**DOLUNG DOLUNG TRADITIONAL SNACKS MADE FROM RICE AND KOLANG
FLOUR BASES OF HEALTHY PALM SUGAR FRUIT IN DEVELOPING CULINARY
TOURISM CITY TOURISM PARAPAT SIMALUNGUN REGENCY**

Handoko¹

¹ Politeknik Pariwisata Medan

Correspondence : Handoko, Politeknik Pariwisata Medan

Email : haohandoko0521@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.36983/japm.v7i2.43>

Abstract

Dolung Dolung as an authentic snack originating from the tourist town of Parapat is less well known by tourists visiting Parapat. This happened because the people of the city of Parapat were not able to manage and market dolung dolung as a local culinary originating from the city of Parapat. Dolung Dolung sales outlets are also not available and the sale of Dolung Dolung is only done personally directly. Likewise with Kolang Kaling which grows a lot in the area of Simalungun Regency, Tigadolok and Tigaras Subdistricts are not optimally utilized economically. Kolang Kaling fruit is only marketed during religious holidays, thereby reducing the income and additional income of the community in Simalungun District, especially in the tourist town of Parapat. This study aims to determine the extent of dolung dolung and kolang kaling local snacks known by tourists. How is the development and marketing of dolung dolung. How to increase marketing and introduction of these snacks to the public and tourists. After carrying out the analysis of the results of the research in the field it is known that at this time the government is trying to introduce to the wider community, tourists through the participation of the people of the city of Parapat under the coordination of the Peparata Foundation and in collaboration with hotels and restaurants in Parapat. Build Dolung Dolung Culinary Tourism Icons from Parapat City and Kolang Kaling from Simalungun Regency.

Keywords: Snacks, Culinary Tourism Icons, and Development

**DOLUNG DOLUNG KUDAPAN TRADISIONAL BERBAHAN DASAR TEPUNG
BERAS DAN KOLANG KALING BUAH AREN PANGANAN YANG
MENYEHATKAN DALAM MENGEMBANGKAN WISATA KULINER
KOTA WISATA PARAPAT KABUPATEN SIMALUNGUN**

Abstrak

Dolung dolung sebagai kudapan asli yang berasal dari kota wisata Parapat kurang dikenal oleh wisatawan yang berkunjung ke Parapat. Hal ini terjadi oleh karena masyarakat kota Parapat kurang maksimal mengelola dan memasarkan dolung dolung sebagai kuliner andalan lokal yang berasal dari Kota Parapat. Gerai penjualan dolung dolung juga yang tidak tersedia serta penjualan dolung dolung hanya dilakukan secara langsung secara personal. Begitu juga dengan Kolang kaling yang banyak tumbuh di daerah Kabupaten Simalungun Kecamatan Tigadolok dan Tigaras kurang maksimal pemanfaatannya secara ekonomi. Buah Kolang kaling hanya di pasarkan pada saat hari besar keagamaan saja sehingga mengurangi pendapatan dan penghasilan tambahan masyarakat yang ada di Kabupaten Simalungun khususnya di kota wisata Parapat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kudapan lokal dolung

dolung dan kolang kaling dikenal oleh wisatawan. Bagaimana pengembangan dan pemasaran dolung dolung tersebut. Bagaimana peningkatan pemasaran dan pengenalan kudapan tersebut kepada masyarakat dan wisatawan. Setelah melaksanakan analisis dari hasil penelitian lapangan diketahui bahwa saat ini pemerintah tengah berusaha memperkenalkan kepada masyarakat luas, wisatawan melalui peran serta masyarakat kota Parapat dibawah koordinasi Yayasan Peparata serta bekerjasama dengan hotel dan restoran yang ada di kota Parapat. Membangun Ikon Wisata Kuliner Dolung dolung yang berasal dari Kota Parapat dan Kolang Kaling yang berasal dari Kabupaten Simalungun.

Kata Kunci: Kudapan, Ikon Wisata Kuliner, dan Pengembangan

PENDAHULUAN

Daya tarik utama wisata kuliner adalah produk makanan. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak. Dolung dolung dan kolang kaling yang merupakan penghasil terbesar di kabupaten simalungun serta dapat dikatakan sebagai kudapan tradisional.

