

**Potential Development of Culinary Tourism Based on Local Wisdom in Tongging Village
Kecamatan Merek Karo Regency, North Sumatera**

Osland Herijon Lingga¹

¹Politeknik Pariwisata Medan

Correspondence : Osland Herijon Lingga, Politeknik Pariwisata Medan

Email : oslandlingga@poltekparmedan.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.36983/japm.v9i1.103>

ABSTRACT

Culinary has considerable potential. According to a report from the Department of Industry and Trade, souvenir business on the streets today, has increased by 20% -25%. Economic growth in general only increased by around 3%. Therefore, economists are optimistic that in the coming years, the hawker center will be even brighter. Now cooking is not seen as domestic work. It doesn't have to be women who mix various spices and vegetables. The success of business people in the culinary field opens new gaps for culinary enthusiasts and prospective entrepreneurs engaged in food / cuisine Tongging village in Karo District, this village is located on the west side of Lake Toba. Located approximately 115 km from the city of Medan and can be reached by using a vehicle of approximately 3.5 hours. This village has a lake Toba lake area where there is a lot of management of fish cultivation in lakes or cages, where this business is a local community business and has contributed to the economy of the community. In addition to fisheries, this village is also a producer of agricultural commodities such as onion, garlic, rice and the manga is no less famous. Local menu is a tourist's favorite, arsik fish. Besides that, hygiene and sanitation problems are a problem in the area. Opportunities in developing the potential of culinary tourism in the village of Tongging are very open because this area has local wisdom both cultural and culinary and this is also supported by the central government through the Ministry of Tourism and Creative Economy which will make this area a culinary and shopping destination. Thus the guidance from the government and stakeholders to the community and village government is needed so that the community can maintain and enrich local wisdom.

Keywords: opportunities, culinary tourism, local wisdom

**Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Berbasis Kearifan Lokal di Desa Tongging
Kecamatan Merek Kabupaten Karo Sumatera Utara**

ABSTAK

Kuliner memiliki potensi cukup besar. Menurut laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini, mengalami kenaikan sebesar 20%-25%. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, pusat jajanan akan semakin cerah. Kini kegiatan masak memasak tidak dipandang sebagai pekerjaan rumah tangga. Tidak harus perempuan yang meracik berbagai bumbu dan sayuran. Kesuksesan para pebisnis di bidang kuliner membuka celah baru bagi para peminat kuliner dan calon wirausahawan yang

bergerak di bidang makanan/masakan desa Tongging di Kabupaten Karo, desa ini terletak di sisi barat danau Toba. Berjarak kurang lebih 115 km dari kota Medan dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan kurang lebih 3.5 jam. Desa ini memiliki daerah pantai danau toba dimana banyak terdapat pengelolaan pembudidayaan ikan di danau atau keramba, dimana usaha ini merupakan usaha masyarakat setempat dan telah memberikan kontribusi perekonomian bagi masyarakat. Selain perikanan desa ini juga merupakan penghasil komoditi pertanian seperti bawang merah, bawang putih, beras dan yang tidak kalah terkenalnya adalah manga. Menu lokal menjadi kegemaran wisatawan yaitu ikan arsik. Selain itu permasalahan higiene dan sanitasi menjadi permasalahan yang ada di kawasan tersebut. Peluang pengembangan potensi wisata kuliner di desa Tongging sangat terbuka karena daerah ini memiliki kearifan lokal baik budaya maupun kuliner dan hal ini juga didukung oleh pemerintah pusat melalui Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yaitu akan menjadikan kawasan ini menjadi daerah tujuan wisata kuliner dan belanja. Dengan demikian perlu pembinaan dari pemerintah dan stakeholder kepada masyarakat dan pemerintah desa agar masyarakat dapat menjaga dan memperkaya kearifan lokal.

