



Makanan Lokal *Tatake* sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Botutonu'o, Kabupaten Bone Bolango

Yumanraya Noho
Meilinda L. Modjo
Poppy Arnold Kadir

Universitas Negeri Gorontalo

Pos-el: yumanraya@ung.ac.id, meilindamodjo@ung.ac.id, poppykadir76@gmail.com

DOI: 10.32884/ideas.v7i4.545

Abstrak

Gorontalo merupakan salah satu destinasi wisata yang kaya akan alam dan budaya. Salah satu daya tarik budaya yang cukup diminati di Gorontalo adalah kuliner. Desa Botutonu'o yang terletak di wilayah pesisir Teluk Tomini, Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango memiliki daya tarik makanan lokal yang unik, belum banyak dieksplorasi, dan diperkenalkan ke masyarakat, yakni jenis masakan berbahan baku kerang atau yang disebut masyarakat lokal sebagai "*tatake*". Penelitian ini bertujuan untuk mengangkat keunikan makanan lokal "*tatake*" sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Botutonu'o. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan lokal "*tatake*" memiliki potensi untuk dijadikan daya tarik wisata kuliner yang bisa dikembangkan di Desa Botutonu'o untuk mendukung daya tarik alam berupa pantai yang sudah lebih dahulu dikembangkan.

Kata Kunci

Tatake, wisata kuliner, Desa Botutonu'o

Abstract

Gorontalo is a tourist destination that is rich in both, nature and culture. One of the cultural attractions that are quite popular in Gorontalo is culinary. Botutonu'o village which is located in the coastal area of Tomini Bay, Kabila Bone District, Bone Bolango Regency has a unique local food appeal that has not been widely explored and introduced to the community. It is a type of dish made from shellfish or what the local community calls "Tatake". This study aims to raise the uniqueness of the local food "Tatake" as a culinary attraction in Botutonu'o Village. This study used descriptive qualitative method. The results showed that the local food "tatake" has the potential to be used as a culinary tourism attraction that can be developed in Botutonu'o Village to support the natural attraction of a beach that has already been developed.

Keywords

Tatake, culinary tourism, Botutonu'o Village

Pendahuluan

Desa Botutonu'o secara tepat berada di pesisir Selatan Gorontalo yang menghadap ke Teluk Tomini. Letak Desa Botutonu'o dapat dikategorikan strategis sebab hanya berjarak kurang lebih ± 17 Km dari pusat Kota Gorontalo. Desa ini dapat diakses hanya dalam waktu ± 1 jam 40 menit melalui pintu masuk Bandar Udara Djalaluddin, serta ± 30 menit melalui pintu masuk Pelabuhan Laut Gorontalo. Infrastruktur jalan menuju ke Desa Botutonu'o tergolong baik dengan kualitas jalan aspal dan lebar jalan yang memadai. Struktur mata pencaharian masyarakat Desa Botutonu'o cukup beragam, mulai dari nelayan sebagai mata pencaharian paling dominan, disusul dengan mata pencaharian lain seperti petani, peternak hewan, penambang, supir, wiraswasta, serta PNS.

Posisi strategis Desa Botutonu'o ini tentunya sangat potensial untuk bisa dikembangkan sebagai destinasi wisata di Provinsi Gorontalo. Letak Desa Botutonu'o yang menghadap ke Teluk Tomini merupakan keunggulan tersendiri bagi desa ini karena memiliki daya tarik alam pantai yang cukup kuat dan banyak dikenal oleh masyarakat setempat sebagai Pantai Botutonu'o (sesuai dengan nama desanya). Daya tarik utama di wilayah Pantai

Botutonu'o adalah hamparan pesisir pantai yang landau, sangat cocok untuk aktivitas berenang, rekreasi dan lain sebagainya.

Potensi pariwisata Desa Botutonu'o ini tidak berhenti di situ saja, desa ini memiliki makanan khas yang dikenal dengan sebutan *tatake*. *Tatake* merupakan nama lokal yang disematkan oleh masyarakat sekitar di wilayah desa Botutonu'o yang mengacu pada makanan khas berbahan dasar kerang pasir (*Anadara Polii*).

