

# WISATA GASTRONOMI SOMBA DARI PERSPEKTIF PELUANG DAN TANTANGAN

Mutiara Ulpa

Pascasarjana Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta, Indonesia

Email: [mutiaraulpa@gmail.com](mailto:mutiaraulpa@gmail.com)

## *Abstract*

*Majene Regency offers diverse tourism potential. One of them is gastronomic tourism which provides opportunities for resource utilization with a culinary orientation from a blend of eating culture and community life. Processed Japanese food, tuing-tuing fish and the smell of peapi which are used as culinary icons and become a tourist attraction in Majene Regency, precisely in Somba, Sendana District are able to provide opportunities as well as answer challenges during the pandemic. The research method used is a qualitative descriptive method with techniques for collecting observational data, library research, interviewing and documentation. The results of the study found that the suitability of the concept was not maximized, the stakeholders were not yet active and the product development strategy had not been carried out.*

**Keywords:** *Gastronomic Tourism, Opportunities, Challenges, Development*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Majene memiliki jumlah destinasi wisata yang tertinggi dengan jenis wisata yang dimilikinya yaitu wisata alam, wisata bahari, wisata religi, wisata agro, wisata sejarah, wisata buatan, dan wisata kuliner. Dari beberapa jenis wisata yang disuguhkan, wisata kuliner adalah salah satu jenis wisata unggul yang dibentuk dari tahun 2000an hingga sampai sekarang. Seperti yang diketahui bahwa pariwisata terus berkembang begitupun dengan konsep wisata kuliner yang dikembangkan oleh masyarakat Majene, dimana saat ini

telah mengembangkan wisata kuliner dengan konsep wisata gastronomi melalui tahapan komponen gastronomi yaitu tahap mengenal makanan dari sisi kebudayaan masyarakat yang muncul dari cita rasa autentik, tahap mempelajari makanan dari pengenalan bahan pangan hingga proses pembuatannya, tahap memakan makanan dimana wisatawan akan menikmati hidangan, tahap mencicipi merupakan proses wisatawan memunculkan rasa dan merasakan tekstur makanan yang dihidangkan dan tahap terakhir adalah tahap menikmati makanan

untuk menciptakan pengalaman baru bagi wisatawan.

Kabupaten Majene telah menjadi daerah penghasil pusat kuliner khas Provinsi Sulawesi Barat yang dikenal di daerah – daerah lain bahkan hingga manca negara, salah satunya adalah Jepa dengan lauk Ikan Tuing-tuing dan Bau piapi yang mana 3 jenis makanan ini menjadi ikon kuliner di Kabupaten Majene yang melegenda. Daerah penghasil kuliner berada di Somba, Kecamatan Sendana, dapat dilihat pada tabel 1 pertumbuhan rumah makan yang menyajikan menu jepa, ikan tuing-tuing dan bau peapi di Somba.

**Tabel 1**  
**Pertumbuhan Rumah Makan**

Jumlah RM	Tahun Usaha	Alamat Usaha
17 RM	2018	Somba
25 RM	2019	Somba
38 RM	2020	Somba
41 RM	2021	Somba

(Sumber: Data Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Majene, 2021)

Tiga jenis makanan tradisional yang menjadi prodak wisata kuliner yang dikembangkan menjadi wisata gastronomi. Melalui makanan jepa, ikan tuing-tuing dan Bau peapi daerah Somba berkesempatan untuk mengangkat budaya dan identitas daerah agar dapat dikenal secara luas oleh wisatawan. namun untuk mencapai tujuan tersebut dibutuhkan suatu konsep dan strategi

pengembangan pariwisata dalam hal ini adalah konsep wisata gastronomi. Selain itu, dari segi admintasri wilayah, Somba Kecamatan Sendana adalah salah satu wilayah yang dijadikan sebagai kawasan prioritas untuk pengembangna pariwisatanya. Dan melalui potensi sumber daya pariwisata yang mempuni diantaranya adalah: 1) Wisata alam ada Pantai Labuang, Air terjun Mosso, Pantai Batu Meappar dan Air terjun Puttaqda, 2) Wisata budaya ada tradisi sayyang pattudu, passayang-sayang dan passiluba lopi, 3) Wisata buatan ada kolam renang Lambe-lambe.