Kata kunci : peluang, wisata kuliner, kearifan local

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sumatera Utara sebagai salah satu daerah tujuan populer di Indonesia memiliki keuntungan dengan bertetangga dengan beberapa negara ASEAN yang sudah memiliki pasar wisata di berbagai belahan dunia, hal ini menjadi satu modal utama dalam rangka pemasaran pariwisata Sumatera Utara. Sumatera Utara sendiri memiliki sumber daya yang cukup dalam rangka penyelenggaraan kepariwisataan bertaraf internasional, sebagai salah satu modal utama adalah Bandar Udara Kuala Namu di Sumatera Utara merupakan pintu internasional utama memasuki kawasan Sumatera Utara dengan frekwensi penerbangan internasional dari beberapa Negara seperti Malaysia, Thailand, Singapore, Arab Saudi dan Belanda. Demikian juga penerbangan domestic yang mencapai puluhan penerbangan ke bandara ini. Dengan demikian peluang kedatangan wisatawan ke Sumatera Utara cukup besar karena sudah didukung dengan akses yang cukup besar.

Sumatera utara memiliki danau volcano terbesar di dunia, menurut penelitian yang dilakukan oleh beberapa ahli vulkanologi, Danau Toba merupakan letusan gunung berapi super yang terjadi kurang lebih 2000 tahun yang lalu. Letusan gunung berapi super tersebut meninggalkan peninggalan yang sangat luar biasa, diantaranya kawah dengan luas ribuan hektar, pematangan yang tidak ada duanya di dunia, dan yang tidak kalah menariknya adalah adanya desa-desa yang memiliki kekayaan peninggalan budaya yang sudah ada berabad – abad yang lalu, sehingga meninggalkan warisan budaya yang sangat unik di seluruh pantai pesisir Danau Toba. Beberapa desa atau daerah tersebut tersebar di tujuh kabupaten disekitar danau Toba seperti : Parapat, Tomok, Tuktuk, Pangururan, Balige dan beberapa desa lainnya di pulau samosir. Daerah atau desa tersebut sudah terkenal dan menjadi Daerah tujuan wisata yang sudah dikenal sejak jaman Belanda dan telah menjadi daerah tujuan wisatawan dunia dengan banyaknya industry yang tumbuh di daerah tersebut seperti perhotelan, restoran dan usaha pariwisata lainnya. Salah satu desa yang juga

memiliki peluang untuk menjadi daerah tujuan wisata adalah desa Tongging di Kabupaten Karo, desa ini terletak di sisi barat danau Toba. Berjarak kurang lebih 115 km dari kota Medan dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan kurang lebih 3.5 jam. Desa ini memiliki daerah pantai danau dimana banyak terdapat pengelolaan pembudidayaan ikan danau atau keramba, dimana usaha ini merupakan usaha masyarakat setempat dan telah memberikan kontribusi perekonomian bagi masyarakat. Selain perikanan desa ini juga merupakan penghasil komoditi pertanian seperti bawang merah, bawang putih, beras dan yang tidak kalah terkenalnya adalah manga.

Salah satu yang menjadi andalan desa ini dan menjadi daerah tujuan wisata adalah kuliner ikan danau (ikan nila dan ikan mas). Banyak sekali restoran kecil yang menjual kuliner ikan di daerah ini tetapi pengelolaannya masih secara konvensional sehingga belum memberikan kontribusi yang maksimal. Potensi yang sangat luar biasa ini sayangnya belum dikelola dengan baik sehingga kurang berkembang.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian wisata Kuliner

Menurut data United Nation World Tourism Organisation (UNWTO), hampir 1 miliar manusia bepergian ke seluruh dunia tiap tahunnya. Dari jumlah tersebut, + 50 juta berkunjung ke Afrika, 60 juta berkunjung ke Timur tengah, 150 juta ke benua Amerika, sekitar 200 juta mengunjungi kawasan Asia pasifik, dan hampir setengahnya 500 juta pergi ke Eropa. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa hanya sekitar 20 % saja pelancong yang mengunjungi kawasan Asia Pasifik. Sementara dari 20 % tersebut, yang cukup mengejutkan adalah bahwa Indonesia hanya dikunjungi oleh 3-4% saja, yakni

sekitar 6 hingga 8 juta pelancong tiap tahun, itu pun mayoritas ke Bali.

