



JURNAL PERHOTELAN DAN PARIWISATA

SUSUNAN PENGURUS

Penanggung Jawab

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Triatma Jaya

Ketua Penyunting

I Ketut Eli Sumerta

Wakil Ketua Penyunting

Herindyah Kartika Yuni

Dewan Penyunting

I Ketut Sutapa	STIPAR Triatma Jaya
Wisnu Bawa Tarunajaya	STP Nusa Dua Bali
I Nyoman Madiun	STP Nusa Dua Bali
Nyoman Sudiarta	Universitas Udayana
Nengah Subadra	STIPAR Triatma Jaya
Ni Luh Sayang Telagawati	STIE Triatma Mulya

Pemimping Redaksi

I Made Bayu Wisnawa

Tata Usaha

Putu Agus Prayogi
Katerina Evi Tandirerung

Sirkulasi & Distribusi

I Wayan Arta Artana

Design & Lay Out

Isa Wahjoedi Dwi Poetranto



JURNAL Perhotelan dan Pariwisata

DAFTAR ISI

Pengemasan Kuliner Lokal dan Cinderamata Lokal Dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan (halaman 1-18)

Agus Muriawan Putra, Ni Nyoman Sri Aryanti, IB. Ketut Astina, IB. Dwi Setiawan

Pengaruh Dimensi Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Wisatawan di Pita Maha Resort & Spa Ubud BALI (halaman 19-34)

Gusti Ayu Agustina Riski, I Wayan Arta Artana

Pelibatan Masyarakat Lokal Dalam Penyediaan Penginapan Lokal (Homestay) di Desa Wisata Tista, Kabupaten Tabanan (halaman 35-52)

Agung Sri Sulistyawati, Fanny Maharani Suarka, Putu Ratih Pertiwi

Strategi Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Desa Wisata di Desa Liang Ndara Kecamatan Mbeliling Kabupaten Manggarai Barat Nusa Tenggara Timur (NTT), (halaman 53-80)

Anak Agung Bagus Wirateja, Anak Agung Ngurah Gede Suindrawan

Strategi Pemasaran Desa Wisata Tista Kabupaten Tabanan dalam Meningkatkan Kunjungan Wisatawan Pasca Erupsi Gunung Agung Bali (halaman 81-112)

I Nyoman Jamin Ariana, Ida Bagus Ketut Astina

Strategi Peningkatan Penjualan Kamar Melalui Kegiatan Pemesanan Kamar dan *Yield Management* Pada Hotel Grand Hyatt Bali

(halaman 113-125) *I Made Suwitra Wiryana, I Gusti Agung Bagus Widiyantara*

Menjaga Ideologi Kebangsaan Menuju Perkembangan Pariwisata Berkarakter Indonesia (halaman 126-136)

Ni Wayan Mekarini

**PENGEMASAN KULINER LOKAL DAN CINDERAMATA
LOKAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA
WISATA TISTA, KECAMATAN KERAMBITAN,
KABUPATEN TABANAN**

Agus Muriawan Putra*¹
agus_muriawan@yahoo.com

Ni Nyoman Sri Aryanti*²

IB. Ketut Astina*³

IB. Dwi Setiawan*⁴

Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana

ABSTRACT

Tista village has a very diverse potential to be developed into a tourist attraction, namely the potential of nature, cultural potential, culinary potential, spiritual potential, and of course the potential of Human Resources. These potentials are the capital of Tista Village to be a tourist village, where Tista Village is designated as a tourist village by the Regent of Tabanan Number: 180/319/03 / HK & HAM / 2016, 26th October 2016.

The tourist attraction of rural tourism certainly requires some concept of development and management that will be able to withstand longer tourist visits staying in Tista Rural Tourism. To provide a more diverse alternative tourism again, it is necessary to plan a package/local tourism products that can be packaged by the village community Tista a choice of attraction to tourists who visit. These local potentials that are part of life and daily activities of Tista Village community need to be introduced to tourists so that tourism development in Tista Rural Tourism can show something different, where potency which have chance to be developed is local culinary potency, where in Tista Village can be found in various local culinary communities that are very diverse from various preparations and flavors.

In addition, to maintain a positive image of tourism in Tista Rural Tourism required something that is remembered and a characteristic that is obtained from the village Tista. Something that is a local souvenir, so that the Tista community need to be creative, both individually and in groups to prepare and produce local souvenirs whose nuance is the uniqueness and local wisdom of Tista. Because in tourism, what we "sell" is service accompanied by souvenir/hand brought by tourists to the area of origin and also as a promotional event to lure other tourists to come even more to the Tista Rural Tourism. .



Keyword: Local Culinary, Local Souvenir, Rural Tourism, Community Participation

PENDAHULUAN

Kepariwisataan merupakan salah satu industri yang berkembang pesat di Indonesia dan terbukti menyumbangkan pendapatan yang besar. Kepariwisataan akan terus berkembang selaras dengan perkembangan industrialisasi dan perubahan gaya hidup yang menyebabkan orang-orang semakin memiliki kemampuan untuk berwisata dan memiliki waktu yang lebih banyak untuk melakukan perjalanan, khususnya ke Indonesia.

