

## STRATEGI PENGEMBANGAN KULINER TRADISIONAL BOGOR SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

*(Bogor's Traditional Culinary Development Strategy as Tourism Attraction)*

DYAH PRABANDARI<sup>\*1)</sup>, KANIA SOFIANTINA RAHAYU<sup>1)</sup> DAN ANNISA RIZKIRIANI<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Program Studi Ekowisata Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, Jl. Kumbang No.14 Bogor

<sup>2)</sup> Dosen Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, Jl.Kumbang No.14 Bogor

\*Email: [dyahprabandari@apps.ipb.ac.id](mailto:dyahprabandari@apps.ipb.ac.id)

Diterima 26 Mei 2021 / Disetujui 28 Oktober 2021

### ABSTRACT

*The tourism industry which emphasizes cultural elements and local wisdom is a tourist attraction in Indonesia, one of which is in the culinary field. Culinary based on local wisdom can be served through traditional food products in an area even though at this time the existence of traditional food is being displaced by the existence of non-traditional foods as follow pizza, spaghetti, fast food etc. Bogor is an area in West Java Province which has uniqueness in the culinary field, especially in traditional culinary delights. Bogor traditional culinary can be used as an attraction in tourism so that a strategy is needed in its development. This study aims to identify the development strategy of Bogor's traditional culinary as a tourist attraction. The method used in this research is descriptive qualitative. Data collection was carried out by observation, distributing questionnaires and interviews. The results showed that 18 types of traditional culinary were identified in Bogor, the level of hygiene in the production and service processes has been implemented by some producers such as washing hands, washing the equipment used and the availability of clean water. The strategy that can be done in the development of traditional Bogor culinary is packaging of tour packages with the attraction of the process of making traditional foods by paying attention to the hygiene of these foods and promoting traditional culinary.*

*Keywords: attraction, culinary, tourism, traditional food,*

### ABSTRAK

*Bidang kuliner merupakan salah satu daya tarik wisata di Indonesia yang menonjolkan unsur budaya dan kearifan lokal. Kuliner berbasis kearifan lokal dapat disajikan melalui produk makanan tradisional suatu daerah walaupun keberadaan makanan tradisional pada saat ini mulai tergeser dengan keberadaan makanan nontradisional seperti pizza, spaghetti, makanan cepat saji, dan lain-lain. Bogor merupakan kawasan di Provinsi Jawa Barat yang memiliki kekhasan dalam bidang kuliner, khususnya dalam kuliner tradisional. Kuliner tradisional Bogor dapat dijadikan sebagai daya tarik dalam wisata sehingga diperlukan suatu strategi dalam pengembangannya. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi strategi pengembangan kuliner tradisional Bogor sebagai daya tarik wisata. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, penyebaran kuesioner dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teridentifikasi 18 jenis kuliner tradisional di Bogor. Tingkat higienitas pada proses produksi dan pelayanan makanan sudah diterapkan oleh sebagian produsen seperti mencuci tangan, mencuci peralatan yang digunakan dan ketersediaan air bersih. Strategi yang dapat dilakukan pada pengembangan kuliner tradisional Bogor adalah pengemasan paket wisata dengan atraksinya adalah proses pembuatan makanan tradisional dengan memperhatikan higienitas makanan tersebut serta promosi kuliner tradisional.*