Kenyataan bahwa antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap kuliner makanan ringan dan tidak pernah hilang penggemarnya. Bahwa setiap daerah mempunyai panganan dan kudapan dengan ciri khasnya masing masing seperti dodol di kabuapaten serdang bedagai, ombus ombus dan kacang sihobuk di Siborong borong kabupaten Tapanuli utara. Ciper di Kota Berastagi Tanh Karo, kopi di Sidikalang, Alame di Padang Sidempuan dan banyak lagi kota kota dengan ciri khasnya masing masing memiliki kudapan dan panganan lokal yang bisa meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Secara umum, output dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu output dalam bentuk akademik dan output dalam bentuk pencapaian non-akademik. Output dari prestasi akademik mengacu pada kontes ilmiah remaja, kontes subjek, cara berpikir (kritis, kreatif, divergen, penalaran, rasional, induktif, deduktif, dan ilmiah). Keluaran non-akademik mengacu pada rasa ingin tahu yang tinggi,

kejujuran, kerja sama yang baik, belas kasih yang tinggi terhadap orang lain, solidaritas tinggi, toleransi, disiplin, pencapaian artistik, seni, dan kependuan. Hasil jangka panjang: Dampak jangka panjang pada individu, sosial, sikap, kinerja semangat, sistem, pendapatan, pengembangan karier, peluang pendidikan, pekerjaan, pengembangan lulusan untuk berkembang, dan kualitas secara umum. (Ritonga , 2018)

Masyarakat di Kabupaten Simalungun diharapkan dapat memanfaatkan panganan dan kudapan lokal seperti dolung dolung dan kolang kaling untuk mengembangkan wisata kuliner di Kabupaten Simalungun, sehingga kota Parapat Sekitarnya dapat menjadi salah satu Objek Daerah Tujuan Wisata (ODTW) kuliner di Kabupaten Simalungun, oleh karena itu peneliti tertarik mengangkat judul “Dolung dolung Kudapan Tradisional Berbahan Dasar Tepung Beras dan Kolang Kaling Buah Aren Panganan Yang Menyehatkan Dalam Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Wisata Parapat Kabupaten Simalungun”.

TINJAUAN PUSTAKA

Dolung Dolung

Dolung dolung tersebut berbahan dasar tepung beras atau beras ketan, di campur dengan kelapa parut atau santan kelapa dan gula aren merah, kemudian dibungkus dengan daun bamboo di kukus sampai matang lalu dikukus selagi

hangat. Dolung dolung tersebut banyak dibuat oleh para ibu-ibu yang ada di Kabupaten Simalungun khususnya kota Parapat.

Karakteristik dari yang terdapat pada dolung – dolung sebagai berikut :

- Makanan ini merupakan makanan asli daerah Parapat.
- Dibuat saat upacara adat seperti lamaran
- Kue dolung-dolung berbentuk bulat dan menjadi *symbol* hasil pemupakatan yang bulat teguh diantara kedua belah pihak family penganten.
- Dolung-dolung dibuat hampir sama dengan pembuatan ombus-ombus, hanya dalam pembuatan dolung-dolung dikepal sehingga berbentuk kepalan dan dibungkus daun bamboo.

Kandungan

Tepung beras sebagai salah satu bahan untuk membuat dolung-dolung, yang selanjutnya tepung beras tersebut terdapat karbohidrat memiliki banyak sekali fungsi antara lain sebagai sumber energi, cadangan makanan dan untuk pemeliharaan organ tubuh.

Organoleptik dalam dari dolung dolung dari rasa dan tekstur

Dolung-dolung memiliki rasa dan tekstur seperti awug bila di daerah Jawa Barat namun yang berbeda adalah bahan-bahan yang digunakan yaitu tepung ketan dan cara penyajiannya yang bentuknya seperti kepalan dan memiliki rasa manis dan gurih. Dolung-dolung berbentuk bulat, ukurannya lebih kecil, kira-kira sebesar klepon, dibungkus daun bamboo dan bentuknya bulat kecil, dolung-dolung bungkusnya yang gembung dan dibungkus dengan daun bamboo berlapis-lapis seperti pepes ikan mas. Dolung-dolung paling enak dinikmati dalam kondisi panas atau hangat dan pas benar untuk melawan udara dingin Parapat, jika sudah dingin, teksturnya jadi agak keras dan kenikmatannya agak lentur terkecuali mau repot mengukusnya lagi. Dolung-dolung

dijajakan ditepi jalan atau didepan rumah makan tempat perhentian bus antarkota.

