**Transformation Of Traditional Food as A Tourist Attraction to Visit Silalahi II**

**Tourism Village, Dairi Regency**

**Mida Lishanata Simatupang1**

**1Politeknik Pariwisata Medan**

***Correspondence*: Mida Lishanata Simatupang, Politeknik Pariwisata Medan**

***Email:*** [***midalishanata@gmail.com***](midalishanata@gmail.com)

**DOI :** <https://doi.org/10.36983/thcij.v2i2.375>

***ABSTRACT***

Silalahi II Tourism Village, Dairi Regency has great potential in food tourism (culinary tourism) because it has cultural wealth from a very heterogeneous community as residents of the Dairi Regency area, as well as assimilated remains the culture of the past community, each of which has its own special culinary.This study aims to identify culinary tourism in terms of: (1) the variety of menus offered (2) the process of transforming traditional foods and (3) tourists' perceptions of traditional foods. Data collection techniques include observation, questionnaires, interviews and documentation. The transformation process such as shape, texture, color, taste, processing and presentation method as well as sanitation hygiene. Presentation of results described qualitatively and quantitatively. Based on the results of the discussion that the menu offered has varied but the placement of the menu has not followed the order of international gastronomy and the service techniques used. The transformation process includes the processing of spices, equipment, texture, taste and presentation. Tourists' perceptions of traditional food offered are generally satisfied by 52% of 100 respondents. The suggestion from this research is the need for training, coaching and empowerment of restaurant managers or the general public related to factors of cleanliness, neatness and politeness of waiters to standardize taste and presentation.

***Keywords: Transformation, Traditional Food, Tourist, Silalahi Village II***

**Transformasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisatawan Mengunjungin Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi**

***ABSTRAK***

Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi berpotensi besar dalam wisata makanan (culinary tourism) karena memiliki kekayaan budaya dari masyarakat yang sangat heterogeny sebagai penduduk wilayah Kabupaten Dairi, serta tinggalan asimilasi budaya masyarakat masa lampau yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasikan wisata kuliner dari segi: (1) Variasi menu yang ditawarkan (2) Proses transformasi makanan tradisional dan (3) Persepsi wisatawan terhadap makanan tradisional. Teknik pengumpulan data meliputi observasi, kuesioner, wawancara dan dokumentasi. Proses transformasi seperti bentuk, tekstur, warna, rasa, proses pengolahan dan cara penyajian serta hygiene sanitasinya. Penyajian hasil yang diuraikan secara Kualitatif dan Kuantitatif.

Berdasarkan pada hasil pembahasan bahwa menu yang ditawarkan sudah bervariasi tetapi penempatan menu belum mengikuti tatanan pada gastronomi internasional dan teknik pelayanan yang digunakan. Proses transformasi meliputi pengolahan bumbu, peralatan, tekstur, rasa dan penyajian. Persepsi wisatawan terhadap makanan tradisional yang ditawarkan secara umum wisatawan merasa puas sebesar 52% dari 100 responden.

Adapun saran dari penelitian ini adalah perlu adanya pelatihan, pembinaan dan pemberdayaan terhadap pengelola restoran ataupun masyarakat umum terkait dengan factor kebersihan, kerapian dan kesopanan pramusaji standarisasi rasa dan penyajian.

**Kata Kunci: Transformasi, Makanan Tradisional, Wisatawan, Desa Silalahi II**

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang Masalah**

Makanan dan minuman (kuliner) tradisional merupakan produk yang  
memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Dalam sektor pariwisata, potensi makanan dan minuman saat ini telah memberi kontribusi sebesar dari  
total penghasilan industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan  
mancanegara.

Kontribusi produk makanan dan minuman semakin signifikan mendukung penerimaan pariwisata dan penggerak ekonomi masyarakat dengan  
berkembangnya wisata makanan (culinary tourism) yang menekankan pada  
aktivitas mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan/ minuman khas daerah.

Maraknya tayangan media televisi tentang wisata kuliner semakin mendorong masyarakat dan wisatawan untuk melakukan perjalanan wisata dan secara khusus mencoba berbagai menu tradisional yang terdapat pada destinasi yang dikunjungi. Makanan adalah elemen penting dalam pengalaman wisata (Hall dan Sharples, 2003:1).

Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi berpotensi besar dalam wisata makanan (culinary tourism) karena memiliki kekayaan budaya dari masyarakat yang sangat heterogen sebagai penduduk wilayah kabupaten Dairi , serta tinggalan asimilasi budaya masyarakat masa lampau yang masing-masing memiliki kuliner khas tersendiri

Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat desa wisata kampoeng lama untuk mengembangkan makanan dan minuman khas tradisional agar bisa dikenal masyarakat secara lebih luas lagi sekaligus meningkatkan daya tarik wisatawan untuk berkunjung Desa Wisata Silalahi II. Pasar wisata minat khusus makanan dan minuman (wisata kuliner)  
semakin dan berkembang seiring dengan pertumbuhan para gourmands (pencinta makanan dengan cita rasa khas) yang melakukan perjalanan ke berbagai daerah/wilayah untuk mencoba beragam makanan tradisional, selain menikmati keindahan alam, keragaman budaya dan tradisi, sejarah, berbelanja atau mengunjungi tempat wisata yang eksotis dan menarik.  
Untuk mengangkat makanan tradisional desa wisata kampoeng lama sebagai daya tarik wisata diperlukan strategi yang komprehensif, yaitu mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ikon dan daya tarik wisata; memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi perkembangan menu tradisional Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi seperti popularitas jenis makanan penyediaan makanan di restoran, teknologi memasak, dan cara menu ditampilkan/dipresentasikan; tipologi pasar culinary tourism; dan merancang berbagai bentuk kegiatan culinary tourism (meliputi atraksi dan event) yang diintegrasikan dengan daya tarik wisata lainnya.

Berdasarkan gambaran latar belakang tersebut diatas, maka dilakukan  
identifikasi, menggali dan mengangkat potensi makanan tradisional yang sangat  
variatif sebagai ikon kuliner tradisional desa wisata kampoeng lama sebagai salah satu daya tarik wisata kuliner kabupaten deli serdang sehingga diharapkan dapat menjadi pemicu dan pemacu upaya masyarakat dalam melestarikan makanan dan minuman tradisional yang merupakan warisan kekayaan budaya masyarakat pada masa lalu sebagai potensi pariwisata minat khusus wisata kuliner serta penggerak perekonomian serta meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat melalui makanan yang sehat, berkualitas dan menarik serta menjadikan desa wisata kampoeng lama sebagai salah satu daerah tujuan wisata kuliner.