Kata kunci: atraksi, kuliner, makanan tradisional, wisata

### PENDAHULUAN

Kegiatan wisata sudah menjadi kebutuhan manusia saat ini. Wisata merupakan kegiatan yang menyenangkan karena dapat menyegarkan pikiran dan menghilangkan kepenatan. Seiring dengan perkembangan zaman, wisata tidak hanya berpengaruh pada kebutuhan fisik akan tetapi berpengaruh pada motivasi status dan prestise. Wisatawan berbondong-bondong menuju destinasi wisata kemudian mengunggah kegiatan wisata tersebut di media sosial. Perilaku wisatawan yang mengunggah foto di media sosial sudah menjadi trend pada saat ini dan berdampak pada semakin pesatnya ketersebaran akses informasi objek-objek wisata (Sujibto, 2021). Berbagai jenis wisata yang dilakukan antar lain wisata alam, wisata bahari, wisata spiritual, wisata pendidikan, wisata kuliner dan lain-lain. Kegiatan-kegiatan wisata ini diharapkan memberikan dampak pada perekonomian daerah setempat. Dorodjatun dalam Yoeti (2008) menjelaskan bahwa tujuan pengembangan pariwisata bukan hanya sekedar peningkatan perolehan devisa bagi negara, pariwisata diharapkan sebagai katalisator pembangunan. Dorodjatun dalam Yoeti (2008) menyatakan bahwa keuntungan yang bisa diperoleh dan pembangunan pariwisata yaitu: peningkatan kesempatan berusaha, peningkatan kesempatan kerja, peningkatan penerimaan pajak, peningkatan pendapatan nasional. Keuntungan lainnya adalah percepatan proses pemerataan pendapatan nasional, peningkatan nilai tambah produk hasil kebudayaan,

memperluas pasar produk dalam negeri, dan memberikan dampak *multiplier effect* dalam perekonomian sebagai akibat pengeluaran wisatawan, investor, maupun perdagangan dalam negeri.

Salah satu industri pariwisata yang sedang mengalami perkembangan pesat adalah bidang kuliner yaitu wisata yang berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. Minat wisatawan datang ke suatu daerah wisata adalah untuk mencari atau berburu makanan khas daerah tersebut, bahkan wisatawan tidak segan-segan membayar mahal untuk menikmati suatu hidangan. Konsumsi terhadap makanan merupakan salah satu proses penciptaan pengalaman baru yang menarik bagi kehidupan sebagian besar manusia. Konsumsi merupakan gaya hidup termasuk konsumsi terhadap makanan (*Marketing Outlook* dalam Harsana, 2018).

Keanekaragaman kuliner tidak terlepas dari kekayaan alam dan budaya Indonesia. Setiap kawasan berperan menciptakan makanan-makanan khas pada tiap-tiap daerah. Bogor merupakan salah satu kawasan di Provinsi Jawa Barat yang mengalami peningkatan dalam wisata kuliner. Hal ini terbukti dari banyaknya restoran atau rumah makan baru yang bermunculan dengan tema yang unik dan memiliki ciri khas. Bogor sekarang merupakan kota yang merepresentasikan perpaduan kultur tradisional Sunda, budaya kolonial, dan modernitas kota metropolitan. Beragam sajian ditawarkan mulai dari makanan khas daerah yang berkonsep tradisional sampai makanan-makanan cepat saji yang berkonsep modern.

Tidak dapat dipungkiri bahwa saat ini makanan nontradisional yang bergaya modern mulai menggeser keberadaan makanan tradisional. Perubahan zaman membuat makanan tradisional saat ini sudah jarang ditemukan padahal makanan tradisional adalah wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya. (Kusmaningtyas, 2013). Kondisi ini didukung oleh hasil penelitian yang menyebutkan bahwa perkembangan kuliner tradisional sebagai penunjang kepariwisataan, belum seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya motivasi dan minat di kalangan masyarakat. Masyarakat belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta (Harsana, 2018).

Pengolahan makanan tradisional cenderung memerlukan waktu yang lama dan memakai cara yang masih tradisional (*hand made*) karena adanya anggapan jika dikerjakan dengan menggunakan teknologi maka akan menghasilkan tekstur dan rasa yang berbeda. Soekarto dalam Syarifudin (2018) menyatakan bahwa daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan untuk siap dihidangkan. Pengolahan makanan tradisional berpengaruh terhadap higienitas makanan tersebut sehingga dapat menimbulkan rasa kekhawatiran bagi para konsumennya.