Sebenarnya bukan hanya wisatawan nusantara tetapi wisatawan manca- negara juga menikmati salah satu kuliner khas Parapat kabupaten Simalungun yang suka makan dolung-dolung yang sudah menjadi *trademark* kota Parapat.

Sebagai pembungkus dari kudapan dolung dolung yaitu daun bambu yang merupakan ciri khas kudapan tersebut selanjutnya makanan dari tradisional batak.

Dari organoleptik cita rasa yang sangat lezat terlebih ciri khas pembuatannya yang dibalut daun bambu akan membuat aromanya semakin kuat. Disajikan atau disantap dalam keadaan hangat sudah pasti bertambah lezat dolung dolungnya. Sebagai cendramata atau oleh-oleh dari kota Parapat bisa dijadikan buah tangan untuk orang-orang tersayang di rumah.

Kolang Kaling

Kolang kaling bisa juga disebut dengan *glibbertjes* yang secara harafiah berarti "benda-benda licin kecil" ini dibuat dari biji yang berbentuk pipih dan bergetah. Para wirausaha dalam membuat kolang kaling biasanya membakar buah aren sampai hangus, kemudian diambil bijinya untuk direbus selama beberapa jam selanjutnya biji yang sudah direbus tersebut kemudian direndam dengan larutan air kapur selama beberapa hari sehingga terfermentasikan.

Kandungan kolang kaling sebagian besar adalah karbohidrat. Serat kolang kaling dan serat dari bahan pangan lain yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar menjadi teratur, sehingga dapat mencegah atau terhindar dari kegemukan (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan penyakit kencing manis. Kolang kaling sangat baik untuk dikonsumsi untuk menjaga kesehatan tubuh. Kolang kaling yang belum diolah memiliki rasa yang

hambar dan tekstur yang sedikit keras sehingga perlu diolah untuk meningkatkan minat konsumen untuk mengkonsumsi kolang kaling yaitu dengan membuat manisan kolang kaling. Kolang-kaling juga bermanfaat untuk mengobati nyeri sendi dan mengandung kalsium. Kandungan mineral seperti protasium, iron, kalsium mampu menyegarkan tubuh dan memperlancar proses metabolisme tubuh.

Kudapan (Makanan Ringan)

Kudapan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama. Kudapan merupakan makanan ringan yang berguna untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit penambahan tenaga ketubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya sementara waktu.

Salah satu fungsi kudapan adalah sebagai penunda rasa lapar yang tiba-tiba menyergap namun yang harus diperhatikan bahwa kudapan bukanlah pengganti makanan pokok. Pada waktu makan tiba sebaiknya singkirkan makanan ringan atau kudapan tersebut yang ada dimeja ganti dengan menu utama dengan nasi dan aneka sayuran lainnya.

Kudapan juga bisa sebagai media interaksi yang memiliki fungsi sosial yakni sebagai media berinteraksi dengan sesama, seperti saling berbagi makanan, diharapkan bisa mempererat silaturahmi, kebiasaan ini bisa kita lihat seperti pada saat kita sedang liburan di suatu tempat atau daerah untuk menghilangkan rasa bosan.

Dalam iklim ekonomi seperti apapun, pertimbangan-pertimbangan pemasaran tetap merupakan faktor yang sangat menentukan dalam perencanaan dan pengambilan keputusan di sebuah perusahaan. Konsep pemasaran modern diakui peranannya sebagai penyumbang langsung untuk mendapatkan laba serta volume penjualan.

Sebuah perusahaan untuk bisa bertahan di dalam pasar yang peka terhadap perubahan yang penuh persaingan saat ini

apa yang bisa dijual, dan rancangan apa yang harus didayagunakan untuk memikat pelanggan yang waspada. Untuk itu seorang Direktur Utama tidak dapat membuat rencana, Manajemen Produksi tidak dapat mengelola, Kepala keuangan tidak dapat merencanakan anggaran dan Insinyur tidak dapat membuat rancangan tanpa adanya ketetapan dasar dari pasar yang telah ditentukan sebelumnya.

