

**PEMETAAN POTENSI KULINER LOKAL DALAM MENUNJANG
PENGEMBANGAN DESA WISATA BLIMBINGSARI
KABUPATEN JEMBRANA**

Ni Luh Putu Widhya Pibriari *¹
widhyapibriari@gmail.com

I Made Sunata *²

**Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia,
Universitas Triatma Mulya**

ABSTRACT

This study aims to map the potential of local culinary in supporting the development of Blimbingsari Tourism Village, Jembrana Regency. This research uses a descriptive approach, and data collection techniques are carried out through direct observation (observation), interviews and literature study. The results showed that local culinary products that have the potential to support the development of Blimbingsari Tourism Village are Lawar Klungah, Ayam Betutu, Rujak Bulung, Nasi Campur Ayam Bali, Kolak, Jukut Ares, Tum Ayam, Jajan Wajik, Jajan Bendu, Bubur Injin, Tipat Cantok, Nasi Sela (Ubi), Be Pasih Mesambel Matah, Sambal Bongkot, Jukut Urab, Nasi Bubuh, Pesan Celengis, Pesan Kakul dan Jukut Plecing. The implementation of this research is expected to increase public awareness and increase the role of local culinary in supporting the development of Blimbingsari Tourism Village.

Key words: *Local Culinary, Tourism Village*

PENDAHULUAN

Desa Wisata Blimbingsari, merupakan salah satu desa wisata yang berlokasi di Kabupaten Jembrana dengan predikat desa wisata spiritual. Desa Wisata Blimbingsari didirikan pada tahun 1939 oleh seorang misionaris Belanda yang dibantu oleh puluhan orang Bali yang beragama Kristen. Proses pembentukan Desa

Blimbingsari dilakukan dengan merambah hutan untuk mewujudkan keinginan memiliki desa bernuansa Kristen.

Desa Blimbingsari secara umum tidak memiliki perbedaan dengan desa tradisional lainnya di Bali yang dilihat dari pakaian adat, bahasa daerah yang dipergunakan dan nama penduduk desa juga mempergunakan nama sebagaimana

masyarakat Hindu Bali. Penduduk Desa Blimbingsari meskipun memeluk agama Kristen, tetapi mereka tetap mempertahankan nilai-nilai budaya yang dirawat dan diwariskan dari generasi ke generasi berikutnya. Hal inilah yang membuat Desa Blimbingsari menjadi desa yang unik dan menarik. Hal tersebut dapat dilihat pada setiap hari raya natal, masyarakat Desa Blimbingsari menyambutnya dengan membuat hiasan penjor di sepanjang jalan desa, penjor merupakan hiasan yang umum digunakan oleh masyarakat Hindu Bali menjelang hari raya Galungan dan pada saat kebaktian di gereja, umat Kristen yang datang beribadah mengenakan pakaian adat Bali. Pendeta yang memimpin ibadah juga menggunakan Bahasa Bali dalam penyampaian kotbah dan nyanyian rohani di gereja diiringi dengan gamelan Bali.

Desa Blimbingsari ditetapkan menjadi desa wisata pada tanggal 16 Desember 2011 oleh Gubernur Bali dan diresmikan oleh Bupati Jembrana pada tanggal 25 Desember 2011. Penetapan dan peresmian Desa Blimbingsari sebagai desa wisata

tidak terlepas dari keunikan Desa Blimbingsari sebagai berikut:

Gereja Pniel merupakan gereja tertua yang dibangun dengan ornamen khas budaya Bali. Masyarakat di Desa Blimbingsari pada hari-hari tertentu dalam acara kegiatan keagamaan selalu menggunakan pakaian adat Bali diiringi dengan gamelan Bali.

Topografi Geografis., bentangan alam perbukitan yang ada di Desa Blimbingsari merupakan potensi yang dapat dikembangkan menjadi atraksi wisata alam

Burung Jalak Putih adalah salah satu hewan langka yang dilindungi di Bali. Burung Jalak Putih yang hidup bebas di Desa Blimbingsari menjadi daya tarik tersendiri bagi pecinta burung dengan melihat kehidupan alamiah Burung Jalak Putih di habitatnya. Bagi fotografer, tentunya akan menjadi tantangan tersendiri untuk mengabadikan keindahan dan keunikan dari kehidupan burung Jalak Putih yang langka di Bali.

