi Di Desa Wisata Pendarungan Kabupaten Badung. *Journal of Applied Sciences in Tourism Destination*, 1(2), 94–108.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429–437). Routledge.

- Wachyuni, S. S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata*. Mata Kata Inspirasi.
- Widiani, L. (2023). MODEL PENGEMBANGAN DESA KEBUN AYU SEBAGAI DESA WISATA GASTRONOMI DI KAB. LOMBOK BARAT. *Media Bina Ilmiah*, 18(1), 1–10.
- Wijaya, K. R. A., Liesteandre, H. K., & Saputra, I. G. G. (2021). PREFERENSI PREFERENSI WISATAWAN DOMESTIK DALAM MEMILIH PRODUK WISATA GASTRONOMI DI KUTA BALI: Indonesia. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(2), 79–85.