**TINJAUAN PUSTAKA**

**Potensi Wisata Kuliner**

Beberapa hal yang melatari dan dapat dikemukakan untuk  
menjelaskan meningkatnya pertumbuhan studi wisata makanan dan  
minuman pada daerah tertentu (Hall, 2002; Hall dan Mitchell, 2001;  
Hjalager dan Richards, 2002). Sejak awal tahun 1970-an daerah pedesaan  
telah menjadi bagian penting bagi perkembangan pada masyarakat industry dan menjadi bagian dari restrukturisasi ekonomi. Perkembangan masyarakat  
selanjutnya telah menyebabkan hilangnya fungsi layanan pasar tradisional  
dan penghapusan tarif serta mekanisme bagi dukungan regional.  
Oleh karena itu, daerah pedesaan berusaha melakukan  
diversifikasi basis ekonomi dengan mengembangkan produk baru pada  
bidang pertanian dan pariwisata. Strategi melalui wisata makanan dan  
minuman (culinary tourism) merupakan salah satu instrumen signifikan  
bagi pembangunan daerah pertanian pada khususnya karena pengaruh  
potensial antara produk dari dua sektor yaitu produk pertanian dan  
pariwisata (Hall, 2002; Taylor dan Little 1999; Telfer 2001a; 2001b).  
Makanan juga merupakan ekspresi identitas dan budaya  
masyarakat setempat karena sebuah peradaban dan perkembangan generasi  
tidak terlepas dari jenis dan tata cara makan sebuah masyarakat. Karena hal  
tersebut merupakan komponen penting dari budaya dan pariwisata heritage  
(Bessi`ere, 1998; Cusack, 2000; Ritchie dan Zins,1978).  
Wisata kuliner (culinary tourism) membedakan antara wisatawan  
yang mengkonsumsi makanan sebagai bagian dari pengalaman perjalanan  
dan wisatawan yang kegiatan, perilaku dan, bahkan, pemilihan tujuan  
dipengaruhi oleh makanan sebagai daya tarik utama ( Hall, Johnson et al,  
2000). Wisata kuliner (culinary tourism) secara umum dapat didefinisikan  
sebagai kunjungan ke produsen makanan, festival makanan, restoran dan  
lokasi spesifik untuk mencicipi makanan dan atau menikmati/ mempelajari  
proses produksi dan latar budaya masyarakatnya.  
Dengan demikian makanan, produksi makanan dan atribut khusus  
makanan tradisional daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama  
dalam perjalanan wisata (Hall dan Mitchell, 2001a: 308). Kebutuhan akan  
makanan dan minuman menjadi faktor utama dalam mempengaruhi perilaku  
perjalanan dan pengambilan keputusan itu sebagai bentuk perjalanan minat  
khusus. Wisata makanan dapat berupa wisatawan biasa atau wisata kuliner, gourmet gastronomy, sebagai bentuk rekreasi dari culinary  
tourism yang lebih serius (Hall dan Mitchell, 2001; Wagner, 2001).  
Hall (2002) berpendapat bahwa anggur, makanan dan industri  
pariwisata yang mengandalkan ciri khas regional dapat digunakan untuk  
mengembangkan pasar dan melakukan promosi . Dengan sebutan, atau  
daerah 'khusus' tersebut, dapat menjadi sumber penting dari diferensiasi  
dan nilai tambah daerah pedesaan. (Hall dan Sharples, 2003:10).  
Ada beberapa bentuk/ varian food tourism (Hall dan Sharples,  
2003:11), yaitu : a) Rural/ urban tourism, merupakan kegiatan berkunjung  
di restoran/ tempat makan saat berwisata, festival makanan lokal karena  
berbeda, sebagai wujud adanya kebutuhan makan minum selama berwisata.  
Ketertarikan terhadap makanan lokal tergolong rendah, karena tujuan  
utamanya bukan untuk menikmati makanan lokal melainkan berwisata;  
b)Culinary tourism, yaitu mengunjungi pasar tradisional, restoran lokal,  
festival makanan saat datang ke destinasi wisata. Ketertarikan terhadap  
makanan lokal tergolong sedang karena menikmati menu lokal merupakan  
bagian dari aktivitas gaya hidup mereka; dan c)Gastronomy tourism/ cuisine  
tourism/ gourmet tourism, yaitu bepergian ke destinasi khusus untuk  
menikmati makanan lokal, festival makanan, atau mempelajari makanan  
lokal secara serius. Menikmati/ mempelajari makanan lokal sebagai tujuan/  
daya tarik utama kegiatan perjalanan, dan memiliki ketertarikan tinggi  
terhadap makanan lokal.

**Teori Desa Wisata**

Desa adalah desa dan desa adat atau disebut dengan nama lain, selanjutnya disebut Desa, adalah kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah yang berwenang untuk mengatur dan mengurus urusan pemerintahan. Kepentingan masyarakat setempat berdasarkan prakarsa masyarakat, hak asal usul dan/atauhaktradisional yang diakui dan dihormati dalam system pemerintahan Negara KesatuanRepublik Indonesia.

Suatu bentuk integrasi antara akomodasi dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku (Nuryanti ; 1993)

Desa dapat dikatakan sebuah bentuk kearifan lokal yang mencerminkan kehidupan masyarakat yaitu kearifan local cultural suatu daerah/tempat. Desa dapat menjadi salah satu putensi sebuah destinasi wisata sebagai pemicu peningkatan ekonnomi yang berlandaskan komunitas dengan prinsip gotong royong dan berkelanjutan.

Konsep membangun dari pinggiran atau dari desa adalah salah satu konsep membangun dengan tujuan mensejahkterakan masyarakat Indonesia dengan menggali potensi lokal dan pemberdayaan masyarakatnya, hal ini adalah salah satu proramprioritas UU Nomor 6 Tahun 2014, mengenai Desa memiliki hak asal-usul dan hak tradisional dalam mengatur dan mengurus kepentingan masyarakat setempat dan berperan mewujudkan cita-cita kemerdekaan berdasarkan UndangUndang Negara Republik Indonesia Tahun 1945. Dimana pemerintah tingkat desa memiliki otonomi sendiri untuk mengelolah sumber daya dana pembangunan.