Melihat prospek kepariwisataan inilah, pemerintah Indonesia berusaha mengembangkan kepariwisataan secara lebih intensif, yakni dengan mempersiapkan dan memperbaiki kualitas objek dan atraksi yang ada dengan tetap menggali potensi wisata yang dimiliki, melakukan perencanaan, dan pengelolaan pembangunan kepariwisataan yang lebih baik. Dengan demikian, diharapkan Indonesia mampu merebut pasar wisatawan dan bersaing dengan berbagai destinasi wisata yang ada di

dunia. Keseriusan pemerintah dalam mengelola sektor pariwisata dapat dilihat dari berkembangnya daya tarik wisata di Bali dan berbagai upaya telah dilaksanakan pemerintah seperti melakukan program pengembangan wisata melalui instansi terkait, kerjasama dengan investor serta penggalangan bentuk keterlibatan masyarakat lokal (*community based tourism*).

Kabupaten Tabanan merupakan salah satu kabupaten di Bali yang memiliki daya tarik wisata bagi wisatawan yang datang mengunjunginya. Pengembangan pariwisata Kabupaten Tabanan diarahkan pada pengembangan produk wisata alam dan budaya, pemasaran daya tarik wisata, pembinaan dan pengembangan nilai-nilai budaya, pembinaan kesenian, peninggalan sejarah yang bertujuan untuk mengembangkan daya tarik wisata potensial sebagai daya tarik utama bagi wisatawan, yang menjadikan pariwisata sebagai sarana peningkatan pendapatan masyarakat, dan daerah, serta media



bagi penciptaan lapangan dan kesempatan kerja.

Salah satu daya tarik yang berpotensi untuk dikembangkan adalah Desa Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Desa Tista merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan ini merupakan salah satu desa wisata yang sedang berkembang, di mana Desa Tista memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri yakni budaya langka, yaitu: “Andir” serta memiliki daerah yang masih kental alam pedesaannya dan masih kental dengan tradisionalitasnya, sehingga sangat cocok sebagai desa wisata.

Penduduk Desa Tista sebagian besar memeluk Agama Hindu dengan adat gotong- royong yang mengakar kuat. Masyarakat Desa Tista cukup aktif dalam kegiatan kesenian dengan memanfaatkan “Balai Banjar” untuk melaksanakan kegiatan tersebut dan ditambah dengan terbentuknya Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), diharapkan masyarakat lebih mendukung pengembangan kepariwisataan. Melihat potensi yang

dimiliki oleh Desa Wisata Tista yang sangat besar, maka untuk mendukung pengembangannya, masyarakat secara bertahap diberikan pemahaman dan pelatihan tentang potensi lokal yang dimiliki yang dapat dikemas menjadi produk wisata lokal yang dapat disajikan kepada wisatawan dalam pengembangan desa wisata tersebut, di mana di dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini yang difokuskan adalah “Pengkemasan Kuliner Lokal dan Cinderamata Lokal yang dapat melibatkan masyarakat Desa Tista secara langsung.

Dari latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang akan dikaji adalah: produk kuliner dan cinderamata apa yang dihasilkan dan dikemas untuk mendukung pengembangan Desa Wisata Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan?

TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan Tentang Potensi Wisata

Potensi wisata adalah segala hal dan keadaan nyata dan dapat diraba maupun yang tidak dapat diraba,



yang digarap, diatur, dan disediakan sedemikian rupa, sehingga dapat bermanfaat/dimanfaatkan atau diwujudkan sebagai kemampuan, faktor, dan unsur yang diperlukan/menentukan bagi usaha dan pengembangan kepariwisataan, baik berupa suasana, kejadian, benda, maupun layanan/jasa-jasa (*Tourist Potensial*, Darmadjadi, 1995).

Potensi wisata merupakan suatu asas yang dimiliki oleh suatu daerah tujuan wisata yang akan dieksploitasi untuk kepentingan ekonomi dengan tidak mengesampingkan aspek sosial-budaya. Menurut Yoeti, 2000, potensi wisata secara umum dapat dibagi dua, yaitu:

1. *Site Attraction*, yaitu suatu tempat yang dapat disajikan daya tarik wisata, seperti tempat-tempat tertentu yang menarik dan keadaan alam.
2. *Event Attraction*, yaitu suatu kejadian atau peristiwa yang menarik untuk dijadikan momen kepariwisataan, seperti tarian, pameran, konvensi, dan lain-lain.

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ketiga (2001) bahwa

“potensi adalah kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan, kekuatan, kesanggupan, dan daya”. Potensi wisata secara umum dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Potensi Budaya

Adalah potensi yang tumbuh dan berkembang di masyarakat, misalnya: adat-istiadat, mata pencaharian, dan sebagainya.

2. Potensi Alamiah

Adalah potensi yang ada di masyarakat yang berupa potensi fisik dan potensi alam.