Perkembangan dunia pariwisata di Indonesia bahkan di dunia sudah melebihi batasan-batasan yang mungkin tidak pernah kita bayangkan sebelumnya. Setiap orang kini mampu menjangkau pariwisata lebih dari sekadar mengunjungi destinasi tertentu atau menikmati atraksi tertentu. Setiap manusia kini mampu untuk mengatur pariwisatanya sendiri, mulai dari memesan transportasi yang diinginkan, hotel yang dikehendaki, dan bahkan makanan yang ingin dimakan selama melakukan kunjungan di suatu destinasi.

Pencapaian itu pula yang ternyata juga menyentuh aspek-aspek penting dari kepariwisataan terutama 3A (Atraksi, Aksesibilitas, dan Amenitas). Batasan-batasan dari 3A itu kini juga sudah melampaui yang mungkin pernah kita bayangkan sebelumnya. Pernahkan Anda terbayang di tahun 1990-an bahwa hanya dari sebuah warung makan, bisa menjadi atraksi wisata? Luar biasa bukan? Kuliner yang mungkin pada awal-awal perkembangan kepariwisataan masuk ke dalam kelompok amenitas, kini bahkan bisa masuk ke dalam atraksi wisata (warung khas atau kuliner khas yang ketenarannya di masyarakat luas sudah sangat dikenal).

Berangkat dari pergeseran kondisi kepariwisataan ini, kita dapat melihat bagaimana *tatake* dapat menjadi sebuah potensi atraksi wisata yang menarik di Provinsi Gorontalo, secara khusus di Desa Botutonu'o wilayah Kabupaten Bone Bolango. Produk kuliner ini diharapkan menjadi deversifikasi produk pariwisata selain atraksi wisata pantai yang selama ini sudah cukup terkenal di wilayah tersebut.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Penelitian ini mengambil lokasi di Desa Botutonu'o, Kabupaten Bone Bolango pesisir Teluk Tomini dengan mempertimbangkan potensi daya tarik alam serta kekayaan sumber daya laut. Potensi makanan tradisional diidentifikasi dan selanjutnya dianalisis dengan menggunakan indikator konsep Wisata Kuliner sebagai alternatif peningkatan pendapatan penduduk lokal yang dapat menjanjikan kesejahteraan jangka panjang. Pengumpulan data primer dilakukan dengan teknik observasi di lokasi penelitian dan wawancara mendalam (*in-deph interview*) kepada informan yang dipilih dengan teknik *purposive sampling*. Beberapa informan tersebut antara lain, pemerintah desa, Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), UMKM usaha kuliner lokal, serta kelompok ibu-ibu PKK yang sering terlibat dalam perlombaan masakan khas desa. Data sekunder dikumpulkan melalui penelusuran informasi dari internet, dinas terkait, *online journal*, dan buku.

Analisis data dalam penelitian kualitatif adalah sebuah proses yang berkelanjutan, mulai dari pemaknaan terhadap data, pendalaman pemahaman, melakukan refleksi terhadap data, pengembangan pertanyaan analitis, dan membuat catatan sepanjang penelitian (Cresswell, 2010). Menurut Miles & Huberman (1992:16) dalam analisis data pada penelitian kualitatif terdapat tiga tahapan kegiatan yang dapat terjadi secara bersama terdiri dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi.

Hasil

Daya tarik utama di wilayah Pantai Botutonu'o adalah hamparan pesisir pantai yang landai yang sangat cocok untuk aktivitas berenang, rekreasi dan lain sebagainya. Daya tarik lainnya adalah karakteristik pantai ini yang berbeda dengan pantai lainnya yaitu merupakan pantai berkarakteristik batu kerikil di sepanjang pesisir pantainya (bibir pantai) yang cocok untuk aktivitas terapi kesehatan dengan berjalan kaki diatas batu kerikil tersebut sambil melakukan aktivitas berenang. Pemandangan alam pantai dan laut lepas ke arah Teluk Tomini serta perkebunan kelapa milik masyarakat lokal yang terdapat di area belakang pantai menjadi pemandangan yang indah bagi wisatawan. Sementara daya tarik lainnya di area Pantai Botutonu'o adalah keberadaan berbagai biota laut seperti kerang-kerang, keong laut, siput laut dan beragam jenis ikan laut hias dengan warna-warna yang menarik, sehingga selain berenang, wisatawan juga dapat melakukan *snorkeling* dan menikmati pemandangan bawah air yang indah. Hal ini sangat dipengaruhi oleh posisi Pantai Botutonu'o yang terletak dekat dengan Teluk Tomini yang

merupakan tempat bagi tiga taman laut dan satu taman nasional (Taman Laut Olele, Taman Laut Pulau Bitila, Taman Laut Buyat, dan Taman Nasional Pulau Togeana).