Kearifan Lokal

Menurut Wibowo (2015:17) Kearifan lokal adalah identitas atau kepribadian budaya sebuah bangsa yang menyebabkan bangsa tersebut mampu menyerap, bahkan mengolah kebudayaan yang berasal dari luar/bangsa lain menjadi watak dan kemampuan sendiri. Sedangkan menurut kamus bahasa Indonesia Menurut Kamus Inggris-Indonesia

Perkembangan pariwisata dewasa ini memberikan peluang bagi berkembangnya usaha kuliner di daerah – daerah tujuan wisata. Pembangunan Pariwisata yang berbasis kearifan lokal akan memberikan beberapa dampak kepada masyarakat seperti :

- Meningkatkan pendapatan masyarakat
- Mempertahankan budaya lokal.
- Berkembangnya kearifan lokal khususnya bidang kuliner
- Citra pariwisata daerah semakin baik
- Membuka lapangan pekerjaan

Potensi industri kuliner di Indonesia sangat menjanjikan dimana ada lebih dari 700 suku – suku di seluruh daerah Indonesia yang memiliki kuliner khas masing- masing. Ditambah lagi Indonesia kaya akan rempah – rempah sebagai modal kuliner, kekayaan flora dan fauna sebagai daerah sub tropis di garis khatulistiwa tidak terhitung sumber daya alamnya sebagai modal kuliner.

METODOLOGI

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan dilakukan dengan menggunakan data primer dengan metode survey yang diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada responden, yang berisikan berbagai pernyataan yang berkaitan dengan variabel-variabel yang diteliti. Jenis kuesioner yang digunakan adalah

kuesioner langsung, yaitu daftar pertanyaan dikirim atau diserahkan langsung kepada orang yang ingin dimintai pendapat, keyakinannya atau diminta menceritakan tentang dirinya sendiri. Penelitian ini merupakan penelitian kausal yaitu penelitian yang bertujuan untuk mengukur hubungan antara variabel atau untuk menganalisis bagaimana pengaruh suatu variable terhadap variabel lainnya.

Pengujian Validitas

Yaitu uji yang digunakan untuk menunjukkan sejauh mana alat ukur yang digunakan dalam suatu mengukur apa yang diukur. Ghazali (2009) menyatakan bahwa **uji validitas** digunakan untuk mengukur sah, atau valid tidaknya suatu kuesioner.

Pengujian Realibilitas

Adalah uji untuk memastikan apakah kuesioner penelitian yang akan dipergunakan untuk mengumpulkan data variable penelitian reliable atau tidak. Kuesioner dikatakan reliabel jika kuesioner tersebut dilakukan pengukuran ulang, maka akan mendapatkan hasil yang sama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat Lokal

Desa Tongging terletak di dekat Danau Toba, desa ini terletak di kecamatan Merek, Kabupaten Karo dan 35 km dari kota Berastagi sebagai salah tujuan wisata di Sumatera utara. Tongging selain terkenal dengan pertanian yang menghasilkan bawang merah, bawang putih, padi dan juga tidak kalah adalah buah mangga. Selain pertanian desa tongging juga terkenal dengan perikanan di danau banyak sekali ditemukan peternakan ikan Nila dan Ikan mas dimana ikan ini banyak sekali dijual atau dipasarkan keluar daerah kabupaten karo seperti ke kota Medan dan bahkan di ekspor sampai ke Luar negeri

Masyarakat di desa ini didiami oleh suku Batak seperti Toba, Simalungun

Karo dan Dairi, dan bahasa daerah yang digunakan adalah bahasa yang berbeda yaitu bahasa Sipitu Huta yang kalau didengar mirip dengan bahasa toba dan kadang mirip dengan bahasa Simalungun. Beberapa marga yang dominan tinggal di desa ini adalah Munthe, Silalahi/situngkir/Sihaloho, Girsang, Simarmata, Sagala dan lain lain. Jumlah penduduk desa Tongging menurut sensus tahun 2019 berjumlah kurang lebih 897 jiwa. Dengan mata pencaharian antara lain bertani, nelayan, pedagang dan wirausaha.