Dengan demikian, potensi wisata merupakan segala sesuatu yang terdapat di daerah tujuan wisata atau dalam Bahasa Inggris “*Tourist Resort*” (Wahyudi, 2001). Menurut Pendit, daerah tujuan wisata adalah daerah yang karena atraksi wisatanya, situasinya dengan hubungan lalu-lintas dan fasilitas kepariwisataan menyebutkan tempat atau daerah tersebut menjadi daya tarik kunjungan wisata (Wahyudi, 2001). Potensi wisata adalah segala sesuatu yang terdapat di suatu daerah, baik berupa budaya atau



alam yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata.

Tinjauan Tentang Pariwisata Berkelanjutan

Pembangunan pariwisata berkelanjutan, seperti disebutkan dalam Piagam Pariwisata Berkelanjutan (1995) adalah pembangunan yang dapat didukung secara ekologis sekaligus layak secara ekonomi, juga adil secara etika dan sosial terhadap masyarakat. Artinya, pembangunan berkelanjutan adalah upaya terpadu dan terorganisasi untuk mengembangkan kualitas hidup dengan cara mengatur penyediaan, pengembangan, pemanfaatan, dan pemeliharaan sumber daya secara berkelanjutan.

Hal tersebut, hanya dapat terlaksana dengan sistem penyelenggaraan pemerintahan yang baik (*good governance*) yang melibatkan partisipasi aktif dan seimbang antara pemerintah, swasta, dan masyarakat. Dengan demikian, pembangunan berkelanjutan tidak saja terkait dengan isu-isu lingkungan, tetapi juga isu demokrasi, hak asasi manusia, dan isu lain yang lebih luas. Tak dapat

dipungkiri, hingga saat ini konsep pembangunan berkelanjutan tersebut dianggap sebagai “resep” pembangunan terbaik, termasuk pembangunan pariwisata.

Pembangunan pariwisata yang berkelanjutan dapat dikenali melalui prinsip-prinsipnya yang dielaborasi berikut ini. Prinsip-prinsip tersebut antara lain: partisipasi, keikutsertaan para pelaku (*stakeholders*), kepemilikan lokal, penggunaan sumber daya secara berkelanjutan, mewadahi tujuan-tujuan masyarakat, perhatian terhadap daya dukung, monitor dan evaluasi, akuntabilitas, pelatihan, serta promosi.

Tinjauan Tentang Konsep Makanan Tradisional Bali

Secara harfiah, makanan meliputi keseluruhan benda serta zat yang dimakan dan minuman adalah keseluruhan zat yang diminum (IDKD *dalam* Kanca, 2003). Makanan Tradisional Bali adalah Makanan Khas Daerah Bali yang sudah dijumpai, diolah, dihidangkan secara berkelanjutan dari generasi ke generasi dan berbeda dari makanan daerah lain. Kekhasan ini akan tercermin pula pada penyediaan



bahan termasuk peralatan dan bahan mentah yang pada umumnya dapat diperoleh dan tumbuh di sekitar daerah Bali (Panji *dalam* Kanca, 2003). Sedangkan Aryanta (2006) menyatakan bahwa Makanan Tradisional Bali adalah Makanan Khas Daerah Bali yang telah dikenal dan dibuat dengan cara sederhana secara turun-temurun.

Makanan sebagai konsep kebudayaan terimplikasi di dalamnya seleksi dan sistem kategorisasi mengenai sesuatu yang boleh dan tidak boleh dimakan menurut subyek, ruang, waktu dan situasi yang berkaitan dengan makanan. Berkaitan dengan Makanan Tradisional Bali (MTB), pengertian makanan dalam kognitif orang Bali meliputi konsep halal dan enak. Apabila mereka dihadapkan pada makanan yang terwujud sebagai benda atau zat yang disuguhkan sebagai makanan, maka kriteria halal atau tidak halal, dan enak atau tidak enak merupakan landasan utama dalam melakukan pilihan (Suci, 1986).

Pada masyarakat Bali, makanan sebagai unsur kebudayaan

mengandung pengertian yang kompleks. Dalam hubungannya dengan konsep makanan, sebagai suatu konsep yang hidup dalam kerangka sistem sosial budaya orang Bali, sangat berkaitan dengan pengertian makanan, fungsi makanan, sistem nilai, dinamika perubahan serta klasifikasi makanan.

Jenis Makanan Tradisional Bali yang dibuat secara turun-temurun jumlahnya cukup banyak. Berdasarkan proses pengolahannya, Makanan Tradisional Bali dibagi 2 (dua) kelompok, yaitu makanan siap konsumsi dan makanan terfermentasi. Makanan siap konsumsi dibuat melalui proses pengolahan tertentu tanpa mengharapkan partisipasi mikroba fermentasi, contohnya : *lawar, be guling, be tutu, jaja laklak*, dan *jaja klepon*. Makanan terfermentasi diproduksi melalui proses fermentasi oleh mikroba yang bersifat fermentatif, contohnya : *tape ketan, tape ketela, brem, tuak, arak* dan *urutan/sosis* kering. Mengolah dan menyajikan makanan sudah dilakukan secara turun-temurun, biasanya untuk kebutuhan rumah



tangga atau keluarga sendiri. Tetapi ada pula makanan yang diolah dan disajikan untuk orang lain dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan.

Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, akan memberikan kesempatan bagi masyarakat lokal untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk Bali yang menjadi daerah tujuan wisata dunia. Berbagai wisatawan dari berbagai negara berburu di Bali sebagai daerah tujuan wisata yang sebenarnya memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman Makanan Tradisional Bali (MTB) sangat mendukung untuk mewujudkan MTB sebagai tuan rumah pada daerah tujuan wisata internasional baik dilihat dari gastronominya maupun komposisi menu.

Tinjauan Tentang Cenderamata

Cenderamata adalah sesuatu yang dibawa wisatawan ke rumahnya untuk kenang-kenangan yang terkait dengan benda itu. Cenderamata bisa berarti *souvenir*, tanda mata, oleh-oleh, kenang-kenangan, dan buah tangan. *Souvenir* atau cenderamata

membuka ingatan seseorang tentang tempat yang pernah dikunjungi. Makanya, cenderamata seringkali dijadikan sebagai oleh-oleh ketika wisatawan berkunjung ke daerah tujuan wisata sebagai kenang-kenangan dari tempat yang dikunjungi. Setiap daerah pasti mempunyai cenderamata yang unik sebagai cenderamata karena cenderamata merupakan ikon dari daerah tujuan wisata.

Kohar menyebutkan ada empat alasan wisatawan membeli cenderamata. Pertama, karena produknya menarik, unik, dan merupakan ikon daerah tujuan wisata; Kedua, kualitas atau mutu; Ketiga, *packaging*-nya bagus dan menarik; Keempat, harga. Hal lain yang tidak kalah penting diperhatikan adalah produk tersebut mudah dibawa, tidak berat, kemasan yang bagus, dan kualitas yang bagus. Untuk mencapai hal itu, diperlukan inovasi produk kerajinan (Kohar, Moh, 2015).

Tinjauan Tentang Pariwisata Perdesaan

Pariwisata perdesaan adalah suatu wilayah perdesaan yang



menawarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian perdesaan, baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat-istiadat keseharian, arsitektur bangunan maupun struktur tata ruang desa yang khas atau kegiatan perekonomian yang unik dan menarik serta mempunyai potensi untuk dikembangkan berbagai komponen kepariwisataan (atraksi, akomodasi, makan, minum, dan lain-lain) (Depbudpar, 2000).

Pariwisata perdesaan termasuk ke dalam jenis usaha kecil, karena melayani pasar kecil, memerlukan modal relatif lebih sedikit, memanfaatkan sumber daya setempat, dan tidak memerlukan sumber daya yang canggih dan mahal. Dengan demikian, permodelan pariwisata perdesaan dapat mengembangkan identitas dan ciri khas daerah sendiri dengan prinsip dan tata cara adat setempat. Adapun caranya adalah dengan mengembangkan mutu produk wisata perdesaan, pengembangan sumber daya manusia untuk menjadi wirausaha pariwisata perdesaan, pembuatan kelompok usaha lokal,

dan memberikan kesempatan kepada masyarakat setempat untuk ikut mengendalikan strategi dan pelaksanaan kegiatan tersebut.

METODE PENELITIAN

Data yang telah terkumpul akan dianalisis dengan beberapa teknik, sebagai berikut:

Analisis Deskriptif Kualitatif

Analisis data adalah proses mengorganisasikan dan mengurutkan ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar, sehingga dapat ditemukan tema dan dapat dirumuskan hipotesis kerja, seperti yang disarankan oleh data (Nazir, 1988: 438). Dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan suatu fenomena kemudian mengkaitkannya dengan fenomena lain melalui interpretasi untuk dideskripsikan dalam suatu kualitas yang mendekati kenyataan (Muhajir, 2003: 39).

Menurut Miles dan Huberman (1992), kegiatan analisis terdiri dari beberapa alur, yaitu: komparasi data, verifikasi, penyajian data dengan argumentasi, dan interpretasi memakai kerangka budaya



masyarakat setempat. Hubungan beberapa alur tersebut secara sejajar membentuk wawasan umum yang disebut analisis. Analisis data kualitatif merupakan upaya berlanjut, berulang, dan terus-menerus.