Wisata Kuliner

Wisata Kuliner merupakan salah satu sumber pendapat asli daerah khususnya dalam perkembangan kepariwisataan yaitu salah satu tolak ukurnya dari makanan khas daerah tersebut agar dikemas agar lebih menarik.

Dolung dolung dan kolang kaling dalam mengembangkan wisata kuliner di Parapat Kabupaten Simalungun.

Pengertian Pemasaran Menurut Definisi Para Ahli: Menurut Boyd, dkk (2000), "Pemasaran adalah suatu proses yang melibatkan kegiatan-kegiatan penting yang memungkinkan individu dan perusahaan mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan melalui pertukaran dengan pihak lain".

Wisatawan

Berdasarkan Undang-undang No.9 tahun 1990, tentang kepariwisataan, menyebutkan definisi dari wisata, wisatawan kepariwisataan dan pariwisata yaitu:

- Wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara waktu, untuk menikmati objek dan daya tarik wisata.
- Wisatawan adalah orang yang melakukan kegiatan wisata.
- Usaha Pariwisata adalah kegiatan yang bertujuan menyelenggarakan jasa pariwisata, atau menyediakan, mengusahakan objek dan daya pariwisata, dan usaha lain yang terkait di bidang tersebut.

METODOLOGI

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Kabupaten Simalungun, yang merupakan penghasil terbesar dari kolang kaling yang dan selain itu kota parapat memiliki makanan khas daerah tersebut yaitu dolung dolung, tidak terlepas pula parapat yang lebih dikenal dengan danau tobanya merupakan salah satu destinasi unggulan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Pariwisata.

Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari obyek/subyek yang mempunyai kualitas karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiono, 2002). Pada penelitian Dolung dolung kudapan tradisional berbahan dasar tepung beras dan kolang kaling buah aren panganan yang menyehatkan dalam mengembangkan wisata kuliner kota wisata Parapat Kabupaten Simalungun, yang menjadi populasi adalah masyarakat yang tinggal di kabupaten simalungun khususnya desa tiga dolok, dinas pariwisata dan kebudayaan kota parapat, staff hotel, pengusaha dolung dolung dan pengusaha kolang kaling. Sampel yang digunakan memakai random sampling atau sampel secara acak dikarenakan luasnya lokus dan keterbatasan waktu dalam pelaksanaan penelitian.

Teknik Pengumpulan Data

Metode penelitian yang akan diterapkan adalah metode penelitian deskriptif analisis kuantitatif. Selanjutnya memetakan permasalahan yang ada untuk kemudian dianalisis untuk menemukan jawaban dari permasalahan yang ditemukan. Selain itu dalam metode penelitian ini juga akan dilakukan metode penelitian dengan memanfaatkan kepustakaan.

Menurut Nawawi (2003) metode

deskriptif yaitu metode-metode penelitian yang memusatkan perhatian pada masalah-masalah atau fenomena yang bersifat aktual pada saat penelitian dilakukan, kemudian menggambarkan fakta-fakta tentang masalah yang diselidiki sebagaimana adanya diiringi dengan interpretasi yang rasional dan akurat. Dengan demikian penelitian ini akan menggambarkan fakta-fakta dan menjelaskan keadaan dari objek penelitian berdasarkan fakta-fakta dan menjelaskan keadaan dari objek penelitian berdasarkan fakta-fakta yang ada dan mencoba menganalisis kebenarannya berdasarkan data yang diperoleh.

Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, maka peneliti membutuhkan alat bantu sehingga data menjadi lebih sistematis dan mudah untuk dianalisis. Adapun teknik dan alat kumpul kumpul data yang digunakan, adalah ;

1. Observasi

Observasi dilakukan guna mendapat informasi actual berdasar hasil pengamatan langsung dengan menggunakan alat kumpul data berupa *checklist* dan foto/gambar/data yang dibutuhkan.

2. Studi Kepustakaan

Menghimpun data yang diperlukan melalui data literature/buku-buku, jurnal-jurnal nasional dan international yang terakreditasi dan belum terakreditasi yang terkait dengan objek penelitian.

3. Wawancara

Dilakukan guna mendapatkan informasi mendalam terkait kebijakan pengembangan wisata kuliner dolung dolung dan Kolang kaling di Kabupaten Simalungun.