Makanan tradisional seharusnya bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan. Syarat daya tarik menurut Damanik (2006) sudah terpenuhi pada makanan tradisional antara lain memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Selain itu, hasil penelitian menunjukkan bahwa kuliner yang berasal dari daerah wisata yang masih mempertahankan budaya lokal dan mengembangkan industri makanan jajanan sebagai buah tangan bagi para wisatawan bisa mengangkat citra pariwisata Indonesia (Zahrulianingdyah, 2018). Kondisi ini yang melatarbelakangi permasalahan dalam penelitian. Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengidentifikasi strategi pengembangan kuliner tradisional Bogor sebagai daya tarik wisata. Tujuan khusus penelitian adalah mengidentifikasi dan menginventarisasi kuliner tradisional di Bogor, mengidentifikasi higienitas makanan tradisional di Bogor dan menentukan strategi pengembangan kuliner tradisional Bogor.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Responden dalam penelitian ini adalah penjual dan pembuat kuliner tradisional Bogor sebanyak 50 orang. Responden merupakan penjual dan pembuat kuliner yang teridentifikasi kuliner tradisionalnya. Data dikumpulkan dengan kuesioner yang berisi data identitas responden, proses pembuatan dan penyajian kuliner, pertanyaan tentang perilaku hygiene responden, serta ceklist observasi untuk fasilitas sanitasi yang tersedia. Data dianalisis dengan analisis deskriptif kualitatif. Proses penyusunan rencana strategis dibagi menjadi tiga tahap yaitu input, pencocokan dan penyusunan strategi. Tahap masukan menggunakan analisis matriks *Internal Factor Evaluation* (IFE) dan *Eksternal Factor Evaluation* (EFE), tahap pencocokkan menggunakan Matriks Internal- Eksternal (IE) dan *Strengths, Weaknesses, Opportunities* dan *Threats* (SWOT) (Rangkuti, 2001).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **1. Identifikasi Kuliner Tradisional Bogor**

Wisatawan datang ke destinasi wisata pada saat ini selain untuk menikmati obyek wisata, wisatawan juga mencari makanan khas suatu daerah. Pinn dalam Avenzora (2008) menyatakan ada tiga hal penting yang dapat dijelaskan melalui makanan dalam kegiatan wisata. Pertama adalah makanan dan minuman dapat menjelaskan tentang inti

pengalaman berwisata dan wisatawan dapat menikmati kebudayaan masyarakat di destinasi wisata yang dikunjungi. Hal penting yang kedua adalah makanan dan minuman membantu mendefinisikan identitas nasional dan regional/lokalitas. Hal penting yang ketiga adalah makanan dan minuman dapat meningkatkan pengeluaran wisatawan di destinasi wisata. Kota Bogor memiliki makanan dan minuman yang khas yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Kondisi ini menjadi salah satu motivasi wisatawan untuk berkunjung ke Bogor.

Hasil penelitian berhasil mengidentifikasi 18 makanan tradisional yang terdiri dari makanan utama (soto mie Bogor, doclang, laksa Bogor, soto kuning Bogor, tauge goreng), makanan camilan (asinan Bogor, dodongkal, kue cincin, cungkring, talas kukus, uli jepret, ketan bakar dan kue balok), minuman (bir kocok, es pala, es doger, es sekoteng, bir kocok dan es cincau). Makanan tradisional yang teridentifikasi tidak seluruhnya asli Bogor. Hasil identifikasi makanan dan minuman tradisional Bogor sebagai berikut:

### **1.1 Makanan Utama**

#### **a. Soto Mie Bogor**

Soto Mie berasal dari kata soto dan mie. Soto merupakan makanan yang dihidangkan dengan irisan daging, kikil, babat dan bahan lainnya dicampur dengan kuah yang dibuat dari bumbu dasar rempah-rempah. Mie kuning merupakan makanan hasil olahan tepung terigu. Soto mie Bogor warna kuahnya bening dan untuk penyajiannya dengan cara irisan daging dicampur dengan mie kuning dan risol goreng kemudian disiram dengan kuah.