Sumber mata air *Grojogan*. Mata air ini berasal dari hutan yang dialirkan dan dimanfaatkan oleh

warga setempat untuk keperluan rumah tangga dan mengairi perkebunan. Di samping itu, *grojogan* dimanfaatkan sebagai tempat rekreasi oleh warga desa setempat dan sekitarnya. *Grojogan* belum dimaksimalkan sebagai salah satu daya tarik desa wisata di Blimbingsari karena pengelolaannya juga masih banyak yang harus dibenahi.

Pengrajin gula merah merupakan industri rumah tangga (*home industry*) yang proses pembuatan gula merah dilakukan secara tradisional di rumah penduduk. Bahan utama gula merah adalah air kelapa yang diproses melalui perebusan dalam jangka waktu yang cukup lama. Gula merah buatan masyarakat setempat merupakan gula merah yang alami tanpa bahan pengawet.

Budidaya lebah madu dilakukan secara tradisional. Peternak lebah madu menggunakan lahan perkebunan dengan cara menyiapkan tempat untuk sarang lebah yang disebut dengan "*kungkungan*" (bahasa Bali). *Kungkungan* adalah rumah lebah

madu yang terbuat dari batang pohon yang dilubangi pada bagian tengahnya. *Kungkungan* biasanya dibuat dari potongan batang kelapa yang dilubangi, sehingga berbentuk seperti sebuah pipa. Proses panen sampai menghasilkan madu dilakukan secara tradisional berdasarkan cara yang sudah turun temurun.

Pengembangan Desa Wisata Blimbingsari tidak terlepas dari pengembangan faktor pendukung lainnya, seperti akomodasi berupa penginapan dan rumah makan. Rumah makan yang ada di Desa Wisata Blimbingsari merupakan rumah makan yang dikelola secara sederhana dengan menyajikan makanan–makanan lokal. Berbagai jenis makanan lokal yang dijual tentunya akan menambah pengalaman dan menjadi daya tarik wisatawan. Teori Pestek & Cinjarevic (2014) juga menyatakan bahwa industri kuliner merupakan komponen yang penting dari industri pariwisata (*tourism industry*) dan pengalaman kuliner (*culinary experience*) memberikan pengalaman penting bagi para wisatawan.

Pengalaman kuliner (*Culinary experience*) antara lain dengan menyajikan berbagai jenis hidangan lokal yang memberikan banyak keuntungan bagi penduduk setempat dan wisatawan karena produk-produk tersebut merupakan produk yang kompetitif dengan bahan lokal yang berkualitas dan menawarkan pengalaman wisata yang unik bagi wisatawan secara langsung. Produk kuliner lokal yang kompetitif adalah produk kuliner lokal yang memiliki keunggulan lebih dibandingkan dengan produk-produk sejenis dari para pesaingnya yang dapat dilihat dari penampilan (*appearance*), kesegaran (*freshness*), kesehatan (*health*), pengemasan (*packaging*) dan merek (*brand*)

RUMUSAN MASALAH

Beberapa permasalahan terkait dengan penelitian yang dilakukan Desa Wisata Blimbingsari, dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Produk kuliner lokal apa saja yang berpotensi didalam menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari?
2. Keunggulan kompetitif apa yang dimiliki dari berbagai macam

produk kuliner tersebut dalam menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari?

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui produk kuliner lokal yang berpotensi dalam menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari
2. Untuk mengetahui keunggulan kompetitif yang dimiliki dari berbagai macam produk kuliner tersebut dalam menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari

MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dan sumber informasi bagi pihak-pihak terkait yang ingin mengembangkan dan meningkatkan produk kuliner lokal dalam usaha untuk ikut berpartisipasi dalam mendukung pengembangan desa wisata khususnya di Desa Wisata Blimbingsari.