Berdasarkan daya tarik alam pantainya ini Pantai Botutonu'o kemudian ditetapkan menjadi destinasi wisata menarik lainnya di Kabupaten Bone Bolango, khususnya di Kecamatan Kabila Bone yang terletak di pesisir Teluk Tomini. Kondisi ini menjadi peluang yang sangat besar untuk pertumbuhan ekonomi di Desa Botutonu'o karena dengan dibukanya wilayah desa tersebut menjadi destinasi wisata maka dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat lokal melalui Community-Based Tourism (CBT¹ dengan memanfaatkan peluang-peluang pekerjaan di bidang pariwisata seperti menyewakan perahu, menyewakan *shelter/ gazebo*, menjadi pemandu wisata lokal, bahkan terbuka peluang usaha seperti membuat akomodasi *home stay*, warung makan tradisional maupun warung jajanan kopi, dan pisang goreng.

Hingga saat ini, seluruh penyewaan fasilitas-fasilitas wisata di destinasi ini dibayarkan langsung kepada masyarakat sekitar selaku pemilik sekaligus pengelola dari fasilitas tersebut. Sejauh ini pemerintah daerah hanya sebatas mengawasi dan juga memberikan bantuan-bantuan dalam hal pengembangan fasilitas wisatanya, serta bantuan non fisik lainnya seperti pelatihan-pelatihan sumber daya manusia pariwisata, dan tata kelola destinasi. Secara umum pengelolaan destinasi ini cukup baik, kesadaran masyarakat akan kebersihan, dan pelayanan wisatawan sudah mulai tumbuh, sehingga mereka sudah dapat mengelola sendiri destinasi wisatanya.

Sesuai hasil wawancara dengan Sekretaris Desa Botutonu'o, Bapak Evin Detuage, bahwa saat ini Pemerintah Daerah Kabupaten Bone Bolango sedang merencanakan untuk mengatur pengelolaan destinasi ini melalui Peraturan Desa², agar supaya pengembangan pariwisatanya adil dan merata di sepanjang Desa Botutonu'o. Namun, pemahaman secara mendalam tentang destinasi wisata dan daya tariknya belum berkembang pada masyarakat di sekitar destinasi ini, sehingga mereka hanya bertumpu pada daya tarik utama pantainya saja dan tidak memperhatikan pengembangan daya tarik lainnya untuk menopang kekuatan daya tarik alam pantainya.

Wisatawan yang datang ke Pantai Botutonu'o sebagian besar adalah wisatawan lokal Gorontalo, sebagian kecil wisatawan domestik, dan juga beberapa wisatawan mancanegara. Suasana Pantai Botutonu'o yang sangat ramai dan padat (*mass tourism*), kurang diminati oleh wisatawan mancanegara yang datang ke Gorontalo. Rata-rata wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Gorontalo adalah wisatawan *eco (eco tourist)*, sehingga mereka lebih memilih destinasi wisata alam lainnya di Kabupaten Bone Bolango seperti Pantai Olele untuk *diving*, maupun ke Taman Nasional Bogani Nani Wartabone untuk melihat Spesies Burung Maleo dan spesies endemik lainnya yang sudah mulai langka.

Aktivitas wisata yang dapat dilakukan di Pantai Botutonu'o cukup beragam yakni, rekreasi, berenang, berperahu, berjalan kaki di kerikil untuk terapi, *snorkeling, gathering, photography*, dan lain-lain. Sepintas terlihat bahwa aktivitas ini sudah cukup menarik, akan tetapi dalam hal pemenuhan kebutuhan makan dan minum di destinasi ini masih belum optimal. Sebagian besar wisatawan yang datang berlibur di sini membawa sendiri bekal makanan dan minumannya sendiri. Sementara di sisi lain, Pantai Botutonu'o merupakan destinasi yang sifatnya *mass tourism* sehingga lebih banyak wisatawan dalam bentuk grup atau kelompok dibandingkan dengan wisatawan yang datang secara individu ataupun berdua. Fasilitas wisata yang terdapat di Pantai Botutonu'o hanya didominasi oleh *shelter-shelter* baik yang berukuran besar, sedang, dan kecil yang dijadikan sebagai tempat duduk dan berkumpul wisatawan. Di sepanjang Pantai Botutonu'o terdapat ± 200 buah *shelter* yang disewakan dengan tarif yang sangat murah yaitu antara Rp50.000–Rp100.000 selama berada di pantai. Sementara fasilitas lainnya