Kuliner desa Tongging

1. Ikan Arsik

Bahan dasar adalah ikan mas, nila dan mujair. Ikan Arsik dimasak dengan proses memasak ikan yang ditambahkan andaliman atau sejenis rempah untuk menciptakan rasa pedas yang membuat lidah seakan bergetar, diisajikan dengan berkuah atau agak kering.

2. Ikan Na niura

Ini adalah menu makanan dengan bahan dasar ikan Mas, Nila atau mujahir yang tidak perlu dimasak. Proses memasaknya dengan bumbu – bumbu berbahan dasar asam beserta bumbu penyedap lainnya. Sehingga ikan tersebut akan matang dengan menggunakan bumbu – bumbu yang diresepkan.

3. Ikan Natinombur

Ini adalah menu ikan mas atau nila dimana bumbunya sama dengan ikan arsik tetapi bumbunya di bakar dan digiling/diulek dan disiram diatas ikan yang sudah dibakar. Rasanya sama dengan ikan arsik.

4. Manuk napinadar

Adalah masakan berbahan dasar ayam kampung dimana makanan ini dibumbui dengan darah ayam itu sendiri ditambah bumbu penyedap lainnya sehingga rasanya sangat enak

5. Lappet

Berbahan dasar tepung besar dengan campuran kelapa parut dan gula yang

dibungkus memakai daun pisang dan dikukus sampai matang.

6. Nitak Gurgur

Adalah panganan ringan berbahan dasar teoung beras dengan campuran kelapa parut dan gula merah/ gula batak yang tidak dibungkus dan direbus sehingga menghasilkan rasa yang gurih.

7. Tipatipa

Tipatipa termasuk ke dalam makanan ringan karena banyak disajikan sebagai teman saat minum teh atau kopi bersama keluarga. Tipatipa terbuat dari olahan padi yang telah tua sehingga makanan ini mengandung karbohidrat yang sama dengan beras.

8. Sasagun

Sasagun bisa dibilang menjadi camilan khas yang tidak jauh berbeda dengan tipatipa. Hanya saja sasagun tidak terbuat dari padi saja melainkan dicampur dengan parutan kelapa dan gula aren.

9. Cimpa

Cimpa adalah makanan yang dibuat dari beras ketan , di dalam beras ketan dimasukkan gula merah atau gula aren yang telah dicampur dengan kelapa parut. Cimpa biasanya dibungkus daun singkut. Cimpa biasanya dimasak dengan dikukus.

Itulah beberapa kuliner yang ada di desa Tongging yang umumnya bahan dasar yang digunakan berasal dari daerah sekitar.

Menu yang dijual

Rata – rata pengusaha rumah makan di daerah Tongging masih menyajikan menu makanann umum dengan bahan dasar ikan, sehingga para wisatawan masih cenderung memesan atau membeli maenu makanan yang sudah dikanal dikarenakan beberapa menu makanan tersebut juga ada dijual di rumah makan yang ada di kota Medan atau daerah laiin di Indonesia.

Beberapa menu umum seperti : Ikan Mas/Nila bakar, Ikan Mas/Nila Goreng, Ikan Mas/Nila Asam manis, Ikan Nila Taouco, Cap cai, Terasi kangkung dan lainnya.

No	Nama Rumah makan	Menu
1.	Rumah makan Suroboyo	1. Ikan Nila/Mas Arsik 2. Ikan Nila/ Mas Goreng 3. Ikan Nila/ Mas bakar 4. Kangkung Tumis
2	Rumah Makan Family	1. Ikan Nila/Mas Arsik 2. Ikan Nila/ Mas Goreng 3. Ikan Nila/ Mas bakar 4. Ikan Nila Assam manis
3	Rumah Makan Ojo lali	1. Nila/Mas bakar. 2. Nila /Mas Goreng 3. Nila /Mas Arsik 4. Nila /Mas asam Manis 5. Nila/Mas Tauco 6. Nila /Mas Tombur 7. Aneka jus
4	Rumah Makan Lahi jaya	1. Nila /Mas Bakar 2. Nila/ mas Goreng 3. Ikan Arsik 4. Ikan Tombur 5. Mie Goreng 6. Cap Cai 7. Terasi Kangkung

Sumber : Data diolah 2020

Rata-rata usaha kuliner yang terdapat di daerah ini berdasarkan hasil pengamatan dan informasi dari pemerintah desa berjumlah kurang lebih 20 rumah makan dengan menu yang dijual adalah relatif sama dan kuliner lokal lainnya seperti panganan ringan jarang yang menjual.