Menurut Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2021) terdapat 4 desa wisata yang menjadi acuan, antara lain:

1. Desa wisata berbasis keunikan sumber daya alam

Yaitu desa wisata yang menjadikan kondisi alam sebagai daya tarik utama seperti pegunungan, lembah, pantai, sungai, danau dan berbagai bentuk bentang alam yang unik lainnya.

1. Desa wisata berbasis keunikan sumber daya budaya lokal

Yaitu desa wisata yang menjadikan keunikan adat tradisi dan kehidupan keseharian masyarakat menjadi daya tarik utama seperti aktivitas mata pencaharian, religi maupun bentuk aktifitas lainnya.

1. Desa wisata kreatif

Yaitu desa wisata yang menjadikan keunikan aktivitas ekonomi kreatif dari kegiatan industri rumah tangga masyarakat lokal, baik berupa kerajinan, maupun aktivitas kesenian yang khas menjadi daya tarik utama.

1. Desa wisata berbasis kombinasi

Merupakan desa wisata yang mengkombinasikan antara satu atau lebih daya tarik wisata yang dimiliki seperti alam, budaya dan kreatif.

**METODOLOGI**

**Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian gabungan (*mixed methods*) antara metode penelitian kuantitatif dan kualitatif. Metode penelitian kombinasi ini menggabungkan antara metode penelitian kualitatif dan metode penelitian kuantitatif untuk digunakan secara bersama-sama dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga diperoleh data yang lebih komprehensif. Valid, reliabel, dan obyektif (Sugiyono, 2013:19).

**Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan penelitian adalah mengumpulkan data. Tanpa Teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini,  
dapat dilakukan dengan cara observasi (pengamatan), *interview* (wawancara), kuesioner, dokumentasi dan gabungan keempatnya (Sugiyono, 2006:62-63). Untuk mendapatkan data yang sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian ini, maka dipergunakan beberapa metode dan Teknik pengumpulan data seperti berikut: observasi, wawancara, kuesioner dan dokumentasi.

**Populasi dan Sampel Penelitian**

Dalam penelitian ini populasi adalah pelaku wisata di desa wisata silalahi II, Kabupaten Dairi.Penetuan sampel digunakan Teknik *quota* sampling. Menurut Supranto, (1997) untuk memperoleh hasil yang baik dalam suatu analisis faktor, maka banyaknya responden yang diambil untuk mengisi kuesioner adalah sebanyak lima sampai sepuluh kali dalam variable yang dimuat dalam kuesioner. Pada penelitian ini digunakan 13 variabel, jadi banyaknya sampel yang diambil adalah 13 x 4 adalah 52 responden yang dilakukan secara *accidental* sampling.

**Teknik Analisis Data**

Analisis dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif, ini diartikan sebagai metode dengan memberikan ulasan atau interpretasi terhadap data dan informasi yang diperoleh, sehingga menjadi lebih bermakna, meskipun demikian penelitian ini juga didukung dengan data kuantitatif dengan analisis fatktor konfirmatori dari nilai kuesioner yang diperoleh.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Gambaran Umum Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi**

Kabupaten Dairi merupakan salah satu dari 33 kabupaten/kota yang ada di Provinsi Sumatra Utara dengan luas wilayah 192.780 hektare, yaitu sekitar 2,69% dari luas Provinsi Sumatra Utara (7.160.000 hektare) yang terletak di sebelah barat laut Provinsi Sumatra Utara. Pada umumnya Kabupaten Dairi berada pada ketinggian rata-rata 700 s.d. 1.250 m di atas permukaan laut, dengan 15 kecamatan. Jumlah penduduk Kabupaten Dairi akhir tahun 2004 adalah sebanyak 271.521 jiwa dengan banyaknya rumah tangga sebesar 59.197. Penyebaran penduduk tersebut tidak merata di 14 kecamatan definitif.