#### **b. Doclang**

Doclang merupakan singkatan danggo kacang yang artinya kacang yang dihaluskan dan dicampur dengan bumbu. Doclang dapat dikonsumsi pada pagi hari dan bisa sebagai pengganti sarapan nasi. Daya tarik doclang adalah lontong yang diiris besar. Lontong pada doclang selalu menggunakan daun patat sebagai pembungkusnya. Lontong pada doclang biasanya disebut pesor. Isian doclang tidak hanya lontong saja tetapi ada tahu goreng dan kentang kukus.

#### **c. Laksa Bogor**

Laksa Bogor merupakan makanan berkuah santan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan laksa seperti bihun yang sudah direbus, telur rebus, tahu, kemangi, oncom, ketupat, kaldu ayam dan santan.

#### **d. Soto Kuning**

Soto kuning memiliki keunikan tersendiri jika dibandingkan dengan soto-soto yang lain. Keunikan Soto kuning ini terletak pada warna dan rasanya. Warna kuning merupakan campuran bumbu dan santan. Warna kuning menjadi dasar penamaan soto tersebut. Rasa soto kuning adalah gurih. Soto kuning disajikan dengan potongan daging dan jeroan.

#### **e. Tauge Goreng**

Tauge goreng merupakan makanan yang terdiri dari mie kuning, tahu, ketupat dan tauge yang disiram dengan kuah campuran tauco, oncom dan tomat. Tauge goreng bisa disajikan di piring atau dibungkus dengan daun patat. Irisan ketupat, mie kuning, tauge dan tahu diletakkan di piring atau di atas 2 lembar daun patat dan disiram dengan kuah campuran tauco dan bumbu yang lain. Pembungkusan tauge goreng sangat khas yaitu menggunakan 2 lembar daun patat yang diletakkan secara menyilang dan diikat dengan hasil sayatan bambu yang telah ditipiskan.

### **1.2. Makanan Camilan**

#### **a. Asinan Bogor**

Asinan Bogor merupakan makanan berkuah yang berasal dari buah atau sayur yang mengalami teknik pengasaman atau asin dari garam. Asinan Bogor terdiri dari asinan buah dan asinan sayur.

#### **b. Dodongkal**

Dodongkal atau dongkal adalah makanan tradisional atau kue tradisional berwarna putih yang terbuat dari beras. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dodongkal adalah beras yang ditumbuk halus sampai menjadi tepung. Tepung beras diisi dengan gula aren dan dikukus. Dodongkal dikukus menggunakan kukusan berbahan bambu, atau yang biasa dikenal *aseupan* oleh masyarakat Sunda. Dodongkal bertekstur belang-belang yang merupakan kombinasi lapisan tepung beras dan gula.

#### **c. Kue Cincin/Ali Agrem**

Kue cincin merupakan makanan yang selalu ada dalam acara-acara pernikahan khususnya di Bogor.. Kue khas Jawa Barat ini juga memiliki filosofi yang kuat, jika dalam acara pernikahan tersebut disediakan kue cincin ini, maka bagi pengantin tersebut akan mendapat kelanggengan dalam berumah tangga. Kue cincin melambangkan ikatan atau keabadian sebagai harapan kehidupan masa depan pengantin. Kue ini dinamakan kue cincin karena bentuknya

menyerupai cincin dengan lubang di tengah. Kue cincin terbuat dari campuran tepung beras, tepung ketan dan gula merah.

d. Cungskring

Cungskring merupakan singkatan dari cundur dan kaki garingan. Bahan cungskring adalah bibir, otot kaki sapi dan lontong yang dilumuri bumbu kacang. Cara penyajian makanan cungskring bisa dengan disajikan di piring maupun disajikan dengan cara ditusuk seperti sate.

e. Talas Kukus atau Aseupan Talas

Bahan talas kukus adalah talas yang dipotong-potong dan dikukus sampai matang. Cara penyajiannya dengan meletakkan talas yang sudah matang ke dalam mangkok atau piring dan ditaburi dengan parutan kelapa atau gula aren.