Potensi Kuliner lokal

Berikut ini daftar olahan kuesioner yang disampaikan kepada pengunjung berdasarkan kuesioner yang diajukan kepada pengunjung rumah makan di Desa Tongging.

Tabel Olahan Kuesioner
n = 100

No	Pertanyaan	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1	Potensi kuliner lokal	87	13	
2	Menu Favorit	75	25	
3	Harga	75	25	
4	Higiene dan Sanitasi	78	22	
5	Kualitas Pelayanan	80	20	
6	Menu Ikan Arsik	95	5	
7	Aksesibilitas	98	2	
8	Atraksi Alam	97	3	
9	Fasilitas Umum	2	98	
10	Akan datang kembali	98	2	

Sumber : Data diolah 2020

Dari tabel hasil penyebaran kuesioner kepada para pengunjung di desa Tongging dari 100 orang pengunjung yang mengisi kuesioner tentang potensi kuliner lokal menjadi menu andalan dalam penjualan rumah makan, sebanyak 87% responden menjawab bahwa potensi kuliner lokal sangat diminati oleh wisatawan. Menu yang sangat digemari oleh wisatawan 75% mengatakan adalah ikan Nila goreng atau bakar. Sedangkan 25% adalah menu lainnya. Dari segi harga yang ditawarkan sebanyak 75% responden menjawab bahwa harga yang ditawarkan oleh pengusaha rumah makan adalah terjangkau dan 25% responden menjawab mahal. Dari sisi Higiene dan Sanitasi sebanyak 78% responden menjawab tidak higiene dan sanitasi, sedangkan 22% menjawab ragu- ragu. Dari sisi pelayanan yang diberikan oleh pengelola rumah makan 80% responden menjawab ramah sedangkan 20% menjawab kurang ramah. Sedangkan yang menjadi pokok utama dalam penelitian ini yaitu tentang rasa makanan khususnya menu lokal yaitu ikan arsik 95% responden menjawab sangat enak dan 5% sisanya menjawab ragu- ragu. Kemudian masalah Aksesibilitas tergolong

sangat mudah menuju desa Tongging sedangkan menyangkut atraksi alam hampir 100% responden sangat takjub dengan pemandangan alam desa Tongging dengan Danau Toba dan gunung disekelilingnya. Hal yang sangat memprihatinkan adalah tentang fasilitas umum khususnya toilet bersih masih sangat memprihatinkan. Kemudian kuesioner terakhir adalah menyangkut apakah wisatawan tersebut akan datang kembali untuk menikmati kuliner hampir 100% menjawab akan datang kembali.

Dari analisis olahan kuesioner diatas dapat digambarkan bahwa menu yang ada sekarang ini yang dijual kepada pengunjung sangat diminati oleh wisatawan dan hal ini didukung oleh atraksi alam sekitar desa menjadikan atraksinya makin lengkap. Hanya beberapa masalah yang perlu diperhatikan yaitu masalah higiene dan sanitasi serta fasilitas umum untuk menjadi perhatian.

Pengembangan Wisata kuliner Lokal

Tim Percepatan Pengembangan Wisata Kuliner dan Belanja Kemenpar Virginia Kadarsan saat Focus Group Discussion (FGD) Kesepahaman Pengembangan Wisata Kuliner dan Belanja yang digelar sepekan lalu di Brastagi, Sumut, mengatakan ada banyak keuntungan bila wisata kuliner dan belanja dikembangkan lebih cepat di Kawasan Danau Toba. Sebab, ada nilai bisnis besar yang bisa diperoleh dari situ. Dua jenis wisata ini sangat kompetitif untuk mendatangkan pemasukan yang besar, kata Virginia. Desa Tongging berada sekitar 1 jam dari Brastagi dan menempel langsung di Danau Toba dengan latar belakang Gunung Sipiso-Piso. Di sini juga dijumpai Air Terjun Sipiso-Piso. Posisinya berada elevasi 800 mdpl, lalu memiliki ketinggian 120 meter.