KAJIAN PUSTAKA

Konsep Desa Wisata

Nuryanti (1993) dalam teorinya menyatakan bahwa konsep desa

wisata adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku” Hal ini dapat diartikan bahwa desa wisata merupakan salah satu cara untuk menikmati atraksi, akomodasi dan fasilitas pariwisata dalam sebuah masyarakat yang masih menjunjung tinggi tradisi yang ada, dengan demikian, yang menjadi fokus utama dari sebuah desa wisata adalah tradisi asli yang masih menyatu dengan kehidupan masyarakat, sehingga desa wisata tidak dapat dipisahkan dari tradisi. Pengembangan destinasi wisata merupakan salah satu cara untuk menjadikan lingkungan lebih maju, baik, dan berguna bagi semua kalangan. Suwanto (2009) menyatakan bahwa terdapat beberapa bentuk produk pariwisata yang berpotensi untuk dikembangkan adalah pariwisata budaya (*cultural tourism*), ekowisata (*ecotourism*), pariwisata bahari (*marine tourism*), pariwisata petualangan (*adventure tourism*), pariwisata agro (*agro tourism*), pariwisata pedesaan

(*village tourism*), *gastronomy* (*culinary tourism*), dan pariwisata spiritual (*spiritual tourism*). Permendagri No. 33 Tahun 2009 tentang Pedoman Pengembangan Ekowisata di Daerah pada Pasal 2 menjelaskan jenis ekowisata di daerah adalah ekowisata bahari, ekowisata hutan, ekowisata pegunungan, dan/ atau ekowisata karst. Adapun pelaku ekowisata adalah pemerintah, pemerintah daerah, dunia usaha, dan masyarakat yang bergerak di bidang wisata (Permendagri No. 33 Tahun 2009, Pasal 1 Ayat 6).

Prinsip pengembangan desa wisata sebagai salah satu produk wisata alternatif yang dapat memberikan dorongan bagi pembangunan pedesaan yang berkelanjutan serta memiliki prinsip-prinsip pengelolaan antara lain:

1. Memanfaatkan sarana dan prasarana masyarakat setempat
2. Menguntungkan masyarakat setempat
3. Berskala kecil untuk memudahkan terjalinnya hubungan timbal balik dengan masyarakat setempat
4. Melibatkan masyarakat setempat

5. Menerapkan pengembangan produk wisata pedesaan

Pengembangan desa wisata harus dapat mengubah peran masyarakat dari obyek menjadi subyek pembangunan oleh karenanya harus menguntungkan/mensejahterakan masyarakat. Pengembangan desa wisata harus memiliki manfaat terhadap:

1. Pemberdayaan Ekonomi Rakyat
2. Pemberdayaan Sosial Budaya
3. Pemberdayaan Lingkungan Desa wisata
4. Pemberdayaan Kelembagaan dan Sumber Daya Manusia

Kuliner Lokal

Keragaman adat dan budaya yang ada di Indonesia sebagai salah satu penyebab timbulnya berbagai macam masakan khas daerah yang ada di Indonesia. Makanan khas daerah dalam perkembangannya menjadi salah satu sektor industri andalan kuliner dalam memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi daerah dan nasional Winarno (2013) dalam teorinya menyatakan bahwa industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi

destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hall dan Sharples (2003) yang menyatakan bahwa makanan, produksi makanan dan atribut khusus makanan daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan wisata. Kebutuhan dan pengalaman akan makanan daerah menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku wisatawan dalam melakukan pengambilan keputusan untuk melakukan bentuk perjalanan ke suatu daerah. Hall (2003) dalam teorinya mengemukakan bahwa minuman, makanan dan industri pariwisata yang mengandalkan ciri khas regional/ daerah dapat digunakan untuk mengembangkan pasar dan melakukan promosi. Hall dan Sharples (2003) menyatakan bahwa ada 3 bentuk/*varian food tourism* yang dilakukan oleh wisatawan:

1. *Rural/Urban Tourism*

Kegiatan berkunjung ke restoran/ rumah makan pada 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.

2. *Culinary Tourism*

Kegiatan mengunjungi pasar tradisional/ restoran lokal, festival makanan lokal pada saat datang ke destinasi wisata. Ketertarikan terhadap makanan lokal tergolong sedang karena menikmati menu lokal merupakan bagian dari aktivitas wisatawan.

3. *Gastronomi Tourism/Cuisine Tourism/Gourmet Tourism*

Kegiatan/ bepergian ke suatu daerah yang dilakukan khusus untuk menikmati makanan lokal, festival makanan lokal, atau mempelajari makanan lokal secara serius. Menikmati/ mempelajari makanan lokal sebagai tujuan/daya tarik utama kegiatan perjalanan, dan

memiliki ketertarikan tinggi terhadap makanan lokal.