¹ Pada awal tahun 1970-an, dunia menyaksikan perkembangan pendekatan baru dalam hal pembangunan yang disebut juga sebagai *alternative development approach* sebagai upaya melakukan pembangunan yang bersifat *bottom-up* dan berorientasi pada kepentingan lebih banyak orang, termasuk di dalamnya upaya melestarikan alam. Perkembangan pariwisata juga mengikuti pendekatan ini dengan lebih memberikan penghormatan kepada pemberdayaan masyarakat dan keberlanjutan. *Community Based Tourism (CBT)* adalah salah satu bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat lokal (dalam pariwisata) sebagai bagian dari pilar paradigma pembangunan alternatif tersebut. (Jamal, Tazim and Mike Robinson (eds.). 2009. *The SAGE Handbook of Tourism Studies*. London: SAGE Publications, Ltd., hal. 156.)

² Peraturan Desa adalah peraturan perundang-undangan yang ditetapkan oleh Kepala Desa setelah dibahas dan disepakati bersama Badan Permusyawaratan Desa. (sumber: Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 Tentang Desa)

masih sangat kurang dan belum memenuhi standar, seperti fasilitas warung makan yang menjual makanan berat untuk kebutuhan wisatawan, toilet, dan tempat bilas, musala, fasilitas permainan air, fasilitas pengamanan untuk wisatawan, dan lain-lain. Untuk fasilitas warung makan/ warung jajan terdapat \pm 50 buah warung makan di sepanjang Pantai Botutonu'o. Namun, jenis makanan yang disediakan hanya makanan ringan saja seperti mie instan, pisang goreng, singkong goreng, dan *snack* untuk anak-anak. Demikian pula minuman yang disediakan hanya berupa minuman kemasan yang dingin, air mineral, kopi, dan teh.

Berdasarkan letak Desa Botutonu'o yang berada di pesisir Teluk Tomini tentu saja bahan baku makanan yang berasal dari laut sangat berlimpah. Selain berbagai jenis ikan sebagai hasil lautnya di wilayah Pantai Botutonu'o ini banyak juga terdapat jenis kerang laut/kima baik yang berukuran kecil, sedang, maupun ukuran besar. Kerang ini merupakan jenis hewan bertubuh lunak yang dagingnya tersembunyi dibalik sepasang cangkang yang sangat kuat dan keras melindungi tubuhnya yang lunak itu. Kerang dapat hidup di laut dan di daratan pasir pantai. Tubuhnya memiliki sifon untuk memasukkan air, sehingga plankton dalam air ikut masuk. Kerang merupakan bahan pangan dari laut yang kaya akan berbagai zat gizi, sumber protein, dan sangat bermanfaat bagi tubuh seperti menjaga kesehatan jantung, mengatasi anemia, menjaga fungsi sistem syaraf, meningkatkan kekebalan, dan metabolisme tubuh³.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu masyarakat Desa Botutonu'o, Bapak Alinton Asuna, yang berprofesi sebagai *diver* sekaligus juga pemandu wisata lokal, bahwa jenis kerang yang paling banyak terdapat di sekitar wilayah Pantai Botutonu'o adalah jenis kerang pasir (*Anadara Polii*)⁴. Kerang ini sangat mudah ditemukan, karena hidup di karang maupun di pasir dan hanya berjarak \pm 200 m dari tepi pantai. Dengan kedalaman \pm 2 m dari permukaan laut, para nelayan sudah bisa mendapatkan kerang-kerang ini dengan cara menyelam. Namun cara pengambilan kerang ini harus dilakukan oleh nelayan yang sudah memiliki keahlian yang baik, agar tidak merusak karang (terumbu karang/bunga karang) di mana kerang ini biasanya menyelip, sehingga sangat perlu kehati-hatian dan kesabaran dalam proses mengambil jenis kerang tersebut. Jika ukuran kerang agak kecil dan menyelip di antara karang, maka kerang tersebut tidak boleh diambil, karena dapat merusak karangnya.