Teknik Analisis Data

Data yang dianalisa dapat dilakukan dengan teknik kualitatif yaitu penelitian yang terbatas pada usaha mengungkapkan suatu masalah sebagaimana adanya, sehingga hanya merupakan penyingkapan

fakta dengan menggunakan analisis non statistik dalam proses analisisnya (Hermawan Warsito, 1995). Hasil pengumpulan data kemudian dilakukan analisis data merupakan proses mengatur dan memilah urutan data, mengorganisasi kedalam suatu pola, kategori dan satuan dasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengembangan Wisata Kuliner Dolung dolung dan Kolang kaling

Setelah melakukan analisis terhadap narasumber yang melakukan aktifitas kuliner dolung dolung dan buah aren kolang kaling, tim peneliti menemukan banyak informasi penting yang berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner dolung dolung dan kolang kaling yang bergizi tinggi dan baik untuk kesehatan. Dolung dolung sebagai kudapan sehat pada sejarahnya dijual dengan menggunakan wadah berbentuk bulat yang terbuat dari anyaman tikar dengan tinggi lebih kurang 40 cm dan diameter 25 cm. Dolung dolung masih ada dijual namun sudah langka hanya ada 1 orang ibu tua penjual dolung dolung yang sering berdagang di sekitar SPBU di kota Parapat.

Dolung dolung tersebut menurut penuturan ibu pedagang tersebut menurunkan pengetahuan pembuatan tersebut kepada anak anaknya dan masyarakat sekitar di Kota Parapat melalui persatuan Gereja dan Yayasan Peparata yaitu yayasan peduli parapat dan ajiabata. Secara detail bahwa menurut berbagai narasumber antara lain Masyarakat Pembuat Dolung dolung , pengelola Hotel dan Restoran, wisatawan dan pemerintah setempat sebagai berikut dapat dianalisis antara lain:

Pengenalan Dolung dolung dan Kolang kaling kepada wisatawan

Kebanyakan wisatawan yang ada di kota parapat belum mengenal produk panganan lokal yang bernama dolung dolung tersebut karena belum pernah

menikmati. Hal tersebut disebabkan di parapat tidak ada ditemukan gerai atau warung penjual dolung dolung tersebut. Menurut penuturan wisatawan yang ada di Parapat bahwa dolung – dolung bisa dijadikan ikon makanan khas oleh karena Parapat belum memiliki ikon makanan khas di kota wisata Parapat sehingga dapat diketahui dari penuturan wisatawan bahwa dolung dolung harus diperkenalkan kepada masyarakat wisatawan yang berkunjung ke kota wisata Parapat melalui gerai penjual dolung dolung tersebut.

Demikian pula panganan kolang kaling, jarang ditemukan di parapat dan di Kabupaten Simalungun. Kolang kaling hanya akan ada banyak ditemukan pada saat hari besar keagamaan saja seperti hari besar Idul Fitri, Natal dan Tahun Baru saja. Wisatawan berpendapat bahwa Kolang kaling sangat bagus bilamana tetap dibeli oleh wisatawan di Parapat dan masyarakat Kabupaten Simalungun. Oleh karena kolang kaling bagus di konsumsi sehari hari.

Kendala Yang di Hadapi Pengusaha Dolung dolung dan Kolang kaling

Kendala-kendala yang dihadapi para pengusaha dolung dolung dan kolang kaling menurut hasil observasi dan wawancara antara lain:

- a. Kurangnya modal yang dimiliki untuk mengembangkan hasil karyanya atau produksinya agar dapat mengikuti perkembangan.
- b. Musim, musim yang dimaksud disini adalah antara musim libur dan musim biasa. Pada saat musim libur wisatawan yang berkunjung sangat banyak sekali dan dapat memberikan pendapatan yang besar bagi pelaku wisata kuliner. Tetapi pada waktu musim biasa para pelaku wisata kuliner tidak bisa berbuat apa-apa, mereka hanya mendapatkan pendapatan seperem pat dibandingkan pada musim libur. Selain itu untuk kolang kaling diproduksi lebih banyak pada musim Ramadhan atau tahun baru,

hal ini kurangnya variasi dalam pemanfaatan pengelolaan kolang kaling dalam hari hari biasa tersebut.