Potensi sumber daya pariwisata diatas menjadi atraksi pendukung dalam wisata gastronomi sehingga tidak dipungkiri daerah Somba memiliki peluang untuk mengembangkan wisata gastronominya. Jumlah kunjungan wisatawan mengalami perolehan angka yang tidak stabil, seperti yang terlihat pada tabel 2 dibawah ini.

**Tabel 2**  
**Jumlah Kunjungan Wisatawan**

Jenis Wisatawan	Tahun Kunjungan		
	2018	2019	2020
Domestik	3.803	3.451	1.206
Mancanegara	24	51	3

(Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Majene, 2021)

Tabel 2 diatas menjelaskan tingkat kunjungan wisatawan yang melakukan kunjungan wisata ke

daerah Somba mengalami keterpurukan pada masa pandemi Covid-19 dan yang paling menghawatirkan diketahui masyarakat selaku tokoh utama dalam pengembangan daerah, dimana masyarakat Somba memiliki pemahaman yang terbatas terkait kepariwisataan, artinya kualitas SDM masih kurang baik dan ini akan berdampak pada pengelolaan potensi wisata di Somba, salah satunya adalah makanan tradisional jepa, ikan tuing-tuing dan Bau peapi, selain itu juga akan berdampak pada pola pengembangan wisata gastronomi yang menyimpang terhadap komponen yang terkait diantaranya proses pengenalan makanan, proses mempelajari makanan, proses memakan ,proses mencicipi hingga bagaimana makanan tradisional dapat dinikmati. Dari kondisi tersebut dapat menjadi hambatan dalam pengembangan wisata gastronomi di Somba, tidak dipungkiri kondisi ini juga menjadi sebuah tantangan yang dihadapi oleh para aktor pemangku kepentingan seperti pemerintah, masyarakat, komunitas lokal, akademisi dan media untuk mengoptimalisasikan kegiatan wisata di Somba.

Fenomena ini menjadi pemicu penelitian dalam penulisan artikel journal ilmiah ini sehingga menemukan berupa telaah kritis terkait “Wisata Gastronomi Di Somba

Dari Perspektif Peluang dan Tantangan” dan difokuskan pada permasalahan kualitas SDM dan Eksistensi wisata gastronomi belum sampai ke wisatawan. Penelitian ini menggunakan pendekatan konsep wisata gastronomi untuk menerapkan lima komponen penting dalam gastronomi, menerapkan manajemen strategi bisnis keunggulan kompetitif untuk mengangkat jepa, ikan tuing-tuing dan bau peapi menjadi identitas daerah, dan menciptakan sinergitas yang baik antar pemangku kepentingan yang terdapat pada konsep Pentahelix yaitu akademisi, pelaku bisnis, pemerintah, komunitas dan media agar saling berkontribusi dalam memberikan manfaat untuk kepariwisataan.

Berangkat dari pembahasan diatas dapat dijadikan sebagai landasan untuk menentukan fokus penelitian ini, yaitu mendeskripsikan peluang dan tantangan wisata gastronomi di Somba, menjelaskan strategi pengembangan wisata gastronomi di Somba dan menjelaskan upaya dari masing-masing aktor dalam penta helix. Fenomena yang terjadi dalam pengembangan wisata gastronomi berdasarkan kondisi lingkungan masyarakat, maka dengan hal tersebut wisata gastronomi di Somba dari perspektif peluang dan tantangan dapat dilakukan melalui konsep wisata gastronomi,

pentahelix yang meliputi beberapa aktor dalam pemangku kepentingan yaitu akademisi, pelaku bisnis, pemerintah, komunitas dan media dan untuk strategi pengembangan produk wisata gastronomi dapat melalui strategi bisnis keunggulan kompetitif yaitu dari strategi keunggulan biaya, strategi diferensiasi dan strategi fokus dengan tujuan yang ingin di capai untuk mendeskripsikan peluang dan tantangan wisata gastronomi yang ada di Somba, Kabupaten Majene, mengetahui apa upaya penta helix dalam pengembangan wisata gastronomi di Somba dan mengimplementasikan strategi bisnis pengembangan produk wisata gastronomi di Somba.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan analisis data deskriptif kualitatif. Penelitian dengan pendekatan kualitatif lebih menekankan analisisnya pada proses penyimpulan deduktif dan induktif serta pada analisis terhadap dinamika hubungan antar fenomena yang diamati, dengan menggunakan logika ilmiah. Hal ini bukan berarti bahwa pendekatan kualitatif sama sekali tidak menggunakan dukungan data kuantitatif akan tetapi penekanannya tidak pada pengujian hipotesis melainkan pada usaha menjawab pertanyaan penelitian melalui cara-cara berfikir formal dan