Bagi sebagian wisatawan, menikmati makanan dari daerah lain adalah cara yang benar-benar total untuk mendapatkan pengalaman dan menerima budaya yang berbeda tanpa perasaan enggan. Pengembangan budaya lokal termasuk makanan lokal memiliki nilai strategis yaitu: menciptakan atraksi wisata alternatif dan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Pengembangan potensi desa wisata yang bersumber dari makanan tradisional/ lokal merupakan salah upaya untuk meningkatkan daya tarik wisatawan dan melestarikan makanan tradisional sebagai salah satu bentuk kekayaan daerah yang harus tetap dijaga kelestariannya. Terkait dengan pengembangan potensi desa wisata yang bersumber dari makanan tradisional/ lokal, maka perlu disadari bahwa tidak semua makanan lokal dapat dikembangkan sebagai atraksi wisata. Pernyataan tersebut dipertegas oleh Hobsbawm dan Ranger (2000) yang berpendapat bahwa hanya masakan yang sangat

dikenal rasa dan kualitasnya saja yang dapat dikembangkan menjadi produk wisata. Hal ini tentunya menjadi tantangan tersendiri bagi desa wisata yang menyajikan makanan tradisional untuk dapat meningkatkan kualitas dan rasa makanan yang sesuai dengan selera wisatawan, tanpa meninggalkan ciri khas dari makanan daerah tersebut.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian dilakukan di Desa Wisata Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana. Lokasi Desa Wisata Blimbingsari dapat ditempuh dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai ke arah Gilimanuk selama \pm 3 jam atau sekitar 1 jam dari pelabuhan penyeberangan Gilimanuk menuju ke Denpasar. Secara geografis, batas Desa Wisata Blimbingsari di sebelah utara dan barat, berbatasan langsung dengan Taman Nasional Bali Barat, di sebelah timur berbatasan dengan Desa Ekasari dan di sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Melaya. Penduduk Desa Wisata Blimbingsari beragama Kristen Protestan dengan mata pencaharian sebagai petani, peternak, pegawai

negeri sipil, guru dan pegawai swasta.

Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperlukan dalam penelitian ini dikumpulkan dengan cara:

1. Observasi

Metode pengumpulan data dengan melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan

2. Wawancara

Metode pengumpulan data yang bertujuan untuk menggali informasi secara mendalam mengenai objek yang diteliti dengan harapan dapat menemukan informasi lebih terbuka dari responden. Sugiyono (2018) menyatakan teknik wawancara yaitu metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan bebas, baik terstruktur maupun tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai objek penelitian.

3. Studi Kepustakaan dilakukan untuk mendukung atau memperkuat konsep-konsep

yang dapat dijadikan sebagai landasan pemikiran dalam penelitian yang berhubungan dengan masalah yang ada di lapangan. Adapun berbagai sumber yang peneliti ambil, antara lain buku-buku, karya ilmiah, makalah dan tulisan-tulisan dari internet yang berhubungan dengan penelitian.

Teknik Analisis

Sugiyono (2018) menyatakan bahwa analisis statistik deskriptif adalah analisis data yang dibuat baik tersendiri maupun berkelompok dengan tujuan membuat gambaran secara sistematis, data yang aktual dan akurat mengenai fakta-fakta serta hubungan antara fenomena yang diselidiki atau diteliti. Statistik deskriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan/ menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi.

Pembahasan

Desa Wisata Blimbingsari, Kecamatan Melaya, Kabupaten

Jembrana memiliki berbagai macam potensi wisata, mulai dari budaya, sejarah, wisata alam, dan wisata kuliner. Potensi tersebut apabila dikembangkan secara maksimal dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Desa Wisata Blimbingsari.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan warga Desa Wisata Blimbingsari, maka potensi kuliner yang dirasa dapat dikembangkan untuk menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari, adalah:

1. *Lawar Klungah*, salah satu kuliner khas Bali yang terbuat dari campuran beberapa jenis sayuran yang diolah sedemikian rupa dengan bumbu tradisional yang disebut dengan *base genep* (Bahasa Bali) yang berfungsi sebagai bumbu inti. Ada beberapa jenis *lawar* yakni *lawar putih*, *lawar merah*, *lawar don blimbing*, *lawar klungah* dan masih banyak jenis *lawar* yang lainnya. Bahan utama *lawar klungah* adalah batok kelapa muda yang belum berisi daging buah kelapa. Tekstur *klungah*

- yang masih lentur dan memiliki rasa sedikit pahit, kemudian direbus sampai matang. Proses berikutnya adalah *klungah* dipotong kecil-kecil kemudian dicampur dengan daging ayam cincang, rebusan kacang panjang dan *base genep*.
2. Ayam Betutu, ayam yang dikukus dan dibungkus dengan daun pisang. Pada rongga dalam pada ayam akan diisi dengan *base genep* (Bahasa Bali), sehingga selama ayam tersebut dikukus, maka bumbu tersebut akan meresap ke dalam daging ayam. Penyajian ayam betutu biasanya akan ditambahkan secara terpisah dengan sambal mentah khas Bali untuk wisatawan yang menyukai makanan pedas.
 3. Rujak *Bulung*, rumput laut yang biasanya dipergunakan untuk rujak adalah jenis rumput laut hijau. Rumput laut hijau yang masih segar kemudian dicampur dengan parutan kelapa muda yang sudah dipanggang, parutan laos, caberawit/ cabe kecil dan *kuah pindang* (Bahasa Bali).

Kuah pindang memiliki rasa yang hampir sama dengan kaldu ikan.
 4. Nasi Campur Ayam Bali, nasi campur khas daerah yang terdiri dari nasi yang disajikan bersama dengan ayam betutu atau ayam suwir pedas, sate lilit, *lawar* buncis, kacang goreng, kerupuk, dan tentunya *sambal matah* (sambal khas Bali yang terdiri dari irisan bumbu yang masih mentah).
 5. Kolak/ kolek adalah makanan daerah yang berbahan dasar pisang atau ubi jalar yang direbus dengan santan, gula aren dan daun pandan. Penamaan dari kolak sangat tergantung dari bahan utama yang dipergunakan.
 6. *Jukut Ares*, sop yang bahan utamanya adalah kaldu yang ditambahkan dengan *base genep* irisan batang dari pohon pisang yang masih muda yang berfungsi sebagai sayuran. *Jukut ares* yang dalam proses pembuatannya, sering ditambahkan daging dan tulang. bumbu yang digunakan, pilih *base genep*

7. *Tum Ayam*, kata "*tum*" (Bahasa Bali) memiliki arti dibungkus. Sesuai dengan namanya, maka *tum* ayam merupakan makanan menggunakan ayam sebagai bahan baku utama yang ditambahkan dengan bumbu dan dibungkus dengan daun pisang. Setelah dibungkus, *tum* ayam kemudian diukukus selama ± 15 menit.
8. Jajan *Wajik*, merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari beras ketan, gula aren, santan dan daun pandan untuk meningkatkan aroma lezat dari jajan wajik tersebut. Pada umumnya jajan *wajik* berwarna merah, tetapi dewasa ini jajan wajik dapat berwarna hijau karena menggunakan gula pasir yang ditambahkan dengan pewarna makanan.
9. Jajan Bendu, dibuat dari tepung ketan yang diisi dengan *unti* (Bahasa Bali). *Unti* merupakan hasil rebusan dari campuran parutan kelapa dan gula aren. *Unti* yang baik memiliki tekstur yang kering/tidak berair
10. Bubur *Injin*

Bubur *injin* merupakan jajanan tradisional yang berbentuk bubur. Bubur *injin* biasanya disajikan dengan santan dan gula cair yang terbuat dari gula aren dengan aroma pandan harum.
11. *Tipat Cantok*, potongan ketupat yang disajikan dengan berbagai jenis rebusan sayuran yang sudah dicampur dengan bumbu kacang. Bumbu kacang tersebut memiliki rasa yang hampir sama dengan bumbu gado-gado. *Tipat Cantok* biasanya disajikan dengan kerupuk dan kacang tanah yang digoreng.
12. *Nasi Sela* (Ubi), merupakan campuran antara beras dengan ketela rambat yang dipotong berbentuk dadu/kubus. Perbandingan antara beras dengan ketela rambat, sangat tergantung dari selera masing – masing. Proses memasaknya adalah dengan cara dikukus.
13. *Be Pasih Mesambel Matah*, ikan laut yang disajikan dengan irisan bumbu yang masih mentah, yang bahan-bahannya terdiri dari cabe, bawang merah, bawang