Kecamatan Silahisabungan sendiri memiliki luas daerah 4% dari keseluruhan area Kabupaten Dairi, presentase yang cukup kecil dibandingkan kecamatan-kecamatan lainnya, dengan jarak ­­+ 38 Km dari Kota Sidikalang, luas daerah dari Kecamatan Silahisabungan yaitu 75,62 (km2/sq.km), berada pada 956 (mdpl). Kecamatan Silahisabungan memiliki 5 Desa/Kelurahan (1 Desa swakarya dan 4 Desa swadaya) dan 19 dusun/ lingkungan. Kecamatan Silahisabungan juga memiliki keistimewaan yaitu memiliki lokasi yang berbatasan langsung dengan Danau Toba. Hal ini menjadikan Kecamatan Silahisabungan memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan mancanegara dan nusantara yang datang berkunjung ke Kabupaten Dairi. Keistimewaan ini juga diikuti dengan perkembangaan Kecamatan Silahisabungan yang memiliki berbagai fasilitas, sarana dan prasarana wisata, seperti: akomodasi, restoran, penjualan souvenir tenunan kain tradisional ulos, pahatan kayu, dermaga, dll. Menurut Badan Pusat Statistik (2020) Kecamatan Silahisabungan memiliki 11 hotel/ akomodasi yang memiliki jumlah kamar 184 dengna klasifikasi Hotel Bintang 1\* dan 10 non bintang. Kabupaten Silahisabungan juga memiliki 7 buah cagar budaya.

**Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Dairi, Sumatera Utara**.



Sumber: <http://dairikab.go.id>. 2021

Kondisi Objek dan Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Silalahi II, Kabupaten Dairi

Penetapan Desa se-Kecamatan Silahisabungan sebagai Desa Wisata berdasarkan SK Bupati Dairi Nomor 535/556/VI/2019. Silahisabungan Geosite yang merupakan bagian dari Kaldera Toba yang disahkan UNESCO Global Geoparks, pemerintah daerah fokus dalam mengembangkan sekot pariwisata.

Desa Silalahi II sebagai salah satu desa di Kecamatan Silahisabungan di Kabupaten Dairi memiliki objek wisata menarik. Objek wisata yang terdapat di Desa Silalahi II ini merupakan objek wisata alam yang memiliki nilai sejarah yang tinggi yang meliputi Aek Sipaulak Hosa, Bukit (belum dinamai), Air Terjun 12 tingkat Siringo, dan berbagai Pantai Indah dengan view Danau Toba dan Bukit Si Ataratas.

Desa Wisata Silalahi II merupakan tempat wisata yang sangat menarik, Tao Siallahi berasal dari 2 suku kata, Tao yang artinya adalah Danau, dan Silalahi menyatakan perkampungan. Tao Silalahi menampilkan keindahan panorama yang sangat mempesona dengan pemandangan Danau Toba, dan pemandangan perbukitan menajdikan pemdandangan yang luar biasa. Keunikan ini jarang dimiliki objek wisata/destinasi wisata tempat lain, selain pantai yang masih natural, hutan dengan keanekaragaman flora dan fauna.

Desa Wisata Silalahi II juga termasuk sejarah budaya batak karena adanya Tugu Raja Silalahisabungan yang menandakan asal usul marga Silalahi, dan saat ini menjadi wujud perkumpulan marga Silalahi, lokasi dari tugu ini berada di pinggiran danau, dimana tugu ini berdiri sejak April 1969 dan diresmikan pada 24 November 1981. Keunikan dari tugu ini juga pengunjung dapat melihat gambar/ lukisan ataupun pahatan di tugu ini. dimana di tugu ini juga terdapat event yang rutin dilakukan oleh keturunan Raja Silalahi yaitu Pesta Tugu. Selain itu terdapat rumah adat Batak yang sudah berumur ratusan tahun. Dari tugu ini juga wisatawan/pengunjung dapat menikmati pemandangan matahari terbit dan tenggelam.

Di Desa Wisata Silalahi II juga terdapat beberapa peninggalan sejarah yaitu Aek Pokki dan Batu Marhosa. Tempat ini memiliki legenda boru Situngkir yang menolak dijodohkan dan melompat dari perbukitan bersama 6 orang sahabatnya. Di tempat ini juga wisatawan/pengunjung dapat melihat 7 buah ccawan dan 7 buah pancuran di sekitaran desa, dan sampai saat ini masih disakralkan oleh masyarakat setempat.