Makanan dari kerang-kerang ini sudah ada dan sudah dikenal oleh masyarakat lokal Desa Botutonu'o sejak zaman dahulu. Makanan ini dikonsumsi oleh masyarakat lokal sendiri yang semuanya merupakan masyarakat nelayan. Sehingga hasil laut yang menjadi sumber makanan di desa ini selain ikan adalah kerang-kerang pasir ini. Masyarakat mengolah kerang ini menjadi makanan utama dalam berbagai resep seperti tumis, goreng, kuah kuning, maupun diolah dengan tumis santan yang diberi nama menu *tatake* oleh masyarakat lokal Desa Botutonu'o. Olahan *tatake* ini cukup unik karena menggunakan beberapa macam rempah daun sehingga aromanya sangat harum dan rasanya yang nikmat. Masyarakat Desa Botutonu'o membawakan makanan olahan ini pada lomba masak tingkat Provinsi Gorontalo pada tahun 2015 dan meraih juara I tingkat provinsi.

Informasi di atas menggambarkan bahwa makanan kerang ini memiliki potensi yang sangat kuat jika dikembangkan bukan hanya sekedar menjadi makanan masyarakat lokal saja, tetapi menjadi makanan khas Desa Botutonu'o yang dapat disuguhkan bagi wisatawan yang datang ke destinasi ini. Menurut informan Bapak Alinton, wisatawan asing yang menjadi tamu-tamu *diving*-nya telah beberapa kali disuguhkan dengan menu olahan kerang ini, dan mereka sangat suka dengan makanan tersebut bahkan tertarik untuk melihat proses mengolah makanan kerang dari mulai penangkapan kerang-kerangnya, proses mengolah/memasak, hingga proses menyajikannya. Namun, kondisi seperti ini belum lazim dilakukan oleh masyarakat yang lainnya terhadap wisatawan yang datang ke Pantai Botutonu'o sehingga keunikan makanan kerang ini seolah terpendam dan tidak dipublikasikan kepada wisatawan yang datang ke Pantai Botutonu'o.

³ <https://www.halodoc.com/artikel/intip-kandungan-nutrisi-kerang-dan-manfaatnya> diakses pada 3 Desember 2020 Pk.22.43

⁴ <http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=138787> diakses pada 3 Desember 2020 Pk.15.01



Tabel 1

Bahan-bahan masakan Tatake oleh masyarakat Desa Botutonu'o.

No.	Bahan Dasar
1	500 Gram Daging Kerang Pasir
2	10 siung Bawang Merah
3	5 siung Bawang Putih
4	10-20 butir Cabe Rawit
5	3-5 Buah Tomat
6	2-3 Ruas Jahe dan Kunyit
7	100 ml santan kelapa
8	Daun Bawang secukupnya
9	3-5 Lembar Daun Jeruk
10	2-3 lembar Daun Sereh
11	2-3 Lembar Daun Pandan
12	Daun Kemangi sesuai selera
13	Garam & Penambah rasa secukupnya
14	Minyak Goreng & air secukupnya

Sumber : Olahan Peneliti, 2021



Gambar 1

Proses pengolahan Makanan "Tatake"

Sumber: Olahan Peneliti, 2021

Gambar di atas menunjukkan bahwa untuk membuat olahan kerang *tatake* ini, rempah yang digunakan adalah rempah dan bumbu yang sangat mudah didapatkan di pasar tradisional, sehingga tidak sulit untuk membuat menu makanan ini. Proses pengolahan kerang *tatake* ini pada prinsipnya tidak memakan waktu lama, namun pada saat pembersihan kerangnya dan mengeluarkan isi/daging kerangnya yang membutuhkan sedikit waktu lebih lama. Karena untuk membuka cangkang kerang yang sangat keras ini, harus berhati-hati agar jari dan tangan tidak terjepit oleh cangkangnya tersebut dan cangkang juga tidak rusak/patah. Jika cangkang kerangnya rusak/patah maka akan sedikit mengurangi ciri khas makanan ini karena tidak dapat disajikan langsung dengan menggunakan cangkang kerangnya itu. Di sinilah letak salah satu keunikan makanan kerang yang penyajiannya langsung menggunakan cangkang kerangnya.