- c. Letak yang terkadang sulit ditemukan oleh para wisatawan yang di karenakan tempat sulit di jangkau atau terlalu masuk ke perkam pungan.

Pembuat dan Penjual Dolung dolung

Sesuai hasil interview peneliti dengan pembuat sekaligus penjual dolung – dolung yaitu Ibu Sinaga mengatakan bahwa dolung dolung adalah kuliner asli dari kota Parapat. Dolung dolung berasal dari bahan yang sehat mudah didapatkan dan proses pembuatannya yang mudah dilakukan. Adapun dolung dolung tersebut berbahan dasar: Tepung beras, gula aren, garam, daun bambu muda sebagai pembungkusnya, Air. Adapun proses pembuatan dolung dolung dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Beras direndam selama satu malam;
2. Setelah direndam selama satu malam, beras ditumbuk halus dengan menggunakan lesung atau klumpang yang terbuat dari kayu sebagai wadah tumbukan dan kayu penumbuk.
3. Setelah beras tersebut ditumbuk sampai halus, lalu beras tersebut diayak atau disaring sehingga terpisah tepung beras yang kasar dengan yang halus sebanyak 1 kg beras.
4. Setelah semuanya halus selanjutnya tepung beras tersebut dibagi 2. Sebanyak 500 gr tepung beras tumbuk tersebut dimasak dengan air secukupnya hingga menjadi halus seperti bubur. Setelah menjadi bubur selanjutnya masukkan 500 gr tepung beras yg sebahagian lain diaduk sampai merata.
5. Masukkan garam secukupnya sambil diaduk merata.
6. Dalam keadaan masih hangat adonan dolung dolung tersebut dibentuk seukuran bola pingpong lalu masukkan gula merah yang sudah ditumbuk halus kedalamnya lalu tutup gula tersebut

dengan adonan dolung dolung tersebut.

7. Adonan dolung dolung tersebut selanjutnya dibungkus dengan daun bambo muda.
8. Setelah itu dolung dolung tersebut dikukus sampai matang dan wangi. Dolung dolung tersebut sangat cocok disajikan dipagi hari untuk sarapan pagi ditemani segelas teh manis atau kopi hangat. Demikian proses pembuatan dolung dolung tersebut.

Menurut penuturan pembuat dolung dolung bahwa dolung dolung paling laris dijual pada saat hari besar keagamaan seperti Natal dan Tahun Baru serta hari Perayaan Paskah pagi hari subuh. Serta hari besar perayaan lainnya pada kegiatan Nasional. Omset penjualan dolung dolung setiap harinya bervariasi bisa terjual dengan omset 200 ribu rupiah hingga 500 ribu rupiah perhari pada saat hari besar keagamaan.

Menurut penuturan ibu pembuat dan penjual dolung dolung tersebut bahwa dolung dolung mempunyai potensi untuk dikembangkan dan dipasarkan di kota parapat pada saat ini. Serta pengetahuan tentang dolung dolung tersebut juga diturunkan kepada anak anaknya agar kelak dolung dolung tersebut tetap lestari. Hingga saat ini belum ada kerjasama yang signifikan dengan pemerintah setempat, akan tetapi mempunyai perhatian dari masyarakat setempat dan yayasan Peparata dan masyarakat Gereja setempat.

Kelemahan lainnya adalah media cetak, internet belum dimaksimalkan untuk menyebarkan informasi tentang eksistensi dolung dolung tersebut serta penjualannya agar dapat dikembangkan dan semakin meningkat.

Yayasan Peduli Parapat dan Ajibata (Peparata)

Sesuai dengan informasi yang diperoleh dari yayasan Peparata, bahwa dolung dolung disukai oleh masyarakat

secara umum di Parapat Yayasan Peparata. Yayasan Peparata ikut berpartisipasi untuk memasarkan dolung dolung tersebut ke hotel hotel yang ada di Parapat sebagai kudapan saat sarapan pagi. Yayasan Peparata juga mengundang masyarakat untuk memperoleh Pelatihan pembuatan dolung dolung.