Disamping itu masih banyak objek wisata lainnya yang sangat menarik dan menjanjikan dan salah satu objek wisata alternatif yang dikembangkan adalah  objek  wisata Air Terjun Siringo yang memiliki 12 tingkatan, objek ini merupakan objek yang unik karena untuk menggapai air terjun nya kita harus mendaki bukan menyusuri seperti kebanyakan air terjun, dan selama pendakian suguhan pemandangan Danau Toba yang mengagumkan akan melepas penat sesampai di titik air Terjun.

Selain itu ada Bukit bukit sepanjang Desa Wiasta Silalahi II yang belum dinamai yang memiliki potensi wisata yang dapat dijadikan objek Camping ground atau bahkan Flying Foxing dikemudian hari. Perbukitan ini memiliki keunikan yang tidak dapat ditemukan di objek wisata Sumatera Utara lainnya, pemandangan bukit dengan rumput yang hijau, seperti pemandangan di luar negeri.

Produk pertanian yang terkenal dari Desa Wisata Silalahi II adalah bawang batak, dimana masyarakat lokal selain menjadi nelayan, salah satunya adalah berkebun bawang batak, tidak sedikit masyarakat yang menampilkan pengeringan bawang yang telah dipanen di depan rumah, sehingga menjadi hal yang lumrah dan menarik pemandangan rumah-rumah masyarakat di Desa Wisata Silalahi II. Potensi agrowisata bawang ini dapat menjadi salah satu aktivitas wisata yang dapat dikembangkan menjadi potensi agrowisata desa wisata yang ditawarkan ke pengunjung.

Diresmikannya Kampung Ulos Silahisabungan di Desa Wisata Silalahi II pada tahun 2021, mendorong pengrajin ulos di Kampung Ulos melakukan inovasi untuk meningkatkan produksi secara berkelanjutan. Kain ulos sebagai produk kreatif dari Desa Wisata Silalahi dapat menjadi salah satu souvenir khas yang dapat diperjual belikan kepada pengunjung/wisatawan, selain itu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Wisata Silalahi II, sesuai dengan program pemerintah yaitu *One Village One Creative Produk*. Saat ini Di Desa Wisata Silalahi II, memiliki 400 pengrajin ulos yang setiap hari menenun ulos.

**Hasil Penelitian**

**Jenis-jenis makanan tradisional yang ditawarkan kepada wisatawan di Desa Wisata Silalahi II Kabupaten Dairi**

Pada penelitian ini jenis makanan tradisional yang dimaksud adalah makanan tradisional yang ditawarkan atau diproduksi di Desa Wisata Silalahi II dan dapat dinikmati oleh wisatawan. Makanan yang disajikan tersebut lebih mengacu pada Gastronomi Inertnasional, dimana jenis makanan yang ditawarkan dapat dikelompokkan menurut jenis hidangan sebagai berikut:

1. Kelompok Apertizer yang berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.
2. Kelompok Soup, soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian.
3. Kelompok maincourse merupakan hidangan utama yang didalamnya terkandung sajian karbohidrat, protein baik nabati ataupun hewani.
4. Kelompok dessert merupakan hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (maincourse) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya.

Berdasarkan hasil observasi makanan tradisional yang ditawarkan di Desa Wisata Silalahi II dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 4.1 Jenis Makanan Tradisional yang ditawarkan di Desa Wisata Silalahi II

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | Kelompok Hidangan/Makanan | Nama Makanan |
| 1 | Appertizer | Lappet Pulut |
| 2 | Appertizer | Lappet Boras |
| 3 | Soup | Sup Ayam |
| 4 | Maincourse | Ayam Pinadar |
| 5 | Maincourse | Ikan Nila Tombur |
| 6 | Maincourse | Arsik |
| 7 | Dessert | Buah Pisang |
| 8 | Dessert | Pohul Pohul |

Sumber: Data Penelitian (diolah)

Berdasarkan hasil penelitian jenis makanan yang disajikan oleh rumah makan yang berada di daerah Desa Wisata Silalahi II terdapat berbagai variasi menu yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Bervariasinya menu yang ditawarkan oleh restoran atau rumah makan tersebut menjadi bervariatif pilihan bagi wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Silalahi II untuk menikmati kuliner.