Cita rasa dari makanan kerang ini memiliki rasa yang pedas karena penggunaan cabe rawit yang sangat menonjol sebagai budaya khas daerah Gorontalo. Tampilan sajian dengan menggunakan cangkang kerang aslinya menambah daya tarik dari menu makanan kerang *tatake* ini dan dapat dikembangkan menjadi menu unggulan bagi masyarakat lokal Desa Botutonu'o.

Diversifikasi Atraksi Pariwisata

Keberadaan makanan khas Desa Botutonu'o merupakan potensi tersembunyi daya Tarik wisata yang dapat dikembangkan sebagai dasar untuk menciptakan atraksi wisata yang baru yakni berupa atraksi wisata kuliner. Namun, untuk dapat menciptakan dan mengembangkan wisata kuliner yang edukatif dan melibatkan wisatawan dalam prosesnya, perlu dilakukan perencanaan dan konsep yang baik termasuk di dalamnya fasilitas fisik berupa warung makan, baik yang mempergunakan sebagian bangunan rumah penduduk seperti teras, maupun warung makan yang berdiri sendiri. Adapun fasilitas ini harus terletak di dalam kawasan masing-masing desa tersebut, berdekatan dengan fasilitas wisata lainnya yang sudah tersedia lebih dahulu.

Selain itu, perencanaan juga bisa meliputi konsep dari kegiatan masak memasak itu sendiri seperti resep olahannya, peralatan memasak dan peralatan makan dan minum yang harus disiapkan, serta kapasitas/jumlah meja dan kursi yang layak sesuai dengan besarnya ruangan yang disediakan. Hal ini bertujuan untuk memberikan keleluasaan bagi wisatawan yang ingin terlibat dalam proses pembuatan/pengolahan makanan tradisional tersebut sebagai pengalaman baru bagi mereka, sehingga tidak terlalu sempit untuk ruang gerakannya. Dengan demikian, masyarakat lokal tidak hanya sebatas berjualan makanan dan minuman saja, tetapi mereka dapat menjadikan proses pengolahan makanan tradisional tersebut sebagai daya tarik wisata baru. Olahan makanan ini mendukung daya tarik wisata alam (hiu paus, pantai yang indah, dan taman laut yang indah) yang sudah dikembangkan terlebih dahulu dan terutama dapat menambah aktivitas wisatawan selama berada di desa-desa yang sudah menjadi destinasi unggulan di Kabupaten Bone Bolango khususnya dan di Provinsi Gorontalo secara umum. Selain itu, masyarakat lokal pun dapat menjadikan aktivitas ini sebagai mata pencaharian tambahan (khususnya bagi kaum perempuan/ibu-ibu) selain menjadi nelayan (bagi kaum laki-lakinya). Tentu saja hal ini menjadi peluang yang sangat besar bagi masyarakat lokal karena seluruh bahan baku yang dipergunakan dalam menu-menu makanan yang ditawarkan ini adalah berasal dari daerahnya sendiri sehingga semuanya lebih mudah dan murah, tetapi tetap segar dalam penyajiannya (karena ikan yang dipergunakan adalah ikan segar hasil tangkapan nelayan, bukan yang sudah dibekukan). Melihat tingkat kunjungan wisatawan yang datang ke desa-desa ini juga jumlahnya cukup banyak, maka kemungkinan untuk menghasilkan pendapatan tambahan bagi masyarakat lokal akan tinggi juga.

Peranan dari masyarakat lainnya yang sudah menjadi pemandu wisata lokal di destinasi ini juga akan bertambah, tidak hanya memandu pada atraksi alamnya saja tetapi juga harus bisa mengarahkan wisatawan pada daya tarik wisata kuliner tersebut, untuk lebih menambah pengalaman berwisatanya sehingga dapat mendorong wisatawan untuk datang lagi ataupun merekomendasikan pada teman-temannya untuk mengunjungi destinasi ini.

Sejauh ini, masih terdapat beberapa kendala dalam pengembangan makanan tradisional sebagai daya tarik Wisata kuliner di ini, yaitu sebagai berikut.