Adapun strategi pemasaran dolung dolung yang dilaksanakan oleh Yayasan Peparata yaitu dengan mengirimkan setiap pagi dolung dolung ke Hotel yang ada di Parapat sehingga dolung dolung tersebut dikenal luas oleh wisatawan yang ada di Hotel hotel yang ada di Parapat. Jadi Yayasan Peparata bekerja sama dengan pembuat dolung dolung tersebut untuk membuat dan memasarkannya kepada tamu tamu langsung melalui hotel tempat wisatawan menginap.

Menurut informasi yang diperoleh bahwa Yayasan Peparata kini memiliki kerjasama dengan pemerintah setempat dan hotel untuk mengembangkan dolung dolung sebagai ikon wisata kuliner di kota Parapat. Sehingga dolung dolung masih memiliki prospek untuk dikembangkan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Sejak 2 (dua) bulan terakhir sejak bulan Juni dan Juli 2018 bahwa dolung dolung kini sudah dipasarkan di hotel hotel di Parapat. Disamping itu saat ini Yayasan Peparata sedang membuat sertifikasi halal serta menjaga kebersihan lingkungan kerja dan produk dolung dolung. Adapun saat ini yayasan Peparata mulai membangun kerjasama dengan pemerintah setempat untuk pengembangan dan memasarkan dolung dolung ke hotel hotel yang ada di Parapat serta melakukan pelatihan sehingga dapat berkembang dengan baik. Yayasan Peparata memfasilitasi peralatan memasak untuk membuat dolung dolung untuk dipasarkan ke hotel tetapi masih minim penyebaran informasi ke media sosial.

Pengelola Hotel/Restaurant

Setelah selesai melaksanakan penelitian di Hotel/Restaurant, pihak pengelola hotel pada saat ini telah mulai memperkenalkan dolung dolung pada saat sarapan pagi. Tamu lebih menyukai dolung dolung pada saat kudapan ini masih hangat. Biasanya dolung dolung lebih sering disajikan dan diperkenalkan pada saat hari besar. Dolung dolung akan menjadi keras apabila disajikan pada saat dingin. Tamu tidak menyukai kudapan dolung pada saat keadaan dingin demikian penuturan ibu Mike Sinaga manager Atsari Hotel di Parapat. Untuk mengembangkan dan memperkenalkan dolung dolung maka hotel membuat demo memasak yang langsung dipertunjukkan kepada tamu cara pembuatannya dan ini akan dilaksanakan pada masa yang akan datang sehingga dapat diketahui proses pembuatannya. Pihak hotel dan restaurant mengakui bahwa dolung dolung sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai ikon kuliner di Parapat.

PENUTUP

Simpulan

Setelah dilaksanakannya analisis dan pembahasan hasil penelitian, peneliti menemukan beberapa hal penting yang dapat menjadi acuan pengembangan wisata kuliner Dolung dolung dan Kolang kaling sebagai berikut:

1. Wisatawan belum mengenal wisata kuliner Dolung dolung khas dari Kota Parapat oleh karena tidak ada gerai yang menjual khas dolung dolung di kota Parapat. Hanya ada seorang ibu yang menjual dolung dolung di kota parapat yaitu di SPBU pengisian bahan bakar kendaraan bermotor. Sehingga banyak wisatawan tidak tau keberadaan dolung dolung tersebut. Demikian pula kolang kaling yang banyak berasal dari kabupaten simalungun belum maksimal di perjual belikan. Biasanya hanya pada saat musim lebaran atau hari besar

keagaaman.

2. Penjual dan pembuat dolung dolung telah mewariskan pengetahuan pembuatan dolung dolung kepada anak dan keluarganya. Begitu juga telah melakukan pelatihan kepada masyarakat Gereja di Kota Parapat. Demikian kegiatan ini didukung oleh Yayasan Peparata dan Hotel Restoran yang ada di Kota Parapat.
3. Pemerintah setempat telah bersepakat dengan Yayasan Peparata berserta ibu ibu yang di Kota Parapat untuk membuat dan mempekenalkan dolung dolung kepada tamu Hotel sebagai salah satu menu pada saat Sarapan Pagi dan mereka juga akan membuat masak dolung dolung kepada tamu hotel sehingga tamu mengetahui proses pembuatan dolung dolung tersebut sebagai menu kudapan yang sehat dan halal dan juga wisatawan di Kota Parapat ikon kuliner kota Pariwisata Parapat yang asli adalah dolung dolung.