Jenis makanan secara gastronomi internasional mengenal 4 (empat) kelompok hidangan atau makanan seperti dijelaskan pada uraian di atas. Pada restoran atau rumah makan yang terdapat di Desa Wisata Silalahi II secara kelompok hidangan sudah ada, tetapi dalam penyajiannya belum mengacu pada tataran gastronomi, dimana makanan yang ditawarkan atau disajikan kepada wisatawan biasanya pelayanan yang diberikan oleh pelayan adalah makanan tersebut dikeluarkan secara bertahap sesuai dengan kelompok hidangan atau menu yang ada dan sesuai dengan pesanan dari wisatawan tersebut.

**Proses Transformasi Makanan Tradisional di Desa Wisata Silalahi II**

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan pada pengelola restoran maupun rumah makan yang ada di sekitar Desa Wisata Silalahi II berkembang secara alami sebagai akibat bahwa jalur Silalahi II merupakan jalur transit menuju Kawasan wisata di Paropo. Hal ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk membuka usaha di bidang kuliner.

Peluang ini dimanfaatkan dengan alas an bahwa usaha restoran atau rumah makan di Desa Wisata Silalahi II tersebut merupakan jalur strategis pariwisata Berastagi – Sidikalang – Paropo. Padatnya mobilitas pariwisata di daerah tersebut mendoraong membuka usaha kuliner tersebut, walaupun tidak didukung oleh pengalaman di bidang tersebut. Hal ini hanya bermula dari hobi dan kegemaran melakukan wisata kuliner.

Makanan tradisional tersebut dalam perkembangannya disesuaikan dengan kebutuhan dari pada yang menikmati kuliner tersebut. Mengingat Desa Wisata Silalahi II merupakan salah satu tempat transit wisatawan yang melakukan wisata dari Berastagi – Sidikalang – Paropo maka makanan tradisional yang ditawarkan di daerah tersebut mengalami proses transformasi baik dari tekstur, rasa, proses pengolahan, proses pembumbuan maupun penyajiannya.

**Persepsi Wisatawan terhadap Makanan Tradisional di Desa Wisata Silalahi II Kabupaten Dairi**

Tanggapan wisatawan yang menikmati kuliner di Desa Wisata Silalahi II dilihat dari aspek kehandalan, daya tanggap, jaminan, empati dan bukti langsung. Berdasarkan kuesioner yang disebarkan kepada 100 responden dapat dilihat bahwa secara umum wisatawan yang menikmati kuliner di Desa Wisata Silalahi II merasa puas terhadap sajian menu tradisional yang ditawarkan.

Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada table 4.2 berikut:

Tabel 4.2 Hasil Tabulasi Persepsi Wisatawan terhadap Makanan Tradisional di Desa Wisata Silalahi II

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Pertanyaan | Pilihan Jawaban | | | | | | | |
| SS | % | S | % | KS | % | TS | % |
| 1 | KEANDALAN |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Ketepatan waktu pelayanan | 40 | 40 | 60 | 60 |  |  |  |  |
| 1. Ketepatan pesanan | 55 | 55 | 45 | 45 |  |  |  |  |
| 2 | DAYA TANGGAP |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Memberikan pelayanan dengan tanggap terhadap pesanan | 35 | 35 | 65 | 65 |  |  |  |  |
| 1. Kemampuan dalam menangani permintaan pembeli | 20 | 20 | 80 | 80 |  |  |  |  |
| 3 | JAMINAN |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Kesesuaian porsi terhadap harga | 30 | 30 | 40 | 40 | 30 | 30 |  |  |
| 1. Kepercayaan atas kualitas makanan yang dipesan | 30 | 30 | 50 | 50 | 20 | 20 |  |  |
| 4 | EMPATI |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Kemudahan berkomunikasi dalam melakukan pemesanan makanan | 30 | 30 | 45 | 45 | 25 | 25 |  |  |
| 1. Memberikan perhatian terhadap makanan yang dipesan | 20 | 20 | 60 | 60 | 20 | 20 |  |  |
| 5 | BUKTI LANGSUNG |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Kebersihan dan kerapian area restoran |  |  | 45 | 45 | 55 | 55 |  |  |
| 1. Tampilan penyajian makanan | 20 | 20 | 40 | 40 | 40 | 40 |  |  |
| 1. Kelengkapan alat saji |  |  | 70 | 70 | 30 | 30 |  |  |
| 1. Rasa dan tekstur makanan | 20 | 20 | 35 | 35 | 45 | 45 |  |  |
| 1. Kerapian dan kesopanan pegawai | 20 | 20 | 40 | 40 | 40 | 40 |  |  |
|  |  | 320 | 320 | 675 | 675 | 305 | 305 |  |  |
| Persentase (%) | |  | 25 |  | 52 |  | 23 |  |  |