1. Pemahaman pengertian daya tarik wisata yang bisa dikembangkan di desanya masih sangat kurang pada masyarakat lokal, termasuk juga pengelolaannya.
2. Sebagian masyarakat masih belum tertarik dengan aktivitas pariwisata di desanya, dan hanya berharap dari pekerjaan sebagai nelayan saja.
3. Belum ada sarana dan fasilitas seperti warung makan, warung kopi, dan jajanan tradisional di dalam kawasan destinasi/desa.
4. Pemandu wisata lokal yang sekaligus juga merupakan masyarakat lokal masih kurang menginformasikan tentang hal-hal terkait potensi makanan tradisional mereka kepada wisatawan. Pemandu wisata hanya mengandalkan daya tarik wisata alam yang ada di desanya yang terus diinformasikan dan dipromosikan kepada wisatawan yang datang.

Berdasarkan kendala-kendala yang ada, maka peran pemerintah sangat dibutuhkan dalam upaya menciptakan dan mengembangkan daya tarik wisata kuliner di kawasan destinasi ini. Pemerintah juga dapat melibatkan *stakeholder* pariwisata lainnya seperti akademisi, pelaku bisnis, dan juga pihak media. Keterlibatan dan kerja sama para *stakeholder* dapat berupa penyusunan program pemberdayaan masyarakat dalam mengolah dan mengelola sumber daya yang dimilikinya. Dalam hal ini program lebih diarahkan pada pelatihan-pelatihan seperti sebagai berikut.

1. Pelatihan pengolahan makanan tradisional berbahan dasar lokal, penataan, dan penyajiannya



2. Pelatihan sanitasi dan higienis makanan, minuman, peralatan dan perlengkapan, serta lingkungannya
3. Pelatihan pengelolaan usaha rumah makan, termasuk pengelolaan keuangan sederhana (*food cost, pricing*), pelayanan makan, dan minum bagi pelanggan/wisatawan
4. Pelatihan digital *marketing* dalam rangka mempromosikan wisata kuliner yang ada di daerah wisata
5. Sosialisasi/sarasehan tentang pengertian wisata kuliner dan keterkaitannya dengan budaya lokal

Pelatihan-pelatihan ini dapat dilakukan secara bertahap dan berkelanjutan serta diikuti dengan kegiatan pendampingan dan evaluasi. Hal ini agar bisa terwujud masyarakat lokal yang paham dengan potensi makanan tradisionalnya untuk diangkat menjadi sebuah daya tarik wisata, masyarakat lokal yang kreatif, dan mampu membuka peluang usaha di bidang makanan dan minuman, serta masyarakat mandiri yang mampu mengolah dan mengelola sumber daya yang dimilikinya.

Strategi Pengembangan Pemasaran Wisata kuliner di Desa Botutonu'o

Strategi pertama yang dapat dilakukan oleh masyarakat lokal Desa Botutonu'o, adalah harus mempromosikan olahan dan menu makanan tradisional desa mereka melalui media sosial seperti; *Facebook, Instagram, Whatsapp, Line, Website, Twitter*, kajian kuliner maupun *youtube* dan *vlog* yang dibuat oleh masing-masing desa tersebut. Melalui media sosial ini cakupan pasar konsumen pun akan semakin luas. Penggunaan teknologi informasi pada saat ini sangat memudahkan bagi pelaku usaha untuk dapat mempromosikan makanan yang akan dijual, dan melalui media sosial ini pelaku usaha dapat menekan biaya pemasaran dan promosi yang akan dikeluarkan, serta dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan penjualan.

Strategi kedua yang bisa dilakukan adalah *influencer marketing*, yaitu strategi pemasaran yang dilakukan dengan melibatkan/menggunakan pencinta *divers, snorkling*, artis, *youtuber*, atau *blogger* yang memiliki jumlah *follower* yang cukup banyak. Mereka akan mempromosikan pengalaman berwisata mereka khususnya yang terkait dengan pengalaman wisata kuliner di daerah yang dikunjungi melalui media sosial seperti yang telah disebutkan di atas.