Saran

Adapun saran yang dapat penulis berikan kepada Pemerintah Setempat, Pengelola Hotel Restaurant dan Masyarakat melalui Yayasan Peparata adalah sebagai berikut:

1. Pemerintah setempat melalui Dinas Pariwisata dan Kebudayaan bekerja sama dengan pengelola hotel restaurant, masyarakat serta yayasan peparata sebaiknya bahu membahu saling berkoordinasi untuk tetap menjalankan pengenalan dolung dolung kepada wisatawan dan tamu hotel melalui menu kudapan sarapan pagi pada pagi hari yang disajikan dengan minuman hangat seperti kopi dan teh dan juga disajikan pada sore hari sebagai kudapan sore hari penunda lapar bagi tamu sebelum makan malam hari. Begitu pula kudapan kolang kaling sebagai kudapan penutup setelah makan siang dalam bentuk manisan ataupun kolak yang sangat

cocok disajikan sebagai penunda lapar pada sore hari. Disamping gizi yang terkandung didalamnya sangat baik bagi orang yang sudah lanjut usia dan baik untuk kesehatan pencernaan. Dimana keberadaan Kolang kaling sangat banyak di temukan di Kabupaten Simalungun khususnya Kecamatan Tiga Dolok dan Tigaras.

2. Bahwa pihak Hotel dan Restoran sebaiknya bekerja sama dengan masyarakat melalui Yayasan Peparata untuk terus memproduksi dolung dolung dan juga kolang kaling agar dapat dikenal luas masyarakat dan wisatawan yang ada di Kota Parapat sebagai ikon kuliner yang berasal dari Kota Parapat dan Kabupaten Simalungun.
3. Perlu diperkenalkan kedua jenis kudapan lokal ini melalui sosial media agar para tamu wisatawan mengetahui keberadaan kudapan dolung dolung dan kolang kaling ini secara intensif dan terus menerus. Sarana media sosial ini dapat menggunakan fasilitas instagram, facebook, youtube dan media cetak lainnya, sehingga masyarakat internasional dapat mengetahui dengan mudah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kami sampaikan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmatnya kegiatan penulisan jurnal ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Judul jurnal yang dilakukan adalah "Dolung dolung Kudapan Tradisional Berbahan Dasar Tepung Beras dan Kolang Kaling Buah Aren Panganan Yang Menyehatkan Dalam Mengembangkan Wisata Kuliner Kota Wisata Parapat Kabupaten Simalungun" Kesuksesan penulisan jurnal ini juga tidak terlepas atas dukungan dan kerjasama dengan pihak pihak lain dalam berbagai bentuk untuk diucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Anwari Masatip, S.Sos, MM.Par

selaku Direktur Politeknik Pariwisata Medan.

2. Dr. Abdul Kadir Ritonga, M.Hum selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat di Politeknik Pariwisata Medan.
3. Kepala Bidang Pengembangan Produk Pariwisata Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Ibu Ester Tambunan, SH, MM yang telah memberi izin pelaksanaan penelitian.
4. Para Pelaku wisata dan Pedagang Dolung dolung dan Kolang Kaling yang telah memberikan data untuk membantu pengelolaan informasi.
5. Ketua Yayasan Peparata di kota Parapat yang telah memberikan data untuk membantu pengelolaan informasi.
6. Masyarakat Tiga Dolok sekitarnya yang telah memberikan data untuk membantu pengelolaan informasi.

Akhirnya kami berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Boyd, Harper W. (2000). *Manajemen Pemasaran*, Edisi Kedua, Erlangga, Jakarta.
- Hermawan Warsito, (1997), *Pengantar Metodologi Penelitian*, PT. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Nawawi.(2003). *Metode Penelitian Bidang Sosial*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sugiono,(2002).*Metode Penelitian Administrasi RdD*, Bandung: Alfabeta.
- Ritonga, Abdul Kadir, (2018). Program Development as an Alternative Improvement of Service Quality and Results of Vocational Education. *Internasional Journal of Social Sciences & Educational Studies*,4 (3), 3

Biodata :

Handoko adalah dosen dengan jabatan asisten ahli pada Politeknik Pariwisata Medan fokus penelitiannya adalah manajemen, pemasaran, kewirausahaan.