Focus Group Discussion (FGD)

Istilah *Focus Group Discussion* (FGD) saat ini sangat populer dan banyak digunakan sebagai metode analisis data dalam sebuah penelitian sosial. Secara sederhana FGD dapat diartikan sebagai suatu diskusi yang dilakukan secara sistematis dan terarah mengenai suatu masalah atau isu tertentu. FGD merupakan sebuah bentuk penelitian kualitatif yang di dalam kelompoknya, peserta dapat bertanya tentang sikap mereka terhadap masalah dalam topik yang dibahas. Sedangkan menurut Irwanto (1998) mengemukakan pendapatnya mengenai definisi diskusi kelompok terarah atau FGD adalah sebuah proses pengumpulan informasi suatu masalah tertentu yang sangat spesifik melalui diskusi kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Kuliner Lokal

Berbagai kuliner lokal

terdapat di Desa Tista, di mana berbagai kuliner tersebut merupakan asli Desa Tista karena bahan-bahan yang digunakan didapatkan langsung dari Desa Tista. Masyarakat mengolah dan memproduksi kuliner lokal tersebut secara manual dan hanya untuk dipergunakan sehari-hari saja, sehingga masyarakat dilatih untuk mengemas berbagai kuliner lokal tersebut, sehingga mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi dan dapat digunakan sebagai cinderamata lokal Desa Tista. Adapun beberapa kuliner lokal Desa Tista, yaitu:

a. Jajan Kaliadrem

Jajanan tradisional yang terbuat dari tepung beras ini memang enak dijadikan sebagai teman minum teh atau kopi di sore hari. Bentuknya bisa bulat seperti donat mini atau berbentuk segitiga dengan lubang bulat di bagian tengahnya yang terkadang jumlah lubangnya bisa berjumlah satu sampai tiga buah. Teksturnya yang sedikit liat terasa gurih manis di dalam mulut. Penyuka jajanan tradisional pastinya akan menyukai kue yang satu ini. Kue



khas Desa Tista ini banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional yang ada di Desa Tista, kita pun tak sulit untuk menemukan jajanan khas ini. Kue ini selain bisa dinikmati sebagai camilan sehari-hari, kue ini juga banyak diserbu saat ada Upacara-Upacara Adat di Bali atau saat Perayaan Hari Raya Besar Keagamaan, seperti: Galungan dan Kuningan. Apabila ingin membuatnya di rumah, bahan-bahan untuk membuatnya pun tidak begitu sulit untuk ditemukan karena hanya memerlukan bahan-bahan yang cukup sederhana, seperti: tepung beras, gula merah, kelapa, wijen, garam, air, minyak kelapa, dan vanili secukupnya.

b. Apem Kukus Ubi Ungu Khas Desa Tista

Kue apem adalah salah satu jenis kue jajanan pasar yang termasuk ke dalam golongan kue tradisional asli Indonesia. Kue ini memiliki cita rasa manis yang pas dan juga banyak digemari oleh semua kalangan. Adanya campuran ubi ungu dalam kue ini

membuatnya semakin menarik dengan corak warnanya yang sedap dipandang mata. Kue apem ini pun juga tidak mengandung bahan pengawet, karena menggunakan bahan-bahan tradisional. Kue apem ungu ini terbuat dari campuran tepung beras, tepung ketan, atau ragi instan, gula, ubi ungu, dan juga berbagai bahan pelengkap lainnya. Kue ini biasanya dibuat dengan cara dikukus dengan *langseng* yang sudah berisi dengan air panas atau air mendidih, proses pembuatan kue basah ini memang memerlukan waktu yang cukup lama, karena setelah pembuatan adonan kue ini tidak langsung dikukus tetapi dibiarkan sampai mengembang. Setelah itu baru adonan akan siap untuk dikukus.

b. Loloh Cemcem

Loloh cemcem merupakan salah satu kuliner lokal terkenal di Bali, salah satunya yang berada di Desa Tista. Cemcem itu sendiri merupakan salah satu daun-daunan yang memiliki banyak khasiat yang berguna bagi



tubuh. Biasanya daun cemcem banyak dikonsumsi dengan cara dihaluskan untuk mendapatkan sari hijau daun tersebut, setelah itu dicampurkan dengan air kelapa muda beserta daging kelapanya dan terakhir dengan campuran bahan lainnya, seperti: garam, jeruk nipis, dan bisa ditambah es. Setelah semua bahan-bahan tercampur, minuman yang dikenal dengan nama Loloh Cemcem ini siap dinikmati.

c. Rujak Tibah

Rujak tibah merupakan suatu minuman lokal yang terbuat dari sari buah mengkudu yang dicampur dengan bahan-bahan tradisional. Buah mengkudu sangat gampang ditemui karena berbagai macam manfaat yang terkandung di dalamnya. Cara pembuatan Rujak Tibah ini pun bisa dikatakan cukup mudah dan dengan bahan-bahan yang mudah ditemui. Adapun bahan campuran tradisionalnya, yaitu, gula aren, garam, dan jeruk nipis. Minuman ini juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, seperti: penyakit

diabetes, demam, dan sebagainya. Minuman lokal ini juga banyak dijumpai di desa-desa, salah satunya adalah Desa Tista yang juga tetap melestarikan minuman tradisional ini.

d. Nasi Bejek

Desa Tista memiliki kuliner lokal yang unik dan jarang ditemui di desa lainnya, yaitu: Nasi Bejek. Nasi Bejek adalah nasi yang dicampur dengan bumbu khas Bali untuk melengkapi rasa dari nasi itu sendiri kemudian dibejek dengan tangan dan diisi dengan lauk, seperti: tempe, tahu, telur, dan sambal.

e. Bakso Lele

Lele sudah lama dibudidayakan oleh masyarakat Desa Tista. Selain dikonsumsi secara langsung, masyarakat juga memanfaatkannya dengan mengolahnya menjadi bahan konsumsi yang bernilai jual, seperti: bakso lele dan nugget lele. Seperti namanya, bahan dasar bakso lele berasal dari ikan lele dan dicampur dengan bahan lainnya, seperti: tepung tapioka,



bawang putih, garam, dan air secukupnya. Bakso lele ini dikemas dalam bentuk setengah matang, di mana untuk dapat siap dihidangkan harus digoreng atau direbus terlebih dahulu. Hingga sekarang bakso lele diproduksi untuk masyarakat Desa Tista saja, yang dilakukan oleh Ibu-Ibu PKK Desa Tista.

f. Nugget Lele

Produk olahan ikan lele lainnya adalah nugget lele. Nugget ini diproduksi bersamaan dengan bakso lele dan dilakukan oleh Ibu-Ibu PKK Desa Tista. Sama halnya dengan bakso lele, nugget ini diproduksi untuk kebutuhan konsumsi Desa Tista saja dan belum dipasarkan di luar desa. Bahan dasar nugget ini dicampur dengan tepung tapioka, tepung maizena, wortel, garam, merica, dan bumbu lokal lainnya. Sama halnya dengan bakso lele, nugget lele dikemas lebih higienis dan lebih menarik untuk dapat dijadikan cinderamata lokal khas Desa Tista.

g. Donat Ubi Ungu

Selain padi, hasil pertanian Desa Tista yang masih unggul hingga saat ini adalah ubi ungu. Banyaknya produksi tanaman ini membuat masyarakat mengolahnya menjadi donat ubi ungu. Donat ini sama dengan donat pada umumnya hanya bahan dasarnya saja yang berbeda yakni ubi ungu. Warna donat ini sangat khas, karena warna di luar permukaannya sama dengan donat pada umumnya yakni coklat, namun di dalamnya berwarna ungu. Teksturnya lebih lembut, tanpa pengawet dan kandungan zat besi dalam donat menjadikan Donat Tista ini sangat khas.

h. Loloh Sereh

Loloh sereh merupakan salah satu potensi minuman lokal yang terdapat di Desa Tista. Masyarakat memanfaatkan tanaman-tanaman yang memiliki khasiat, seperti: sereh dan jahe untuk dijadikan minuman loloh sereh yang berkhasiat untuk kesehatan.



Saat ini loloh sereh belum diproduksi dalam jumlah yang banyak hanya sering disuguhkan untuk menjamu tamu di keluarga. Selain disuguhkan untuk tamu, minuman ini biasa dikonsumsi pada malam hari untuk menghangatkan tubuh.

Pembuatan Cenderamata Lokal

Hal yang penting untuk diadakan dalam kegiatan kepariwisataan adalah cenderamata. Karena cenderamata merupakan sesuatu yang menjadi pengingat ataupun menjadi bukti bahwa wisatawan bersangkutan pernah datang atau berkunjung ke suatu tempat. Dalam hal ini yang terpenting adalah cenderamata yang sesuai dengan karakteristik dan kearifan lokal dari suatu daerah tujuan wisata atau yang sering disebut dengan cenderamata lokal.

Desa Tista sebagai Desa Wisata juga memiliki berbagai cenderamata lokal yang dapat diberikan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Tista. Adapun beberapa cenderamata lokal yang disiapkan di Desa Tista, yaitu:

a. Berbagai Kerajinan Dari Sampah

Di Desa Tista terdapat Bank Sampah, di mana masyarakat Desa Tista dapat membawa berbagai sampah, baik sampah organik maupun sampah non organik untuk dihargakan dengan uang. Kemudian sampah tersebut dipilah berdasarkan jenisnya, yaitu yang organik dan yang non organik. Sampah-sampah organik akan diolah dijadikan kompos dan dipergunakan untuk keperluan pertanian di Desa Tista dan juga dapat dimanfaatkan oleh orang luar yang berminat menggunakan bahan kompos dari Desa Tista. Sampah-sampah non organik, seperti: bekas-bekas botol minuman, koran-koran bekas akan diolah menjadi barang-barang kerajinan yang sangat menarik dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Kerajinan yang dapat dibuat oleh masyarakat Desa Tista dari sampah non organik tersebut adalah tas dengan berbagai bentuk dan *bokoran* dalam berbagai bentuk. Barang-barang



tersebut dijadikan cinderamata untuk wisatawan dan juga dapat dijual sampai ke luar Desa Tista. Masyarakat Desa Tista sangat antusias untuk mengembangkan kerajinan ini dan dibantu oleh Tim Udayana Mengabdi, sehingga di samping dapat menambah penghasilan masyarakat juga secara tidak langsung dapat menjaga kebersihan Desa Tista dan dapat mengembangkan budaya hidup bersih, sehingga Program Sapta Pesona dapat tercapai dan sukses.

b. Gelang Dan Kalung Dari Biji Buah Asem

Buah Asem kalau di Bali disebut dengan “Buah Celagi”, di mana Pohon Celagi merupakan pohon yang mempunyai nilai magis di Bali. Di Desa Tista ada sebuah pura yang disebut dengan Pura Celagi. Pura Celagi merupakan salah satu pura yang berumur sangat tua, di mana pura tersebut sesuai dengan namanya Pura Celagi, yaitu ditumbuhi Pohon Celagi yang sangat besar yang sangat dihormati oleh masyarakat Desa Tista. Dengan

adanya Pura Celagi tersebut menambah suasana sakral dan diyakini oleh masyarakat bahwa Pohon Celagi yang ada di Desa Tista bisa dipakai sebagai obat dan keperluan Upacara Agama, sehingga perlu untuk dipelihara dan dilestarikan, dengan demikian secara tidak langsung tumbuh-tumbuhan di Desa Tista dapat terjaga dengan baik. Biji Celagi tersebut dapat dijadikan kalung dan gelang untuk cinderamata lokal Desa Tista karena permukaan Biji Celagi yang licin dan mengkilat, sehingga ketika dijadikan kalung dan gelang akan kelihatan indah dan artistik. Pengembangan cinderamata ini baru dalam tahap sederhana dan untuk ke depan akan dikembangkan secara baik, sehingga dapat dijadikan cinderamata untuk wisatawan dan dapat dijual ke daerah lain sebagai bahan kerajinan lokal Desa Tista.

c. Berbagai Lukisan

Di Desa Tista ada salah seorang warganya yang mempunyai bakat melukis dan



mengembangkan berbagai lukisan, di mana bakat melukisnya tersebut baru sebatas untuk memenuhi hobinya saja. Padahal lukisan yang dihasilkan mempunyai nilai keindahan. Dengan dikembangkannya Desa Tista sebagai Desa Wisata, maka bakat melukis yang bermula dari hobi ini akan dikembangkan secara profesional, sehingga dapat dijadikan cinderamata lokal untuk wisatawan yang datang ke Desa Tista. Sebelumnya, karena permintaan yang tidak ada, maka potensi lukisan ini tidak begitu kelihatan. Tetapi seiring perkembangannya, cinderamata lokal dari lukisan ini akan dikembangkan secara optimal untuk mendukung pengembangan Desa Tista sebagai Desa Wisata.

Pengemasan Kuliner Lokal Dan Cinderamata Lokal Desa Tista

Dari berbagai hasil pengolahan kuliner lokal dan cinderamata lokal yang dilaksanakan oleh masyarakat Desa Tista, maka berbagai potensi masyarakat yang sebelumnya tidak dilihat sebagai produk yang

mempunyai nilai ekonomis, akhirnya memberikan dan membuka pemahaman masyarakat Desa Tista bahwa terdapat potensi besar di Desa Tista yang dapat dikembangkan untuk mendukung desa wisata dan juga untuk dapat memberikan manfaat secara ekonomis untuk masyarakat Desa Tista. Dari hal-hal yang kelihatan biasa tetapi setelah diolah sedemikian rupa ternyata dapat menjadi produk yang mempunyai daya tarik dan dapat dijadikan cinderamata lokal untuk mendukung Desa Wisata Tista serta dapat membuka peluang usaha untuk masyarakat melalui *home-home industry* di Desa Tista.

Untuk dapat lebih memberikan daya tarik yang lebih besar terhadap kuliner dan cinderamata lokal yang dihasilkan masyarakat Desa Tista dan pada nantinya dapat dipasarkan, maka diperlukan pengemasan dari produk-produk tersebut. Sebuah produk akan siap untuk dipasarkan apabila sudah dikemas dengan baik, sehingga akan menambah daya tarik produk tersebut serta dapat bertahan lama dan mudah untuk dibawa. Proses pengemasan ini juga tetap



dilaksanakan oleh masyarakat Desa Tista, sehingga masyarakat secara utuh mendapatkan pengetahuan dan keterampilan tentang teknik-teknik pembuatan dan pengolahan serta pengemasan suatu produk untuk dapat dijadikan daya tarik dalam mendukung Desa Wisata Tista.

Masyarakat Desa Tista sangat antusias dan sangat bersemangat sekali di dalam keterlibatannya untuk menggali dan mengembangkan potensi desanya, khususnya untuk kuliner dan pengolahan produk untuk cinderamata lokal, meskipun Desa Tista tergolong baru sebagai desa wisata, akan tetapi dukungan dan partisipasi aktif dari masyarakatnya yang sangat memberikan andil besar dalam perkembangan Desa Wisata Tista, di mana Desa Wisata Tista merupakan salah satu desa wisata yang berkembang dari 23 desa wisata di Kabupaten Tabanan dan desa wisata yang sering mendapat kunjungan dari Pengelola Desa Wisata dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) dari berbagai daerah di Indonesia. Hal inilah, yang perlu untuk dipertahankan dan terus ditingkatkan produk-produk wisata

desa, baik untuk dapat menggali potensi, bagaimana pengemasannya, dan tentunya yang paling penting adalah memasarkan produk-produk tersebut, sehingga dapat menghasilkan pendapatan secara ekonomi bagi masyarakat dan membuka peluang usaha di Desa Tista.