Strategi ketiga yang bisa dilakukan adalah dengan sering mengunggah foto-foto yang menarik dari makanan tradisionalnya, baik itu bahan bakunya, rempah dan bumbu, makanan yang sudah jadi, keunikan proses pengolahannya, keunikan peralatan yang digunakan, keunikan tempat penyajiannya maupun informasi tentang cita rasa, dan kandungan gizi dari makanan tersebut. Foto-foto dapat dibuat dengan menggunakan aplikasi *handphone*, namun tidak menghilangkan warna makanan yang sesuai dengan aslinya (*original*).

Simpulan

Desa Botutonu'o memiliki menu khas yang sering dibuat oleh masyarakatnya dengan bahan dasar kerang pasir (*Anadara Polii*) yang banyak terdapat di wilayah perairan/pesisir pantai di desa ini. Menu olahan khasnya disebut kerang *tatake*, yang mempunyai keunikan pada proses pengambilan kerangnya, yakni harus dilakukan dengan cara menyelam di sekitar Pantai Botutonu'o dengan kedalaman $\pm 2m$, kemudian mengambil/mengumpulkan kerang-kerangnya dengan cara yang sangat hati-hati dan tidak bisa merusak terumbu karangnya. Proses membersihkan dan mengeluarkan daging kerangnya juga perlu kehati-hatian karena cangkang kerang yang berukuran sedang dan besar tidak boleh rusak/patah karena akan dipergunakan kembali untuk menjadi tempat menu yang sudah dimasak. Proses ini cukup menarik dan bisa menjadi atraksi bagi wisatawan yang melihatnya. Jika dapat melibatkan wisatawan dalam proses tersebut maka akan menjadi pengalaman dan pembelajaran bagi wisatawan dalam hal kuliner khas daerah. Cita rasa khas dari kerang *tatake* adalah bumbu yang kuat, aroma wangi santan, dan rempah daun, serta rasa pedas yang menggugah selera makan. Menu olahan kerang *tatake* dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang bisa dikembangkan di Desa Botutonu'o untuk mendukung daya tarik alam pantai yang sudah lebih dahulu dikembangkan.

Ada banyak jurus untuk mengemas wisata kuliner jadi atraksi wisata. Dari sudut pandang wisatawan, trennya sekarang mereka ingin agar wisata kuliner tersebut jadi pengalaman yang berkesan dalam hidup mereka. Pada era digital saat ini, wisatawan lebih menginginkan pengalaman saat berwisata. Mereka ingin melihat proses pembuatan makanan, tidak hanya menikmati saja bahkan ingin mencoba memasak sendiri makanan tersebut. Lalu mencicipi makanan yang mereka masak itu, apalagi dengan orang yang mereka sayangi.

Turis asing, terutama orang Eropa sangat suka dengan pengalaman wisata kuliner seperti itu. Bila mengacu pada pariwisata di luar Gorontalo, sebut saja Bali misalnya, sudah banyak pelaku bisnis yang menjual paket wisata kuliner seperti itu, seperti *cooking class* hingga makan bersama di rumah warga lokal Bali. Konsep seperti ini juga bisa menjadi pilihan di Desa Botutonu'o.

Daftar Rujukan

- Chafid Fandeli., Mukhlison., 2000. Pengusahaan Ekowisata. Fakultas Kehutanan Univ. Gadjah Mada Yogyakarta
- Cresswell, John W. 2010. *Research Design: Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- H. Kodhyat. 1998. Sejarah Pariwisata dan Perkembangannya di Indonesia, Jakarta. Grasindo.
- Jamal, Tazim and Mike Robinson (eds.). 2009. *The SAGE Handbook of Tourism Studies*. London: SAGE Publications, Ltd., hal. 156.)
- Kemendikbud RI. 2012. Buku Pedoman Kelompok Sadar Pariwisata,
- Miles, B. Mathew dan Michael Huberman. 1992. Analisis Data Kualitatif Buku Sumber Tentang Metode-metode Baru. Jakarta: UIP
- Suansri, Potjana, et.al., 2003. Community Based Tourism Handbook, Bangkok: Responsible Ecological Social Tour (REST), hal. 12.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 Tentang Desa)
<https://independenttravelcats.com>
<http://kkji.kp3k.kkp.go.id>
<https://www.genpi.co>
<https://www.gorontaloprov.go.id>
<http://www.marinespecies.org>