f. Uli Jepret

Uli jepret walaupun kenyal tetapi bukan terbuat dari ketan tetapi dari singkong. Bahan uli jepret adalah singkong yang diparut, diperas, dikukus, kemudian ditumbuk. Hasilnya singkong kukus berwarna putih mirip uli dari ketan. Uli jepret keberadaannya sudah sangat langka. Pedagang uli jepret sangat susah ditemukan (Panji, 2008)

g. Ketan Bakar

Ketan bakar atau disebut juga ketan uli merupakan makanan khas Bekasi mudah ditemukan di daerah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi (Jabodetabek). Ketan bakar jika di daerah Jakarta, Depok, Tangerang dan Bekasi biasanya ditaburi kelapa parut dan serundeng kelapa, maka di Bogor dimakan dengan sayur santan labu siam yang biasa disebut *angeun waluh*. Ketan bakar mempunyai filosofi ketan disimbolkan sebagai kuliner pemersatu hubungan antar masyarakat.

h. Kue Balok

Kue balok merupakan salah satu makanan tradisional yang merupakan hasil akulturasi dengan Belanda. Bahan kue balok adalah tepung terigu, vanili, telur, susu kental manis, soda kue, margarin dan gula pasir. Semua bahan dicampur dan diaduk manual hingga menjadi adonan yang kental. Proses memasaknya mengandalkan cetakan khusus yang dipanaskan menggunakan api dari arang kayu.

### **1.3. Minuman**

a. Bir Kocok

Bir kocok jenis minuman yang mempunyai khasiat untuk kesehatan, karena terbuat dari campuran rempah-rempah. Bahan bir kocok adalah jahe yang sudah dipotong, cengkeh, kayu manis, gula pasir dan gula aren. Semua bahan direbus sampai mendidih. Cara penyajian bir kocok dapat dihidangkan dalam kondisi hangat atau dingin.

b. Es Pala

Es pala ini memiliki khasiat untuk mengobati susah tidur. Bahan es pala terdiri dari buah pala yang diiris dan air gula. Cara pembuatan es pala adalah buah pala diiris tipis, kemudian direndam dalam air gula selama 2 jam. Cara ini dilakukan agar rasa gula menyatu dengan buah pala. Proses ini termasuk dalam fermentasi buah pala. Cara penyajiannya yaitu buah pala yang sudah menyatu dengan air gula diletakkan dalam gelas dan diberi es.

c. Es Doger

Es Doger berdasarkan sejarahnya merupakan minuman dari Cirebon. Nama doger merupakan kepanjangan dari dorong gerobak. Bahan yang digunakan adalah es serut, serutan kelapa, susu, tape singkong, ketan hitam dan sirup atau cairan gula putih. Cara penyajiannya yaitu bahan-bahan tersebut dicampurkan dalam gelas dan untuk tambahannya bisa dengan menggunakan buah alpukat dan bagian terakhir adalah susu kental manis yang disiramkan di atasnya.

d. Es Sekoteng

Es sekoteng di Bogor ini tidak berasa jahe, tetapi es tersebut berasa susu dicampur dengan paduan kelapa kopyor. Bahan pada es sekoteng adalah es serut ditambahkan buah alpukat, kelapa kopyor dan juga pacar cina dan cairan gula putih.

e. Es Cincau

Es cincau merupakan sejenis minuman penyegar dengan bahan utama gel yang mirip agar-agar. Khasiat cincau ini sebagai obat panas dalam, dan baik bagi ibu yang baru melahirkan. Cincau yang ada di Bogor umumnya berwarna hijau. Cincau hijau berasal dari tumbuhan *Cylea barbata Myers*.