Hasil pengemasan produk dari masyarakat Desa Tista difasilitasi untuk dipasarkan melalui BUMDes, di mana hasil-hasil produk dari masyarakat melalui *home-home industry* kemudian akan dipasarkan ke berbagai tempat yang ada kerjasama pemasaran dengan BUMDes. Di samping itu, beberapa swalayan-swalayan yang ada di sekitar Desa Tista juga sangat antusias untuk membeli hasil produk kuliner Desa Tista, sehingga keberadaan swalayan-swalayan tersebut juga dapat membantu dan memberikan manfaat kepada masyarakat. Selain itu, masyarakat Desa Tista juga sangat kreatif untuk dapat memasarkan produk-produknya, yaitu: melalui media *online*, di mana hal ini tentunya memerlukan tampilan-tampilan yang menarik dan kemasan-



kemasan yang menarik pula untuk dapat diminati oleh konsumen dari berbagai kalangan. Tentunya, hal ini juga memerlukan keterampilan dan kreativitas yang tinggi dari masyarakat Desa Tista untuk dapat bersaing dengan produk lain di dunia maya. BUMDes untuk memasarkan produk masyarakat, selain bekerjasama dengan pihak luar juga memasarkan produk untuk kebutuhan cinderamata untuk wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Tista, di mana BUMDes juga membuka gerai pusat oleh-oleh di Desa Tista. Sinergi yang sangat baik ini tentunya akan dapat memberikan dorongan positif untuk perkembangan jiwa kewirausahaan masyarakat untuk dapat memanfaatkan potensi yang ada di Desa Tista yang diolah dan dikemas sedemikian rupa, sehingga dapat menjadi sumber penghasilan kepada masyarakat yang tujuannya adalah dapat memutar dan menggerakkan roda perekonomian desa yang akan dapat mensejahterakan masyarakat Desa Tista sendiri dan juga tentunya untuk desa-desa di sekitarnya.

KESIMPULAN

Dari uraian berkaitan dengan pengemasan kuliner lokal dan cinderamata lokal, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Potensi wisata Desa Wisata Tista sangat besar untuk dikembangkan, yang meliputi: potensi alam, potensi budaya, dan potensi manusia.
2. Banyak aktivitas wisata yang dapat dikembangkan di Desa Wisata Tista yang dapat dilaksanakan oleh wisatawan bersama-sama masyarakat lokal demi meningkatkan pendapatan masyarakat lokal.
3. Yang diperlukan untuk melestarikan kesan terhadap wisatawan adalah cinderamata lokal yang sesuai dengan karakter daerah termasuk beragamnya kuliner lokal Tista dapat dikemas menjadi cinderamata lokal.
4. Dari pemahaman dan keterampilan yang diperoleh oleh masyarakat Tista, maka perlu dibentuk suatu organisasi dan sistem pengelolaan yang baik untuk mengatur kegiatan



pengemasan kuliner lokal dan pengadaan cinderamata lokal, sehingga masyarakat Desa Tista secara langsung berpartisipasi aktif dan turut memonitor kelestarian dan kebutuhan yang diperlukan pada Desa Wisata Tista.

5. Kendala yang dihadapi masyarakat Desa Tista dalam pengemasan dan pengembangan kuliner lokal serta cinderamata lokal adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang penyediaan dan pengembangan ide-ide kreatif yang diperlukan, sehingga diperlukan kerjasama dengan berbagai *stakeholders*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin Hamid. 1981. *Mycotoxin in Food and Agricultural Products –Aflatoxins*. MARDI.
- Bullermann, L.B. 1979. *Significance of Mycotoxins to Food Safety and Human Health*. J. Food Protection
- Fagence, Michael, 1997. *Approches to Planning for Rural and Village Tourism Realizing The Potential of Rural Areas an Village*. Proceedings on the training and workshop on Planning Sustainable Tourism, ed. Minnery, John, Gunawan Myra, P. Penerbit: ITB, Bandung.
- Furia, T.E. 1968. *Handbook of Food Additives*. The Chemical Rubber Co, Cleveland.
- Hermantoro, Henky, dkk. 2010. *Pariwisata Mengikis Kemiskinan*. Jakarta: Pusat Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisata.
- Kusumahadi, M. 2007. *Practical Challenge to the Community Empowerment Program*. Yogyakarta: Experience of Satunama Foundation of Yogyakarta.
- Korten dan Syahrir (ed.) 1988. *Pembangunan Berdimensi Kerakyatan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Mathieson, A. dan Wall, G, 1982. *Tourism Economic, Physical and Social Impacts*. Longman Group Limited. New York.
- Monografi Desa Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. 2016
- Page, S.J. dan D. Getz (eds.). 1997. *The Business of Rural Tourism*. London: International Thomson Business Press.
- Sutrisno, 1999. *Pemberdayaan Masyarakat*. www.pemberdayaan.com. Accessed on Pebruari 2013.