argumentatif (Saifuddin, 2015). Dimana bentuk metode ini penulis ikut terlibat sebagai instrument penelitian dengan menjalankan beberapa tahapan pengumpulan data dan analisis data. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara mendalam dan observasi paritipatif terhadap kegiatan narasumber di lapangan. Langkah yang dilakukan selanjutnya adalah pengolahan data hasil penelitian di lapangan, direduksi melalui proses pengolahan data, dan diambil saripati informasi dari data tersebut. dari saripati informasi kemudian muncul konsep berkenaan dengan pengembangan wisata gastronomi yang berpedoman pada teori pokok yang digunakan dalam penulisan ini untuk dijadikan sebagai pertanyaan-pertanyaan wawancara yang akan diajukan kepada narasumber, menjadi pedoman bagi model wawancara, observasi dan analisis data. Kesemua hal diatas bermuara pada judul "wisata gastronomi di Somba dari perspektif peluang dan tantangan" yang dimana digunakan untuk mencapai tujuan penelitian yakni pengembangan wisata gastronomi dari perspektif peluang dan tantangan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Somba, Kecamatan Sendana adalah salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Kecamatan Sendana

memiliki 16 Desa dengan luas wilayah 82,24 Km<sup>2</sup>, kecamatan ini memiliki pembagian wilayah yang terbagi atas tiga bagian yaitu Somba, Labuang dan Mosso. Dimana wilayah Somba ini sebagai titik fokus penelitian penulis karena dikawasan ini adalah kawasan pariwisata yang diprioritaskan untuk pengembangan makanan tradisionalnya, selain itu Somba juga memiliki beberapa daya tarik wisata lainnya diantaranya adalah Air Terjun Malotong, Pantai Batu Meappar, Desa Wisata Bukit Samang dan Wisata Tirta Kolam Renang Lambe-lambe.

### **Potensi Wisata Gastronomi Di Somba, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene**

Membahas terkait dengan potensi wisata gastronomi di Somba, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene dapat dikatakan wilayah ini

Xxxxxx

sangat berpotensi, berdasarkan pemetaan wilayah daerah dikawasan Somba yang dijadikan sebagai kawasan prioritas dalam pengembangan makanan tradisional, dan sebagai penghasil olahan pangan dengan menciptakan produk makanan tradisional yang diperjual belikan sebagai makanan lokal yang mampu diminati oleh wisatawan. Selain itu kondisi masyarakat di wilayah ini juga masih sangat kental akan nilai-nilai budayanya, seperti pada kepercayaan para leluhur ketika ingin menikmati makanan terdapat aturan yang disebut sebagai kata "Pamali" atau sesuatu hal yang tidak boleh dilakukan ketika menikmati makanan tertentu, atau cara penyajian makanan yang disertakan pada aturan adat. Berikut beberapa pangan lokal yang diolah sebagai makanan tradisional:

**Tabel 3**  
**Makanan Tradisional Somba**

No.	Nama Makanan	Alat	Bahan	Deskripsi
1.	Jepa	1. "Panjepangan" atau Cetakan Jepa dari tanah liat dan Tungku Pembakaran Jepa. 	1. Singkong Parut yang sudah dikeringkan.  Sumber : Hasil Observasi 2. Kelapa Parut	Makanan yang terbuat dari parutan singkong, yang dipanggang diatas tungku cetakan tanah liat, makanan ini memiliki bentuk lingkaran dan berwarna putih dan biasanya disandingkan

No.	Nama Makanan	Alat	Bahan	Deskripsi
		Sumber: Hasil Observasi	 <p>Sumber : Hasil Observasi</p>	dengan lauk khas Mandar, seperti bau peapi dan ikan tuing-tuing.
2.	Ikan tuing-tuing	<p>1.Alat Pembakaran menggunakan ranting pohon kelapa</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p>	<p>1. Ikan Tuing-tuing</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p> <p>2. Sabuk Kelapa sebagai bahan pembakaran</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p>	Makanan sebagai lauk yang disajikan bersama jepa dan nasi, makanan ini dari laut jenis ikan torani atau dikenal sebagai ikan terbang, diolah dengan cara diasapi dengan sabuk kelapa dan dihidangkan bersama cocolan perasan jeruk nipis dicampur garam dan cabe rawit.
3.	Bau Peapi	<p>1.Alat Masak dari wajan tanah liat</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p>	<p>1.Pammaissang (Asam Mangga)</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p> <p>2.Lasuna Mandar (Bawang Mandar)</p>  <p>Sumber : Hasil Observasi</p>	Makanan ini adalah sajian untuk lauk yang berbahan dasar ikan laut jenis ikan tongkol, diolah dengan menggunakan rempah-rempah khas Suku Mandar yaitu menggunakan pammaissang(asam mangga), dan lasuna mandar (bawang mandar), selebihnya menggunakan bumbu dapur pada umumnya cabe

No.	Nama Makanan	Alat	Bahan	Deskripsi
			3.Lomo'Mandar (Minyak Khas Mandar) 	merah, garam dan bawang putih

Sumber : Hasil  
Observasi

(Sumber: Data Hasil Observasi, 2021)

### Peluang Pengembangan Wisata Gastronomi di Somba

Wisata gastronomi memiliki peluang pada minat kewirausahaan terhadap pelaku usaha makanan tradisional, diketahui bahwa pelaku usaha makanan tradisional di Somba cukup banyak dimana jumlah rumah makan di tahun terakhir sejumlah 41 rumah makan. Hal ini berbanding lurus dengan tumbuhnya minat kewirausahaan pada masyarakat, motivasi yang muncul tentu sangat beragam, salah satunya karena makanan yang disajikan adalah makanan tradisional dan berada di kawasan wisata, sehingga peluang untuk industri makanan cukup menjanjikan. Namun dalam peluang ini perlu peran masyarakat dan pemangku kepentingan lainnya seperti pemerintah, komunitas lokal, akademisi dan media sebagai partner dalam pengembangan potensi

makanan tradisional di Somba. Tetapi kondisi saat ini berdasarkan hasil wawancara penulis dengan narasumber bahwa kerja sama yang terjalin pada masing-masing aktor hanya sampai pada keikutsertaan pada event-event tertentu saja, sehingga ruang promosi makanan tradisional masih sempit, sedangkan yang ingin dicapai dalam kerja sama antar pemangku kepentingan tersebut adalah untuk membangun brand makanan tradisional, memperkaya jenis kuliner yang ada di Somba, mampu meningkatkan pendapatan perekonomian daerah dan menyajikan olahan makanan melalui konsep wisata gastronomi sebagai bentuk pemugaran untuk aktivitas wisatawan dan para pedagang makanan.

Seperti pada makanan jepang, ikan tuing-tuing dan bau peapi berdasarkan hasil wawancara

makanan tersebut belum memiliki inovasi dan kreasi dalam bentuk rasa, pengemasan dan pemasaran, sehingga dengan kreativitas ini makanan tersebut dapat dikreasikan dengan menciptakan varian rasa baru dan dibuatkan kemasan yang menarik bagi wisatawan yang akan membawa makanan sebagai buah tangan, dapat dikemas dalam bentuk frozen food atau pengemasan vakum untuk memperpanjang masa penyimpanan.

Selain itu, kreativitas yang memunculkan estetika makanan, baik dari segi tampilan atau penyajian makanan tradisional tersebut sehingga produk makanan memiliki unsur keindahan dan mampu memberikan kesan menarik bagi wisatawan untuk menikmati.

Terkait pemasaran pelaku usaha di Somba berdasarkan hasil wawancara bahwa pelaku industri belum beranjak ke promosi melalui digital sehingga publikasi produk makanan tradisional yang dijual belum sampai kepada wisatawan secara meluas, beberapa yang sudah memasarkan melalui platform media sosial yaitu facebook namun belum efektif dilakukan karena terkendala pada pengetahuan tentang strategi pemasaran di media online. Beberapa makanan yang menjadi khas di Somba adalah Jepa, ikan-tuing dan bau peapi banyak disediakan di sentra kuliner rumah makan di Somba.

Wisatawan yang berkunjung menikmati sajian makanan tradisional dengan pemandangan Pantai Labuang dan melakukan aktivitas berfoto untuk koleksi di media sosial adalah suatu aktivitas yang dipilih berdasarkan gaya hidup wisatawan. Penaslutra, Wisatawan atau masyarakat terlebih anak muda saat ini menjadikan makanan sebagai bagian dari gaya hidup. Pemahaman tentang penggunaan media sosial kerap ingin menunjukkan dirinya dengan mengunggah aktivitas yang dilakukan termasuk makanan yang dikonsumsi. Hal ini menjadikan makanan tradisional menjadi identik dengan gaya hidup yang menggeser pola konsumsi yang pada awalnya sebagai basic needs menjadi hiburan dan leisure, sehingga peluang untuk pengembangan makanan tradisional melalui wisata gastronomi dapat menyasar ke berbagai kalangan usia, terkhusus pada anak muda.

### **Tantangan Pengembangan Wisata Gastronomi Di Somba**

Tantangan paling utama dalam pengembangan wisata gastronomi adalah rendahnya pemahaman pelaku industri dimana adanya pemahaman bahwa selama ini makanan tradisional dan kebudayaan belum memberikan keuntungan kearah peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat secara signifikan, pemikiran ini berasal dari kondisi masyarakat yang

mengalami penurunan penjualan dan pendapatan yang tetap namun tidak meningkat, hal ini menimbulkan rasa jenuh dan para pelaku usaha makanan tradisional beberapa memilih untuk gulung tikar dan adapun yang beralih ke produk makanan moderen seperti makanan roti-rotian, minuman boba dan thai tea. Selain itu, terkait kualitas SDM, produk makanan tradisional dikelolah tidak berdasarkan konsep wisata yang diinginkan melainkan dilakukan secara mandiri, dari kendala tersebut menyebabkan minat kunjungan wisatawan sedikit dan publikasi makanan tradisional belum diketahui oleh masyarakat luas.

Berdasarkan hasil wawancara bahwa kerjasama antar pemangku kepentingan seperti pemerintah, komunitas lokal, pelaku usaha, akademisi dan media belum terjalin dengan baik, karena keterlibatan pelaku usaha makanan tradisional hanya di event dua event daerah saja, hal ini menjadi sebuah tantangan untuk menciptakan pola kerjasama antar aktor untuk berkolaborasi dalam pengembangan wisata gastronomi di Somba, agar semua unsur dapat terstruktur dan mampu meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan.

Lebih lanjut, tantangan di industri pariwisata tidak jauh dari pesaing yang tentunya akan selalu ada, hal yang sama pada pelaku usaha makanan tradisional memiliki

pesaing pada makanan moderen yang hadir di era sekarang, dimana ini menjadi tantangan terberat bagi para pelaku usaha untuk bisa tetap bertahan ditengah hadirnya makanan moderen. Tantangan ini akan menjadi motivasi para pelaku usaha untuk dapat mengkreasikan makanan tradisional dari segi rasa ataupun tampilannya, dan dapat melakukan inovasi serta harus beradaptasi pada kecanggihan teknologi untuk menyasar konsumen lebih luas melalui media online.

### **Upaya Penta Helix Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Di Somba**

Penta helix yang terdiri dari beberapa aktor yaitu pemerintah, akademisi, komunitas lokal, pelaku usaha, dan media, masing-masing aktor memiliki peran penting dalam pengembangan wisata gastronomi, yang memiliki manfaat untuk kemajuan pariwisata di Somba karena dapat saling berkolaborasi dan menciptakan sinergitas yang baik. Namun upaya yang dilakukan oleh masing-masing aktor belum terintegrasi dengan baik. Keterlibatan pihak pemerintah dalam pengembangan wisata gastronomi di somba sudah melakukan upaya melestarikan makanan tradisional dengan mendukung pelaku usaha makanan melalui event sandeq race dan pameran kuliner nusantara dan upaya bantuan secara fisik

menyediakan toilet umum dan bantuan perlangkapan rumah makan yaitu kursi dan meja makan serta dukungan secara moral berupa pembinaan dalam bentuk sosialisasi, pihak komunitas berperan sebagai akselerator melakukan upaya dalam bentuk musyaawarah sebagai ruang diskusi terkait keberlangsungan kawasan wisata di Somba dan berkoordinasi dengan pemerintah setempat, pihak akademisi selaku pemberi inovasi, ide dan pemikiran terkait pengembangan wisata gastronomi di somba belum terlibat secara langsung dan berkontribusi penuh antar elemen, dan media sebagaimana fungsinya adalah selaku expender (Instrumen promosi, distribusi informasi dan perbaikan citra wisata) belum secara maksimal dalam upaya yang dilakukan untuk pengembangan wisata di Somba, Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene.

### **Wisata Gastronomi Di Somba Dari Perspektif Peluang dan Tantangan**

Setiap wilayah berlomba-lomba untuk melakukan pembangunan pariwisata dengan menciptakan karakteristik di objek wisata tersebut, melakukan perencanaan pengembangan sebagai bentuk upaya dalam keberlanjutan wisata, terlebih lagi pada wisata yang berkaitan dengan budaya, dimana pariwisata beriringan dengan budaya harus memenuhi unsur pelestarian yaitu

menjaga, melindungi dan mengembangkan. Seperti pada makanan tradisional dikembangkan menjadi sebuah daya tarik wisata kuliner yang sangat dekat hubungannya dengan kehidupan masyarakat daerah.

Melalui makanan tradisional dapat dilakukan pengembangan dengan strategi yang matang dimulai pada perencanaan berdasarkan konsep penerapan objek wisata gastronomi, mengklasifikasikan produk makanan memenuhi lima komponen wisata gastronomi, menguraikan peluang dan tantangan untuk menekan berbagai kekurangan dan hambatan yang kemungkinan terjadi, melibatkan seluruh elemen penting dalam konsep penta helix sebagai aktor yang dapat memaksimalkan kegiatan pariwisata diantaranya pemerintah, komunitas, pelaku usaha, akademisi dan media, masing-masing aktif tersebut akan memberikan manfaat untuk kemajuan pariwisata agar dapat saling berkolaborasi dan menciptakan sinergitas yang baik dan kemudian dapat melakukan penerapan atau implementasi atas perencanaan yang telah disusun dan melakukan evaluasi.

Terkait penjelasan diatas, wisata gastronomi di Somba ditinjau dari perspektif peluang dan tantangan dapat dikembangkan melalui, yaitu sebagai berikut:

**Table 5**  
**Analisis Komponen Wisata Gastronomi**

<b>Makanan Tradisional</b>	
<b>Komponen wisata Gastronomi</b>	<b>Analisis</b>
<b>Mengenal</b>	Berkaitan erat dengan proses mengenal makanan melalui unsur filosofi, sejarah dan sosial, dari komponen ini makanan yang ditampilkan sebagai produk wisata gastronomi harus memiliki unsur-unsur tersebut, kemudian bentuk penyajiannya secara naratif kepada wisatawan yang berkunjung.
<b>Mempelajari</b>	Berkaitan erat dengan unsur edukasi, dari komponen ini makanan tradisional yang ditampilkan harus memiliki unsur yang dapat menjadi pengetahuan bagi wisatawan, seperti proses produksi makanan yang masih secara tradisional (manual), komposisi makanan yang mengandung gizi dan manfaat untuk kesehatan serta cita rasa yang unik diciptakan dari makanan tersebut. bentuk penyajian komponen ini dapat dilakukan secara langsung oleh wisatawan dengan ikut terlibat dari proses pembuatan makanan.
<b>Memakan</b>	Berkaitan dengan aturan yang menjadi sebuah ketentuan yang berhubungan dengan makanan tersebut seperti hal-hal yang boleh dan tidak diperbolehkan. Dari unsur ini, bahwa makanan yang dipilih sebagai produk wisata gastronomi harus memiliki etika yang berbudaya dari daerah setempat, dalam bahasa suku Mandar adalah "Pamali". Bentuk penyajian komponen ini dapat dilakukan dengan menghadirkan makanan sesuai aturan atau nilai-nilai budaya yang telah menjadi ketentuan saat memakan makanan tersebut.
<b>Mencicipi</b>	Berkaitan erat dengan proses masing-masing indera untuk digunakan dalam rangka merasakan sebuah hidangan. Makanan yang disajikan harus membangun indera pengecap sebagai bagian yang dapat merasakan makanan, indera penglihatan sebagai bagian yang dapat melihat keunikan makanan dari segi bentuk dan tampilan makanan, indera pembau yaitu bagaimana makanan dapat dirasakan melalui aroma yang dimunculkan, dan indera peraba sebagai bagian yang dapat merasakan tekstur makanan.
<b>Menikmati</b>	Berkaitan dengan penciptaan keunikan dari makanan untuk memberikan pengalaman baru kepada wisatawan. Dari komponen ini dapat dilakukan dengan memberikan pelayanan yang baik, menciptakan suasana yang nyaman dan aman serta

Makanan Tradisional	
Komponen wisata Gastronomi	Analisis
	menyuguhkan atraksi lainnya yang ada di kawasan wisata tersebut.

(Sumber: Data Hasil Observasi, 2021)

Berdasarkan komponen wisata gastronomi diatas, makanan tradisional jepa, ikan tuing-tuing dan bau peapi dapat memunculkan dari masing-masing unsur yang terkait

pada komponen tersebut, karena dari makanan yang ditampilkan di Somba telah meliputi komponen wisata gastronomi tetapi belum ditampilkan secara serius.

**Table 6**  
**Analisis Konsep Penta Helix**

Aktor	Peran	Manfaat
Pemerintah yang dimaksudkan dalam aktor ini adalah Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kab.Majene	Pembinaan, Fasilitator, Regulator, dan Pengawasan	Sebagai pihak yang memberikan dukungan secara moral dan moril sangat dibutuhkan untuk membuka peluang usaha bagi masyarakat dan untuk menciptakan kualitas SDM melalui pembinaan.
Akademisi yang dimaksud adalah para pengkaji ilmu gastronomi dan budaya, yang terlibat adalah beberapa universitas dan sekolah tinggi di Kabupaten Majene, yaitu Universitas Sulawesi Barat, Universitas Terbuka, Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Majene dan Amik Tomakaka	Konseptor, Pelaksana Kajian Ilmiah, dan pendamping kelompok masyarakat	Kontribusi yang dilakukan dari aktor akademisi bermanfaat untuk memberikan pemugaran dalam konsep wisata di suatu destinasi, memberikan ide dan pemikiran yang inovatif dan juga kreatif.
Bisnis yang dimaksud adalah pelaku bisnis	Sumber modal usaha, perekrutan SDM lokal, dan pelaku utama dalam kelolah pariwisata	Selaku aktor yang bermanfaat untuk melestarikan makanan trdisional
Komunitas Lokal	Akselator (Penghubung), peran ini bisa dilakukan secara langsung dan tidak	memberikan manfaat untuk membangun

Aktor	Peran	Manfaat
	langsung di industri pariwisata	kerjasama kepada masing-masing aktor
Media	Expendor yaitu instrumen promosi, selain itu juga berperan sebagai distribusi informasi.	Membantu dalam hal promosi dan dapat memperluas informasi terkait makanan tradisional

(Sumber: Data Hasil Observasi, 2021)

Peran dan manfaat dari tabel diatas dapat diimplementasikan dalam pengembangan wisata gastronomi, kontribusi dari setiap aktor akan memberikan kemudahan untuk dapat berkolaborasi dan masing-masing aktor akan bertanggungjawab atas perannya, sehingga integrasi antar pemangku kepentingan dapat membangun sinergi yang baik terhadap pengembangan wisata gastronomi di Somba. Menerapkan strategi keunggulan kompetitif terhadap produk wisata gastronomi yaitu produk makanan tradisional Jepa, Ikan tuing-tuing dan Bau peapi dengan melakukan tiga tahapan strategi yaitu:

1. Strategi keunggulan biaya, dari strategi ini dapat meminimalisir biaya produksi dan pemilihan bahan baku, dengan tujuan dapat memasang harga jual yang relatif terjangkau namun tidak mengurangi keaslian makanan dan porsinya.
2. Strategi diferensiasi, strategi ini dapat dilakukan dengan kreativitas dan inovasi dalam

menciptakan keunikan dari pengemasan, pelayanan dan pemasaran serta menciptakan suasana yang menarik.

3. Strategi fokus, dengan menetapkan konsep wisata gastronomi sebagai fokus pengembangan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian tentang wisata gastronomi di Somba dari perspektif peluang dan tantangan diperoleh kesimpulan bahwa makanan tradisional di Somba belum secara maksimal menerapkan konsep wisata gastronomi untuk pengembangan pariwisata, terkait upaya dari pemangku kepentingan telah memberikan dukungan berdasarkan peran dan fungsi dari masing-masing aktor, namun beberapa aktor belum secara maksimal berkontribusi untuk pariwisata di Somba seperti akademisi, media, dan pemerintah. Melalui tantangan yang telah dideskripsikan, maka para pelaku usaha melakukan berbagai hal sebagai strategi dalam pengembangan produk wisata

gastronomi, diantaranya adalah melakukan konsistensi penjualan makanan tradisional, dan memasang harga yang relatif terjangkau untuk menu jualan. Dari strategi tersebut pelaku usaha tidak mengalami peningkatan penjualan dan kalah saing dengan makanan moderen saat ini, sehingga dapat disimpulkan bahwa strategi yang diterapkan belum maksimal meskipun telah memunculkan sebagian dari strategi keunggulan kompetitif yaitu strategi keunggulan biaya.