2. Identifikasi Hieginitas Makanan Tradisional Bogor

Islamy et,al (2018) menyatakan bahwa higiene personal pedagang harus diperbaiki terutama yang berkaitan dengan penggunaan alat pelindung diri (APD) dan cuci tangan. Cuci tangan dengan sabun merupakan hal penting karena memiliki pengaruh dominan terhadap kontaminasi bakteri Escherichia coli pada penyelenggaraan makanan (Yunus dalam Islamy, et al 2018). Pelaksanaan higiene personal harus didukung dengan fasilitas sanitasi yang memadai serta pengetahuan tentang kewan pangan yang baik. Hasil penelitian menunjukkan pembuat makanan yang memiliki pengetahuan keamanan pangan yang baik, memiliki sikap keamanan pangan yang lebih baik dalam pengolahan makanan (Ja Gyung , et al, 2015).

Produsen makanan tradisional Bogor pada saat pengambilan data sebagian besar sudah mengetahui keamanan pangan. Data produsen makanan tradisional di Bogor yang menjadi responden terdapat pada tabel 1 berikut ini

Tabel 1. Daftar Produsen Makanan Tradisional Bogor

Produsen Makanan Tradisional	Jumlah
Soto mie Bogor	4
Soto kuning	4
Tauge goreng	4
Doclang	4
Laksa Bogor	3
Asinan Bogor	4
Talas kukus	3
Kue balok	2
Kue cincin	2
Uli Jepret	1
Cungkring	2
Dodongkal	3
Ketan bakar	2
Es doger	2
Es pala	3
Es sekoteng	2
Bir kocok	2
Es cincau	3
Total	50

Produsen makanan tradisional sebagian besar sudah menjalankan hiegenitas pada proses produksi maupun pada saat menyajikannya kepada konsumen. Produsen dalam pembelian bahan makanan selalu memperhatikan tanggal kadaluarsanya serta memperhatikan kemasan bahan makanan tersebut. Data hasil penyebaran kuesioner untuk mengetahui kehiegenitasan makanan tradisional terdapat pada tabel 2.

Tabel 2. Identifikasi Hiegenitas Makanan Tradisional Bogor.

Keterangan kegiatan	Selalu	Sering	Kadang-kadang	Tidak
Mencuci tangan	32	14	4	0
Penggunaan sarung tangan	24	11	10	0
Pencucian alat untuk memproduksi makanan	38	12	0	0
Tersedianya air bersih	46	0	0	4
Penggunaan masker	34	0	13	3
Tersedianya tempat sampah	38	10	2	0
Perhatian produsen dalam memilih bahan makanan (tanggal kadaluarsa dan kemasan)	40	7	3	0

Kebiasaan produsen dalam mencuci tangan diimbangi dengan tersedianya air bersih. Produsen tidak mengeluhkan susahny mendapatkan air bersih di lingkungan tempat berjualan. Produsen mayoritas juga menggunakan sarung tangan agar konsumen lebih yakin membeli makanannya. Selain kebiasaan dalam mencuci tangan, para produsen juga selalu mencuci alat yang digunakan setelah selesai digunakan. Produsen juga menggunakan celemek dan mencucinya setiap selesai membuat makanan atau berjualan. Hal ini sudah memenuhi syarat untuk menjadi acuan tingkat hieginitas produsen.

3. Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor dengan Analisis SWOT

Wisata kuliner dapat menjadi salah satu faktor dalam menarik wisatawan datang ke tempat wisata. Unsur penting pada wisata kuliner adalah masakan, rasa, kebersihan dan keramahan lingkungan. Wisatawan dapat mengeksplorasi

makanan tradisional daerah yang dikunjungi, hal ini cenderung mengarah ke budaya masyarakat lokal. Soeroso (2016) mengatakan bahwa ada beberapa hal yang perlu dipahami dalam pengembangan keahlian memasak tradisional Indonesia sebagai daya tarik wisata budaya antara lain wisatawan datang ke tempat wisata ingin merasakan pengalaman yang berbeda seperti pengalaman membuat makanan khas daerah yang dikunjungi. Hal lainnya adalah masyarakat harus melestarikan keanekaragaman makanan lokal dan meningkatkan citra makanan tersebut sehingga dapat mendorong perekonomian masyarakat di daerah wisata.

Makanan tradisional Bogor mempunyai kekhasan rasa sehingga perlu dikembangkan lagi agar menjadi semakin dikenal masyarakat dan keberadaannya tidak kalah dengan makanan non tradisional (bolu talas kukus, roti unyil dan makaroni panggang). Oleh karena itu perlu strategi dalam pengembangannya sehingga makanan tradisional ini bisa menjadi daya tarik wisata. Daya tarik wisata makanan tradisional bisa dilihat pada keunikan rasa, bentuk, kekhasan makanan, bahan yang digunakan, cara pembuatan maupun keasliannya. Analisis SWOT dapat digunakan untuk mengetahui strategi yang dilakukan untuk pengembangan kuliner tradisional Bogor. Hasil analisis SWOT pada strategi pengembangan kuliner tradisional Bogor dilakukan dengan mengidentifikasi faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan eksternal (peluang dan ancaman) seperti yang tertera dalam Tabel 3

Tabel 3. Matriks SWOT dalam Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Bogor

	<i>Strenght</i>	<i>Weakness</i>
<b>Internal</b>	<p><b>S-1.</b> Pemilihan dan perhatian bahan baku oleh produsen</p> <p><b>S-2.</b> Keoriginalitas resep</p> <p><b>S-3.</b> Kualitas yang masih sama dengan waktu awal buka usaha makanan</p> <p><b>S-4.</b> Keramahan produsen dalam pelayanan</p> <p><b>S-5.</b> Kebersihan produsen pada alat dan cara pengolahan makanan</p> <p><b>S-6.</b> Pengolahan makanan masih menggunakan cara manual</p>	<p><b>W-1.</b> Lama proses pembuatan pada beberapa makanan tradisional</p> <p><b>W-2.</b> Tidak memiliki ciri khas dalam cara penyajian makanan</p> <p><b>W-3.</b> Kurang memperhatikan proses penyimpanan bahan baku makanan</p> <p><b>W-4.</b> Masih minimnya penggunaan label pada makanan</p> <p><b>W-5.</b> Tidak adanya tambahan varian pada jenis makanan.</p> <p><b>W-6.</b> Tidak adanya alternatif yang dapat dilakukan jika makanan tidak habis dalam satu hari</p>
<b>Eksternal</b>		
<b>Opportunities</b>	<b>Strenght-Opportunities</b>	<b>Weakness-Opportunities</b>
<p><b>O-1.</b> Aksesibilitas dan kemudahan dalam mendapatkan makanan hampir untuk semua makanan</p> <p><b>O-2.</b> Kemudahan dalam mendapatkan air bersih</p> <p><b>O-3.</b> Adanya kepercayaan dari pelaku bisnis wisata untuk memesan makanan tersebut</p> <p><b>O-4.</b> Kenyamanan tempat makan</p> <p><b>O-5.</b> Produsen tidak keberatan jika konsumen melihat hasil pengolahan makanan</p>	<p><b>SO.</b> Menjadikan proses pembuatan menjadi salah satu atraksi wisata (S1-5;O2-5)</p>	<p><b>WO.</b> Pembuatan pusat kuliner tradisional Bogor dan menambahkan jenis makanan yang sifatnya komplemeter (W1-5, O1-5)</p>
<b>Threats</b>	<b>Strenght-Threats</b>	<b>Weakness-Threats</b>
<p><b>T-1.</b> Kurangnya minat konsumen remaja pada makanan tradisional</p>		

<p><b>T-2.</b> Banyaknya makanan non tradisional yang lebih tahan lama dalam penyimpananya</p>	<p><b>ST.</b> Pembuatan label yang legal pada jenis makanan tradisional (S<sub>1-4</sub>; T<sub>1-3</sub>)</p>	<p><b>WT.</b> Membuat promosi yang menarik untuk makanan tradisional sehingga semua kalangan menyukainya</p>
<p><b>T-3.</b> Umumnya makanan non tradisional memiliki label</p>		
<p><b>T-4.</b> Tidak adanya generasi penerus yang melanjutkan usaha makanan tradisional</p>		<p>(W<sub>3-4</sub>; O<sub>3-4</sub>)</p>