Kawasan ini sangat menarik dengan rute berkelok-kelok dan menyuguhkan pemandangan yang indah. Untuk pengembangan kawasan ini perlu

campur tangan para stakeholder di sekitar kawasan Danau Toba untuk mewujudkan itu, mulai dari Badan Pelaksana Otorita Danau Toba (BPODT) hingga masyarakat dan pelaku industri wisata. Ketua tim percepatan Pengembangan wisata Kuliner dan Belanja Kemenparekraf juga mengatakan bahwa “Komitmen kuat seluruh stakeholder di sana sudah didapatkan. BPODT akhirnya sepakat menggunakan Tongging sebagai proyek awalnya. Tongging akan digunakan sebagai awal identifikasi dan pengembangan Wiskulja. Selain posisinya, kawasan ini memiliki potensi besar.”.

Data Kementerian Pariwisata menyimpulkan bahwa wisata belanja memberikan kontribusi hingga 33,85 persen. Menariknya pertumbuhan ekonomi kreatif naik 4,95 persen pada 2016. Distribusinya terhadap PDB Nasional 7,39 persen hingga 7,44 persen pada rentang 2014-2016. Percepatan pengembangan wisata kuliner dan Belanja di Kawasan Danau Toba harus segera diwujudkan. Harapannya, tentu agar destinasi ini semakin optimal memberikan value secara ekonomi dan potensi yang ada bisa terdistribusikan secara optimal dan memberikan dampak yang signifikan kepada masyarakat. Pemahaman konsep wisata kuliner harus dimiliki stakeholder pariwisata di Karo dan Sumut. Konsep pengembangan gastronomi di Indonesia dipengaruhi 3 elemen yaitu kuliner, budaya dan sejarahnya. Pemahaman pengembangan wisata kuliner di Kawasan Danau Toba harus dikuasai.

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa seiring dengan ditetapkannya kawasan danau Toba sebagai pembangunan pariwisata super prioritas maka sangat besar peluang daerah ini menjadi sebuah destinasi wisata kuliner di kawasan danau Toba. Peluang yang cukup besar ini sebaiknya diharapkan kepada pemerintah daerah khususnya pemerintah kabupaten Karo secara intens

memberikan perhatian dalam pengembangan kawasan ini. Dinas Pariwisata Kabupaten Karo harus menjadi yang terdepan dalam mencapai tujuan yaitu Desa Tongging sebagai daerah Tujuan wisata Kuliner di Sumatera utara.

Peran Pemerintah Desa

Dari hasil wawancara dengan pemerintah desa dan pengusaha kuliner diketahui bahwa sudah sering diadakannya pendidikan dan pelatihan terkait dengan pengembangan pariwisata di kawasan ini oleh pemerintah pusat maupun daerah, namun kadang apabila ada program penataan fisik pemerintah daerah kabupaten maupun provinsi kurang berkoordinasi dengan pemerintah desa maupun para pelaku usaha kuliner sehingga hasilnya kurang maksimal. Kearifan lokal khususnya tentang produk masih harus digali lagi karena seiring dengan perkembangan jaman banyak hal yang sudah terpengaruh oleh budaya luar. Menurut mereka keajuan teknologi menjadi penyebab utama, sosial di masyarakat kurang menjaga kearifan lokal.

PENUTUP

Simpulan

Wisata kuliner tidak terpisahkan dari penyelenggaraan kepariwisataan, setiap wisatawan yang berkunjung kes sebuah daerah Tujuan Wisata selain membutuhkan fasilitas dan pelayanan maka kuliner merupakan kebutuhan utama. Selain menikmati alam, budaya dan atraksi lainnya, wisata kuliner juga menjadi sebuah motivasi baru wisatawan dalam melakukan perjalanan. Kuliner yang menawarkan rasa lezat akan mengundang banyak wisatawan untuk datang. Desa Tongging sebagai salah satu desa di tepi danau Toba dimana danau tersebut dijadikan sebagai lahan peternakan ikan menjadi sebuah destinasi dimana banyak sekali rumah makan yang menawarkan masakan dengan menu utama ikan Nila

dan Ikan Mas. Tetapi menu yang ditawarkan masih menu umum dan belum maksimal menawarkan menu masakan lokal. Menu dan layanan kearifan lokal menjadi sebuah pengalaman baru yang harus ditawarkan kepada wisatawan, interaksi sosial antara masyarakat lokal dan wisatawan menjadi sebuah pengalaman baru, menawarkan makanan lokal dengan layanan khas lokal akan menjadi sangat komplit dalam wisata kuliner.

Dari hasil penelitian yang dilakukan juga dapat disimpulkan bahwa menu yang sangat digemari oleh wisatawan adalah menu lokal (ikan arsik) dan dari sisi rasa menu ini sangat enak dan harga juga masih sangat terjangkau. Namun beberapa hal sebagai pelengkap layanan menu lokal ini masalah higiene dan sanitasi juga menjadi salah satu perhatian di daerah ini. Dengan demikian apabila hal – hal yang dianggap kurang memuaskan dalam wisata kuliner dapat diperbaiki maka sangat besar potensi wisata kuliner di Desa Tongging akan menjadi destinasi wisata Kuliner dunia. Pemerintah Pusat melalui kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif juga memberikan perhatian besar dalam upaya pengembangan Danau Toba menjadi daerah tujuan Wisata di Indonesia melalui program pembangunan infrastruktur dan pembangunan Sumber Daya Manusia memberi peluang pengembangan desa Tongging menjadi desa Wisata kuliner.

Saran

Dari hasil olahan kuesioner dapat diketahui masalah utama adalah masalah layanan higiene dan sanitasi serta fasilitas umum seperti toilet masih sangat jauh dari standard yang ada. Keluhan ini harus menjadi tantangan bagi pemerintah kabupaten dan desa sehingga dapat diatasi dengan baik. Pembinaan Sumber daya Manusia melalui program pendidikan dan pelatihan bagi masyarakat menjadi sangat

penting terutama masalah higiene dan Sanitasi. Pembuatan atau pembangunan fasilitas umum seperti Toilet, Mushollah, kamar mandi menjadi hal yang sangat harus diperhatikan, Pemerintah Provinsi, Kabupaten, kecamatan dan Pemerintah desa haru mencari solusi untuk permasalahan ini. Hal – hal tersebut sangat penting dalam memberikan pelayanan bagi wisatawan sehingga para wisatawan yang berkunjung dapat merasa aman dan nyaman ketika mereka menikmati atraksi alam dan atraksi kuliner yang disajikan.

Hasil penelitian ini kiranya juga dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya sehingga beberapa permasalahan diatas dapat diatasi sehingga desa Tongging dapat menjadi daerah tujuan wisata kuliner di Sumatera Utara yang sesuai dengan kebutuhan Wisatawan domestik maupun mancanegara.

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, S. (2007). *Metode Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Brannen, Julia. (2005). *Memadu Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta
- Baud-Bovy, and Lawson . (1998). *Tourism and Recreation Handbook of Planning and Design*. London: Architectural Pres
- Cri Murthi Adi. (2009) *ke-mana-arrah-pembangunan-kepariwisataan-indonesia*
<http://caretourism.wordpress.com/2009/08/30/> diakses pada tanggal 11 Mei 2020
- Silaban Brotherhood. (2012)
<http://silabanbrotherhood.blogspot/silalahi> diakses pada tanggal 11 Mei 2020
- Wibowo, Agus. (2015). *Pendidikan karakter berbasis kearifan local*. Angkasa, Yogyakarta.
- Yoeti, Oka. A. (2000). *Pemasaran Pariwisata*. Angkasa : Bandung

Yoeti, Oka. A. (1995). *Tour and Travel Management*. Angkasa : Bandung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Politeknik Pariwisata Medan atas bantuan dan dukungannya sehingga publikasi hasil penelitian ini dapat diterbitkan.