Ditinjau dari perspektif peluang dan tantangan wisata gastronomi yang ada di Somba, dapat dikembangkan melalui strategi pengembangan wisata gastronomi, sebagai berikut:

- 1) Penerapan lima komponen wisata gastronomi pada makanan tradisional jepa, ikan tuing-tuing dan bau peapi, dengan memunculkan dari masing-masing unsur yang terkait pada komponen tersebut.
- 2) Integrasi antar pemangku kepentingan melalui konsep penta helix, masing-masing aktor memiliki hubungan dan saling terkait sesuai dengan perannya, pengembangan wisata gastronomi dibutuhkan kolaborasi untuk bekerjasama mencapai tujuan.
- 3) Menerapkan strategi keunggulan kompetitif

terhadap produk wisata gastronomi yaitu produk makanan tradisional Jepa, Ikan tuing-tuing dan Bau peapi dengan melakukan tiga tahapan strategi yaitu strategi keunggulan biaya, strategi diferensiasi dan strategi fokus.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Al Yakin, 2012, Modal Sosial Komunitas Penjual Ikan Tuing-Tuing Desa Mosso Majene, Jurnal Papatuzdu, Vol 4, No. 1:45
- Amiluhur Soeroso, Dewi Turgarini, 2020, Culinary Versus Gastronomy Argumentum Ad Populum Elimination, E-Journal of Tourism Vol.7. No.2.: 193-204
- Damiasih & Ria Eka Yunita, "Pengelolaan Goa Tanding Sebagai Ekowisata Di Kabupaten Gunungkidul Yogyakarta", Jurnal Ilmiah Vol. 11 No. 3 (September 2017), 25-38
- Dian Megah Sari Asmawati S, 2020, Media Informasi Website pada Wisata Kuliner Panganan Khas Mandar, Program Studi Teknik Informatika Universitas Pamulang Vol. 5, No. 3 :267-274
- Gonca Guzel Sahin, (2015), Gastronomy Tourism as an Alternative Tourism: Evaluation of the Possibility of Turkish Gastronomy Tourism, DOI: 10.6007 / IJAR BSS / v5i9 / 1816 URL: [http:](http://)

- [//dx.doi.org/10.6007/IJARBSS / v5i9 / 1816](https://dx.doi.org/10.6007/IJARBSS/v5i9/1816)
- Graham J. Hooley, (*Marketing Strategy and Competitive Positioning*, (US: Prentice Hall, 2016), 29
- Greg Richards.(2002),*Pariwisata dan Gastronomi*,Routledge, London,(5)
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). Gastronomy tourism: Motivations and destinations. *Global issues and trends in tourism*, 394.
- Porter, M. E. (2008). Competitive Advantage (Keunggulan Bersaing): Menciptakan dan Mempertahankan Kinerja Unggul. *Alih Bahasa: Tim Penerbit. Jakarta: Karisma Publishing Group.*
- PP Nomor 14 Tahun 2016. *Pedoman Destinasi Pariwisata*
- Rahmat, R., Busaeri, S. R., & Salim, M. (2020). Kajian Peran Pemerintah Terhadap Pengembangan UMKM Kuliner di Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barta. *WIRATANI*, 3(2), 13.
- Reluctant Gourmet. (2011). What is gastronomy. Edisi 22 Februari 2011.  
<https://www.reluctantgourmet.com/what-is-gastronomy/> accessed 1 May 2020.
- Saifuddin Azwar, *Metode Penelitian*, (Yogyakarta : Pustaka Pelajar, 2015), 5
- Slobodan Ivanovic Vlado Galicic, Miroslav Pretula 2016,*Gastronomy As A Science In The Tourism And Hospitality Industry*,<https://www.researchgate.net/publication/305721672>.
- UNWTO,2020, Guidelines for the development of gastronomic tourism, <https://www.eunwto.org/doi/book/10.18111/9789284420957>
- F.Xavier Medina dan Jordi Tresserras,2018,*Gastronomy and Tourism: Social and Cultural Perspectives*, Primera edición:México
- Fahmi Massiara, Andi Beda, 2019, *Panduan Wisata Kabupaten Majene*, Majene Press; Majene