Strategi yang dilakukan dalam pengoptimalan dalam pengembangan kuliner tradisional Bogor dengan cara

1. Proses pembuatan makanan dapat dijadikan atraksi yang menarik bagi wisatawan dengan memperhatikan higienitas tempat produksi, bahan makanannya dan cara pengolahannya sehingga wisatawan dapat belajar mempraktekkan cara pembuatan makanan tersebut.
2. Walaupun di Bogor sudah ada pusat kuliner di beberapa lokasi tetapi pembangunan tempat pusat kuliner tradisional sangat diperlukan untuk memudahkan wisatawan menikmati makanan tradisional dan juga untuk melestarikan keberadaan kuliner tradisional tersebut.
3. Pembuatan label pada makanan tradisional akan meyakinkan konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli.
4. Promosi kuliner tradisional Bogor bisa diangkat dalam suatu *event* atau kegiatan yang dilaksanakan oleh pemerintah Kota Bogor.

### SIMPULAN

Makanan tradisional Bogor yang berhasil teridentifikasi sebanyak 18 macam yang terdiri dari makanan utama (soto mie, soto kuning Bogor, tauge goreng, doclang, laksa Bogor), makanan camilan (asinan Bogor, talas kukus, kue balok, kue cincin, uli jepret, cungkring, dodongkal dan ketan bakar), minuman (es doger, es pala, es sekoteng, bir kocok dan es cincau). Hiegenitas pada proses produksi dan pelayanan sudah diterapkan oleh sebagian produsen seperti mencuci tangan, mencuci peralatan yang digunakan, ketersediaan air bersih dan tersedianya tempat pembuangan sampah. Strategi yang dapat dilakukan pada pengembangan kuliner tradisional Bogor adalah pengemasan paket wisata dengan atraksi utamanya adalah proses pembuatan makanan tradisional dengan memperhatikan higienitas makanan serta promosi kuliner tradisional Bogor dalam *event* yang dilaksanakan oleh pemerintah Bogor.

### DAFTAR PUSTAKA

- Avenzora, R. 2008. Ekoturisme: Teori dan Praktek. BRR NAD-NIAS. Nanggroe Aceh Darussalam
- Damanik, J., Weber. 2006. Perencanaan Ekowisata. Yogyakarta. CV. Andi Offset
- Harsana, *et al.* 2018. Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. Home Economics Journal. Vol.1 No.2 Oktober
- Islamy, *et al.* 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. Amerta Nutr. 2018: 29-36. DOI: 10.2473/amnt.v2i1.2018.29-36.
- Ja Gyung, *et al.* 2015. *A Study on Relationship between School Food Service Employees Attitudes Towards food Hygiene Education and Hygiene Practices.* Journal of Food Hygiene and Safety. 30(4):323-328. DOI: 10.13103/JFHS.2015.30.4.323
- Kusumaningtyas, A. 2013. Penggunaan Istilah Makanan dan Jajanan Tradisional Pada Masyarakat di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Etnolinguistik. Jurnal Publika Budaya. Vol 1.No.1. Universitas Jember.
- Panji, D. 2008. Jalan Panjang Bogor. PT. Inti Deraya. Bogor.
- Rangkuti, F. 2001. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soeroso A. 2016. Seminar Internasional Gastronomi bertema Penguatan Makanan dan Minuman Tradisional sebagai Atraksi Wisata. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Sujibto, B. J., *et.al.* 2021. Dari Nature ke Pamer : Makna dan Motivasi Berwisata Generasi Muda. Sosiologi Reflektif. Volume 15. No. 2 April.
- Syarifuddin, D. *et.al.* 2018. Memaknai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. Jurnal Abdimas BSI. Vol.1 No.1 Februari.
- Yoeti, O. A. 2008. Tours and Travels Marketing. Jakarta. Pradnya Paramita
- Zahrulianingdyah, A. 2018. Kuliner sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. Jurnal Teknobuga. Vol 6. No.1 September