Sumber: Data Penelitian (diolah)

**PENUTUP**

**Kesimpulan**

Berdasarkan uraian dari pembahasan diatas dapat di tarik kesimpulan atas permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini. Adapun yang dapat disimpulkan bahwa:

1. Menu yang ditawarkan di Desa Wisata Silalahi II sudah bervariasi tetapi penempatan menu yang bervariasi tersebut belum mengacu pada tatanan gastronomi internasional.
2. Makanan tradisional yang ditawarkan kepada wisatawan yang menikmati kuliner di daerah tersebut sudah mengalami proses transformasi mengikuti kebutuhan dari wisatawan yang menikmati kuliner tersebut. Proses transformasi mengikuti kebutuhan dari wisatawan yang menikmati kuliner di daerah tersebut sudah mengalami proses transformasi mengikuti kebutuhan dari wisatawan yang menikmati kuliner tersebut. Proses transformasi yang terjadi dilihat dari aspuk pengolahan bumbu, penggunaan peralatan baik dari aspek pengolahan ataupun penyajiannya, penentuan rasa, tekstur serta tampilahn penyajiannya.
3. Pesepsi wisatawan terhadap makanan tradisional secara umum wisatawan merasa puas terhadap kuliner yang dinikmati di Desa Wisata Silalahi II.

Mengingat masih terdapat hal-hal yang kurang terkait dengan penelitian ini maka diperlukan saran-saran yang sifatnya membangun dan memperbaiki kekurangan tersebut. Adapun saran pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Perlu adanya program pelatihan, pembinaan dan pemberdayaan kepada pengelola rumah makan atau masyarakat umum melalui program pengabdian kepada masyarakat.
2. Menumbuhkan sadar wisata dan jiwa usaha bagi masyarakat di daerah Desa Wisata Silalahi II.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arikunto, Suharsimi. 2010*. ProsedurPenelitianSuatuPendekatanPraktis*. Jakarta: RinekaCipta.

Hjalager Anne-Mette & Richards, Greg. 2002. Tourism and Gastronomy,  
Routledge

Hall, C.M., Mitchell, R. & Sharples, E. 2003, Consuming places: the role of  
food, wine and tourism in regional development, Butterworth-Heinemann,  
Oxford

Gunn. C A. 1994. *Tourism Planning*. Tylor&Francis, Washington.

Nana, Sukmadinata S. 2013. *MetodePenelitian Pendidikan*. Bandung: PT. RemajaRosdakarya.

Sugiyono .2009. *MetodePenelitianBisnis (PendekatanKukantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: PT. Alfabeta.

----------. 2010. *MetodePenelitian Pendidikan pendekatanKuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.

----------. 2016. *MetodePenelitianKuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.

Suryadana, M Liga dan Octavia, Vanny. 2015. *Pengantar Pemasaran Pariwisata.* Bandung: PT. Alfabeta.

Dinas PariwisataKabupaten Bantul. 2020. *Panduan Covid19 SektorPariwisata*. Dinas Pariwisata. Bantul.

Undang Undang No. 10 Tahun 2009.

KementrianKoordinatorBidangKemaritiman dan InvestasiRepublik Indonesia. 2021. *PedomanDesaWisata*. Jakarta.

Kemenparekraf. 2020. *Panduan PelaksanaanKebersihan, Kesehatan, Keselamatan dan KelestarianLingkungan Di Daya Tarik Wisata*. Jakarta

Jurnal:Ida BagusGede Paramita, I Gede Gita PurnamaArsa Putra (2020), *“New Normal BagiPriwisata Bali di Masa Pandemi Covid 19”*.