- putih, serih, daun jeruk dan minyak kelapa.
14. Sambal Bongkot, bahan utamanya terbuat dari irisan bunga bongkot/kecombrang, yang ditambahkan dengan cabe, bawang merah, bawang putih, serih, daun jeruk dan minyak kelapa.
 15. *Jukut Urab*, terdiri dari berbagai jenis rebusan sayuran yang ditambahkan dengan parutan kelapa yang dipanggang, cabe, perasan air limau dan bawang goreng.
 16. *Nasi Bubuh*, Nasi bubur yang disajikan dengan ayam suwir, *jukut urab*, kacang goreng dan kuah ayam.
 17. *Pesan Celengis/Pepes* telengis merupakan jenis pepes yang dibuat dengan bahan utama sari ampas yang berasal dari pembuatan minyak kelapa tradisional Bali. Proses pembuatan pepes telengis khas Bali tidak terlalu sulit. Bumbu yang digunakan untuk memasak pepes telengis adalah bumbu genep. Pepes telengis memiliki rasa yang begitu berbeda dibandingkan dengan pepes jenis lainnya. dan memiliki bau yang cukup harum.
 18. *Pesan Kakul*, merupakan pepes telengis yang ditambahkan dengan daging dari keong yang hidup di sawah
 19. *Jukut Plecing*, terbuat dari rebusan kangkung yang disuwir memanjang mengikuti alur serat batang kangkung dan disajikan dengan sambal tomat yang agak pedas.
- ### SIMPULAN
- Berdasarkan hasil penelitian di atas maka dapat disimpulkan bahwa pemetaan produk kuliner lokal yang berpotensi dalam menunjang pengembangan Desa Wisata Blimbingsari adalah *Lawar Klungah, Ayam Betutu, Rujak Bulung, Nasi Campur Ayam Bali, Kolak, Jukut Ares, Tum Ayam, Jajan Wajik, Jajan Bendu, Bubur Injin, Tipat Cantok, Nasi Sela (Ubi), Be Pasih Mesambel Matah, Sambal Bongkot, Jukut Urab, Nasi Bubuh, Pesan Celengis, Pesan Kakul* dan *Jukut Plecing*.
- ### SARAN
1. Adanya peranan masyarakat Desa Wisata Blimbingsari secara aktif

- untuk merasa bangga terhadap potensi kuliner yang dimiliki
2. Peranan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) secara aktif untuk memperkenalkan makanan tradisional kepada setiap wisatawan yang datang ke Desa Wisata Blimbingsari.
 3. Penelitian lebih lanjut, diharapkan untuk mengkaji secara lebih mendalam mengenai jenis-jenis makanan yang sesuai dengan selera wisatawan yang datang ke Desa Wisata Blimbingsari
- <http://ejournal.unesa.ac.id/kajian-tentang-kesiapan-desa-margomulyo/2013>.
Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Peraturan Menteri dalam Negeri nomor 33 Tahun 2009 tentang Pedoman Pengembangan Ekowisata di Daerah. Diakses dari:
https://www.ekowisata.org/uploads/P_33_2009_Dagri.pdf
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Winarno, Bondan. 2013. 100 Makanan Tradisional Indonesia Mak Nyus. Jakarta: Kompas.

DAFTAR PUSTAKA

- Gamal Suwantoro. 2009. Dasar-dasar Pariwisata. Yogyakarta: Andi.
- Hall, C. Michael, Sharples, Mitchell, Macionis and Brock C. (2003). Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets. UK: Butterworth-Heinemann Elsevier Ltd.
- Hobsbawm, Eric & Ranger Terence. 2000. The Invention OF Tradition. New York: Cambridge University Press
- Nuryanti, Wiendu. 1993. Concept, Perspective and Challenges, Laporan Konperensi Internasional Mengenai Pariwisata Budaya. Diakses dari: