

ANALISIS PERAN GASTRONOMI DALAM MENINGKATKAN CITRA DESTINASI DI PANGURURAN PULAU SAMOSIR

Nadya Marchelina¹, Antonius Rizki Krinadi²
Universitas Bunda Mulia^{1,2}
ndyamrchlina@gmail.com¹

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan memperkenalkan masakan tradisional khas suku Batak Toba yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Narasumber yang ada dalam penelitian ini sebanyak 13 narasumber, yang dimana melibatkan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Samosir, pelaku UMKM makanan tradisional yang ada di Pangururan, Pulau Samosir dan wisatawan yang berkunjung ke Pangururan, Pulau Samosir. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir memiliki peran besar untuk meningkatkan citra destinasi karena dalam proses memasaknya masih menggunakan alat, bahan, rempah lokal dan teknik tradisional. Kesimpulan, gastronomi di Pangururan, Pulau Samosir, terbentuk dari budaya Batak Toba yang kuat, dengan resep dan metode memasak tradisional yang autentik. Pemerintah, pelaku UMKM, dan wisatawan memainkan peran penting dalam memperkuat sektor gastronomi. Pemerintah menyediakan fasilitas dan promosi, UMKM menjaga kualitas dan cita rasa makanan tradisional, dan wisatawan mendukung produk lokal. Kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM dan wisatawan dapat memperkuat citra destinasi, meningkatkan kunjungan wisata, dan memberikan dampak positif pada ekonomi lokal melalui pengalaman kuliner yang unik.

Kata Kunci: Citra Destinasi, Gastronomi, Pangururan, Pulau Samosir.

ABSTRACT

This study aims to explore and introduce traditional cuisine typical of the Toba Batak tribe in Pangururan, Samosir Island. The research method used in this study is a descriptive qualitative research method. The sources in this study were 13 sources, which involved the Samosir Regency Culture and Tourism Office, traditional food MSME actors in Pangururan, Samosir Island and tourists visiting Pangururan, Samosir Island. The results of this study indicate that Gastronomy in Pangururan, Samosir Island has a major role in improving the image of the destination because the cooking process still uses local tools, ingredients, spices and traditional techniques. In conclusion, gastronomy in Pangururan, Samosir Island, is formed from a strong Toba Batak culture, with authentic traditional recipes and cooking methods. The government, MSME actors, and tourists play an important role in strengthening the gastronomy sector. The government provides facilities and promotions, MSMEs maintain the quality and taste of traditional food, and tourists support local products. Collaboration between these three parties can strengthen the destination's image, increase tourist visits, and have a positive impact on the local economy through unique culinary experiences.

Keywords: Destination Image, Gastronomi, Pangururan, Samosir Island.

PENDAHULUAN

Bidang yang menjanjikan dimasa yang akan datang. Pariwisata adalah suatu kegiatan perjalanan yang dilakukan berulang kali atau beberapa kali dengan menjelajahi berbagai tempat, baik dengan rencana atau tanpa rencana, yang memberikan pengalaman lengkap bagi orang yang melakukannya. Dari definisi diatas, terlihat bahwa kegiatan pariwisata mencakup kegiatan wisata, karena pariwisata melibatkan perpindahan individu untuk sementara waktu ke destinasi di luar tempat tinggal dan tempat kerja mereka. Pariwisata juga melibatkan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan para wisatawan selama mereka berada di destinasi. (Wulandari, 2020).

Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat melimpah dan kebudayaan adat istiadat yang sangat beragam, memberikan keunikan yang indah bagi Indonesia. Pariwisata merupakan salah satu sektor yang menjadi fokus Pemerintah dalam meningkatkan kondisi perekonomian negara. Indonesia memiliki beragam objek wisata sampai budaya yang tersebar dari Sabang sampai Merauke, termasuk keindahan alam, warisan budaya, kuliner, dan lain-lain (Ester *et al.*, 2020). Dapat disimpulkan dari kutipan di atas bahwa keindahan alam, kuliner, dan warisan budaya merupakan sebuah nilai positif Indonesia. Menurut (AB, 2018), Pengembangan citra yang positif merupakan hal penting untuk kesuksesan suatu destinasi pariwisata karena citra sebuah destinasi pariwisata merupakan keyakinan wisatawan akan destinasi tersebut. Kesesuaian antara keyakinan yang dirasakan oleh wisatawan akan menghasilkan kepuasan dari sebuah destinasi dan pada membuat mereka memiliki intensi berkunjung (*revisit intention*). Dalam mewujudkan pengembangan destinasi wisata yang

baik diperlukan peningkatan kualitas atas suatu destinasi tersebut yang berguna untuk menciptakan sebuah citra destinasi yang baik dimata pengunjung maupun Masyarakat (Paramita, 2020).

Lingkup dari gastronomi adalah mencakup tentang membudidayakan, memilah, menyimpan, serta mengelola. Gastronomi adalah kuliner yang berada di daerah tertentu. Istilah gastronomi berasal dari bahasa Yunani, gabungan dari bahasa *gastros* dan *nomos*. *Gastros* yang berarti perut, sedangkan *nomos* yang berarti hukum atau aturan. Menurut Santich B dalam (Krisnadi, 2018) Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*Good eating*). Wisatawan gastronomi berwisata karena terpesona dengan budaya dan makanan yang ada di dalamnya tujuan. Menurut (Babolian Hendijani, 2016), wisatawan lebih tertarik untuk mencari pengalaman baru yang pastinya berhubungan dengan penemuan budaya dan tradisi baru serta makanan lokal kapan pun tersedia tujuan tertentu. Menurut (Widjaja *et al.*, 2019) makanan tradisional mempunyai menjadi bagian yang penting dari keseluruhan pengalaman destinasi.

Industri Kuliner saat ini di Indonesia masuk dalam industri yang kreatif karena adanya nilai tambah yang diberikan melalui kreativitas yang dimiliki oleh pelaku kuliner seperti cara pengolahan, resep, dan cara penyajian yang disebut masakan. (Putri *et al.*, 2023), wisata kuliner merupakan produk makanan dan minuman khas suatu daerah tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kunjungan pariwisata di suatu daerah, tetapi juga berguna sebagai alat diplomasi. Wisata kuliner memiliki potensi untuk memperkenalkan aspek-aspek lain yang terkait dari suatu tempat

wisata. Karena itu, makanan dan minuman dalam wisata kuliner sering kali digunakan sebagai sarana dalam promosi budaya dan latar belakang sosial daerah tersebut.

Samosir adalah salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Sumatera Utara merupakan daerah destinasi pariwisata yang saat ini diminati oleh wisatawan baik wisatawan lokal maupun internasional. Makanan tradisional yang memiliki karakteristik khusus, umumnya terbatas pada wilayah tertentu dan sering kali menjadi bagian integral dari setiap perayaan adat di daerah tersebut. Makanan adat ini sering diproduksi secara khusus, menggunakan bahan-bahan bumbu dan rempah-rempah yang hanya dapat ditemukan di wilayah setempat. Jadi produk gastronomi yang ada di Panguruan, Pulau Samosir merupakan makanan khas suku Batak Toba, karena Pulau Samosir merupakan pulau yang mayoritasnya merupakan suku Batak Toba.

Pulau Samosir yang terletak secara strategis di Danau Toba, ditambah dengan beragam daya tarik wisata alam dan budaya yang tersebar di dalamnya, menjadi magnet bagi para wisatawan. UNESCO mencatat Pulau Samosir Danau Toba ini sebagai *Toba Caldera Geopark*. Luas wilayah 1.419,5 km², dengan penghasilan utama adalah jasa, neyalan, dan pariwisata. Samosir memberikan keindahan alam yang luar biasa keindahannya, dengan gunung hijau, danau yang damai, dan udara segar yang menyegarkan. Terkenal akan pemandangan spektakuler Danau Toba dan sekitarnya, pulau ini memungkinkan pengunjung menikmati kecantikan matahari terbit dan terbenam, sambil menyaksikan gunung- gaung menjulang di kejauhan. Samosir menawarkan beragam aktivitas wisata menarik bagi pengunjungnya. Beberapa aktivitas populernya antara lain berkeliling pulau

dengan sepeda motor dengan pemandangan bukit, menjelajahi hutan dan sawah yang menakjubkan, serta berinteraksi dengan penduduk setempat yang ramah.

Keistimewaan gastronomi yang ada di Samosir tidak dapat dipisahkan dari masakan suku Batak Toba secara umum. Masakan khas suku Batak Toba merupakan jenis masakan yang di pengaruhi oleh seni dan tradisi memasak suku Batak Toba yang tinggal di daerah Sumatera Utara, Indonesia. Masakan khas suku Batak Toba merupakan salah satu jenis masakan Nusantara dengan ciri khasnya yaitu menggunakan andaliman sebagai bumbu dasarnya, (Darwis et al., 2021).

Keistimewaan Gastronomi suku Batak yang terkenal dengan kepedasan dan kekayaan rempah-rempahnya menarik minat para wisatawan yang datang ke Samosir. Samosir memiliki beberapa masakan halal dan non halal. Beberapa hidangan yang halal khas suku Batak Toba yang terkenal di Samosir adalah Arsik Ikan Mas menjadi kuliner khas suku Batak Toba yang diminati di Samosir. Arsik Ikan Mas adalah hidangan ikan mas yang dimasak dengan bumbu kuning andaliman yang terkenal.

Mie Gomak merupakan salah satu masakan khas suku Batak Toba yang sangat terkenal dan banyak di kenl di daerah Samosir, Sumatera Utara. Mie gomak berasal dari mie lidi yang dimana mie gomak memiliki cita rasa yang sangat tinggi yang dimana karbohidrat dan seratnya sangat tinggi karena di masak dengan santan dan sayuran (Mulyana, 2019). Selanjutnya ada Dali Ni Horbo, Dali Ni Horbo biasa di artikan sebagai keju khas Batak Toba karena rasanya seperti keju. Dali Ni Horbo ini merupakan olahan dari susu kerbau. Jika Jepang punya masakan *sashimi*, maka Indonesia memiliki masakan tradisional yaitu Naniura. Ini merupakan kuliner

khas Batak. Naniura adalah ikan mas yang mentah lalu di marinasi dengan bumbu khas batak, maka itu makanan ini di sebut *sashimi* ala batak karena menggunakan ikan mas yang mentah. Sashimi ala Batak ini sering disebut dengan Dekke Naniura atau Dengke Mas Na Niura yang berarti ikan mas naniura. Arti dari nama masakan tersebut adalah ikan yang tidak dimasak melalui api. Resep makanan ini turun temurun dari leluhur orang Batak Toba yang tinggal di pesisir Danau Toba.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif. Narasumber yang ada dalam penelitian ini sebanyak 13 narasumber, yang dimana melibatkan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Samosir, pelaku UMKM makanan tradisional yang ada di Pangururan, Pulau Samosir dan wisatawan yang berkunjung ke Pangururan, Pulau Samosir

HASIL PENELITIAN

Penggunaan Rempah-rempah Tradisional

Rempah-rempah lokal, seperti andaliman, masih menjadi bahan utama dalam masakan tradisional di Pangururan. Penggunaan andaliman, yang merupakan rempah khas suku Batak Toba, memastikan cita rasa masakan tetap autentik dan memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Berdasarkan wawancara dengan wisatawan, mereka sangat terkesan dengan cita rasa yang kuat dan tradisional dari makanan di Pangururan. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kuliner tradisional memainkan peran penting dalam memuaskan wisatawan dan memperkuat citra destinasi.

Teknik Memasak Tradisional

Rumah makan tradisional di Pangururan masih menggunakan teknik memasak tradisional, seperti membakar ikan dengan arang dan tungku panggangan. Penggunaan metode ini menambah keunikan dan keaslian cita rasa masakan. Wisatawan yang berkunjung ke Pangururan menyatakan bahwa mereka menikmati pengalaman makan yang autentik karena proses memasak tradisional ini.

Pemasaran Gastronomi

Pemerintah, pelaku UMKM, dan wisatawan berperan dalam memasarkan gastronomi tradisional suku Batak Toba. Pemerintah memanfaatkan media cetak dan media sosial, seperti Instagram dan Google, untuk mempromosikan kuliner lokal. Pelaku UMKM juga turut serta dalam memperkenalkan makanan tradisional melalui media sosial, terutama Google. Wisatawan, di sisi lain, membantu menyebarkan informasi melalui rekomendasi dari mulut ke mulut, terutama kepada kerabat yang belum pernah mencoba makanan khas Batak Toba.

Faktor Pendukung Gastronomi

Pengembangan gastronomi di Pangururan didukung oleh Model Pentahelix, yang melibatkan pemerintah, UMKM, wisatawan, media, dan akademisi. Pemerintah berperan aktif dalam menyelenggarakan event gastronomi dan menyediakan tempat berjualan untuk UMKM. Pelaku UMKM menjaga kualitas dan keaslian makanan dengan tetap menggunakan bahan-bahan serta alat memasak tradisional. Wisatawan dan masyarakat juga berkontribusi dengan terus mendukung dan mengonsumsi produk lokal. Media, terutama media sosial, digunakan sebagai sarana promosi utama oleh pemerintah dan pelaku UMKM. Akademisi berperan

dalam memberikan saran melalui penelitian untuk mengembangkan strategi promosi dan inovasi kuliner.

Faktor Penghambat

Meski ada banyak dukungan, beberapa faktor penghambat juga ditemukan. Salah satunya adalah kurangnya promosi di media sosial yang lebih populer, seperti TikTok, yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan visibilitas gastronomi. Selain itu, persaingan dengan restoran fast food, restoran nasional, dan restoran modern menjadi tantangan bagi rumah makan tradisional dalam menarik generasi muda.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa gastronomi tradisional berperan penting dalam memperkuat citra destinasi Pangururan, Pulau Samosir, melalui penggunaan bahan lokal, teknik memasak tradisional, dan strategi pemasaran yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan. Dukungan dari pemerintah, UMKM, wisatawan, dan media sangat diperlukan untuk mengatasi hambatan dan memaksimalkan potensi gastronomi dalam mempromosikan pariwisata di Pangururan.

PEMBAHASAN

Hasil Gastronomi dalam meningkatkan Citra Destinasi di Pangururan, Pulau Samosir

Dari wawancara semua narasumber dapat di tarik hasil bahwa penggunaan rempah-rempah yang ada di Pangururan, Pulau Samosir masih menggunakan rempah-rempah lokal. Andaliman adalah rempah utama yang digunakan di Pangururan, Pulau Samosir yang dimana andaliman merupakan salah satu rempah tradisional yang selalu di gunakan di masakan suku Batak Toba. Dengan menggunakan rempah

andaliman cita rasa yang di berikan pastinya masih sangat autentik. Dari hasil wawancara dengan wisatawan, persepsi wisatawan dengan masakan yang ada di Pangururan Pulau Samosir sangat baik, para wisatawan sangat senang dengan rasa masakan yang masih sangat tradisional dan rempah- rempah nya yang masih kuat membuat cita rasa yang tradisional dan autentik.

Teknik memasak makanan khas suku Batak Toba masih menggunakan Teknik Tradisional. Rumah Makan Tradisional yang di teliti oleh peneliti umumnya masih menggunakan alat tradisional khususnya untuk membakar ikan, rumah makan masih menggunakan arang dan tungku panggangan. Wisatawan datang ke Pangururan, Pulau samosir untuk mencoba maknan tradisional karena di Panguruan masih menggunakan alat tradisional untuk memasak yang membuat rasa makanan lebih autentik.

Pemasaran untuk memperkenalkan maskalan khas batak ke masyarakat di lakukan oleh pemerintah, pelaku UMKM, dan juga wisatawan. Dari hasil wawancara, dapat disimpulkan berikut beberapa cara pemasaran oleh pemerintah, pelaku UMKM dan wisatawan:

Pemerintah melakukan pemasaran melalui media cetak dan media sosial untuk mempromosikan gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Untuk media cetak pemerintah menggunakan brosur atau baliho. Pemerintah Dinas Pariwisata Samosir juga melakukan pemasaran atau promosi melalui media soisal seperti instagram atau google. Pemerintah Dinas Pariwisata juga ikut berpartisipasi untuk membangun gastronomi di Pangururan, Pulau Samosir memberikan tempat berjualan untuk UMKM khususnya di tempat destinasi wisata.

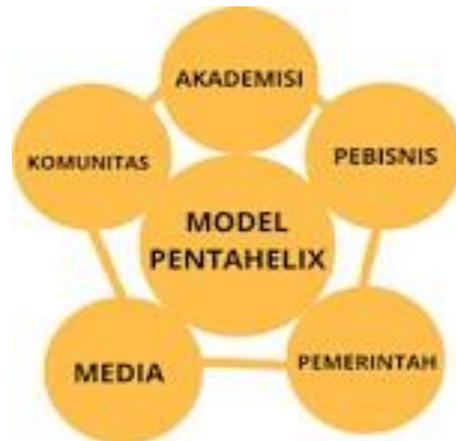
Dari wawancara di atas dapat ditarik hasil bahwa pelaku UMKM melakukan pemasaran melalui rumah makan dengan cara memperkenalkan menu kepada wisatawan yang datang berkunjung ke rumah makan. Pelaku UMKM juga melakukan pemasaran dan promosi melalui media sosial yaitu google.

Dari wawancara yang dilakukan, dapat ditarik hasil yaitu wisatawan melakukan pemasaran gastronomi suku Batak Toba dengan *word of mouth*. Dimana para wisatawan memperkenalkan ke kerabat tentang makanan tradisional khas suku Batak Toba terutama yang belum pernah mencoba makanan tradisional suku Batak Toba.

Faktor Pendukung dan Penghambat Gastronomi di Pangururan Pulau Samosir.

Faktor Pendukung

Pengembangan Gastronomi di Pangururan, Pulau Samosir dari hasil penelitian telah menerapkan Model Pentahelix yang dimana melibatkan pemerintah, wisatawan, media, dan pembisnis atau disebut pelaku UMKM, dan masyarakat. Model Pentahelix adalah cara dalam melakukan pengembangan sinergitas antara suatu lembaga untuk mencapai tujuan, Soemaryani dalam (Vani et al., 2020). Untuk memastikan kualitas aktivitas, fasilitas yang baik dan pelayanan yang baik untuk menciptakan pengalaman yang baik dan memberikan nilai manfaat untuk sektor pariwisata demi keuntungan pada masyarakat dibutuhkan faktor komunitas, akademis, dan media (Vani et al., 2020).



Gambar 1. Model Pentahelix
(Sumber: peran Pentahelix dalam Pembangunan Pariwisata yang Berkelanjutan -DISPAR (ciamiskab.go.id)

Berikut adalah faktor pendukung dalam pengembangan Gastronomi di Pangururan, Pulau Samosir yang melibatkan Model Pentahelix:

Pemerintah

Pemerintah ikut serta dalam mendukung proses Pembangunan Gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Dari hasil wawancara oleh pemerintah bahwa yang dikatakan oleh Nani Simbolon selaku staff ahli yang ada di Dinas Pariwisata Pangururan, Pulau Samosir “Peran pemerintah dalam mengembangkan gastronomi sehingga menjadi tujuan destinasi utama yaitu dengan menyelenggarakan berbagai event gastronomi dengan melibatkan pelaku UMKM yang menyediakan produk tradisional. Setelah itu melakukan promosi di berbagai media sosial. Contoh dari event gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir yaitu di desa Huta Tinggi dengan tema “Semarak Hari Sumpah Pemuda” yang dilakukan pada 29 Oktober 2022”, Dari hasil wawancara di atas pemerintah ikut membangun Gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Pemerintah juga ikut mendukung dengan mempromosikan ke media- media sosial yaitu Instagram dan juga Google. Diungkapkan juga oleh

Nani Simbolon bahwa “Pemerintah Dinas Pariwisata Pangururan, Pulau Samosir menyediakan tempat-tempat berjualan khususnya di daerah wisata untuk para pelaku UMKM yang ada di Pangururan, Pulau Samosir”. Untuk mendukung gastronomi di Pangururan Pulau Samosir pemerintah ikut campurtangan dalam memperkenalkan masakan daerah melalui event gastronomi, membuka lapak ntuk UMKM lokal dan promosi melalui media cetak dan media sosial.

Pembisnis atau Pelaku UMKM

Pelaku UMKM ikut serta dalam mengembangkan atau memperkenalkann Gastronomi di Panguruan Pulau Samosir untuk meningkatkan citra destinasi Pangururan, Pulau Samosir. Pelaku UMKM berusaha untuk memberikan yang terbaik demi presepsi baik wisatawan. Dari hasil wawancara dengan para pelaku UMKM, yang dilakukan ialah tetap menggunakan bahan tradisional dan menggunakan alat tradisional demi mendapatkan cita rasa yang tradisional. Para pelaku UMKM juga melakukan promosi media melalui google untuk memperkenalkan masakan tradisional khas suku Batak Toba terutama yang ada di Pangururan, Pulau Samosir.

Dari hasil wawancara para pelaku UMKM berusaha memberikan pengalaman makan yang baik kepada wisatawan dengan cara selalu ramah kepada wisatawan, selalu menjaga kebersihan rumah makan, agar tidak membuat presepsi buruk dari wisatawan. Presepsi wisatawan adalah kunci dari membangun sebuah citra destinasi.

Komunitas

Dalam penelitian ini faktor pendukung dari komunitas terdiri atas 2 yaitu Wisatawan dan Masyarakat.

Pertama, Wisatawan. Merupakan faktor pendukung Gastronomi untuk meningkatkan citra destinasi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Wisatawan berpartisipasi nmembuat pengalaman dengan mengunjungi rumah makan tradisional suku Batak Toba yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Dengan mengunjungi dan makan di rumah makan tradisional para wisatawan ikut mendukung produk lokal yang di jual oleh masyarakat yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Dari hasil wawancara dengan wisatawan peneliti mengambil kesimpulan bahwa para wisatawan memberikan presepsi positif melalui pegalaman selama melakukan pengalaman gastronomi selama berkunjung ke Pangururan, Pulau Samosir.

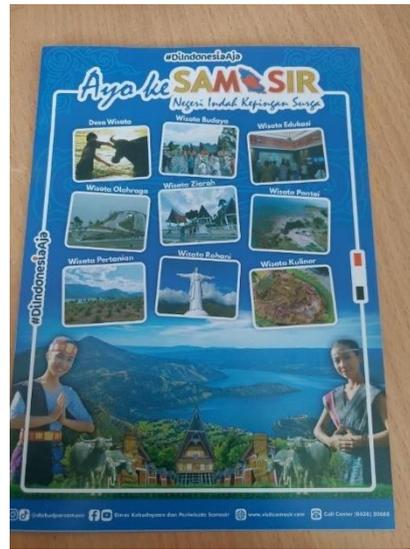
Para wisatawan mendapatkan pengalaman yang autentik saat berkunjung ke rumah makan Tradisional yang ada di pangururan, Pulau Samosir yang dimana rumah makan masih menggunakan alat dan bahan tradisional serta rempah-rempah lokal dan juga resep turun menurun yang di gunakan sehingga cita rasa yang di berikan masih sangat autentik. Dari hasil wawancara dengan wisatawan, wisatawan juga berperan untuk mendukung Gatronomi di Pangururan, Pulau Samsoir dengan mempromosirkan pengalaannya makan makanan tradisional di Pangururan, Pulau Samosir kepada para kerabat.

Kedua, Masyarakat. Dengan wawancara melalui pemerintah, wisatawan dan juga para pelaku UMKM bahwa yang menarik dalam Gastronomi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir yaitu rempah-rempah lokal yang masih terus digunakan. Dimana maasyarakat ikut mendukung gastronomi di pangururan pulau samosir dengan cara tetap menjaga dan membudidayakan rempah-rempah lokal yang ada di Pangururan, Pulau Samosir.

Menurut Makanan Tradisional berperan penting dalam memperkuat identitas budaya kearifan lokal masyarakat. Makanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang di wariskan dari generasi ke generasi. Dengan mempertahankan dan mempromosikan masyarakat lokal memperlihatkan identitas daerah dan budaya yang unik dan berbeda, (Indra, 2023).

Media

Media merupakan tempat promosi pelaku UMKM dan dinas Pariwisata. Dari wawancara yang ada media yang digunakan untuk promosi yaitu menggunakan media cetak (brosur) dan juga google atau Instagram. Para pelaku UMKM fokus melakukan promosi menggunakan google dan pemerintah fokus promosi menggunakan Instagram, google dan brosur.



Gambar 2. Promosi Gastronomi (Sumber: Diolah Peneliti, 2024)

Akademisi

Faktor pendukung akademis pada penelitian ini di ambil dari 2 jurnal tentang perkembangan gastronomi yang ada di Samosir khususnya yang ada di Pangururan.

Pertama, menurut Darwis (2021). Danau Toba masuk 10 besar Destinasi Super Prioritas di Indonesia, yang dimana pemerintah ikut serta dalam membangun destinasi wisata yang ada di Danau Toba termasuk Samosir. Gastronomi merupakan salah satu faktor untuk menarik wisatawan ketika memilih suatu tempat destinasi. Yang dimana Pariwisata Gastronomi menjadi salah satu pilihan wisata selain atraksi alam. Salah satu urgensi gastronomi yang ada di Pangururan Pulau Samosir

yaitu masih menjual sangat banyak makanan yang nonhalal yang membuat para wisatawan yang harus makan makanan non halal kesusahan untuk mencoba gastronomi lokal atau makanan lokal. Tetapi Dinas Pariwisata Kabupaten Samosir membuat kebijakan dengan mendata rumah makanan tradisional yang hanya menjual masakan lokal yang halal. Hal ini dilakukan guna untuk mengembangkan rumah makan tradisional yang halal agar memastikan semua pengunjung dapat menikmati gastronomi daerah tanpa ada kekhawatiran pembatasan makanan. Yang dimana harta dari gastronomi di Kabupaten Samosir khususnya Pangururan tidak dapat dipisahkan dari masakan khas suku Batak Toba karena

masakan tradisional ini dipengaruhi oleh seni dan tradisi memasak suku Batak Toba.

Kedua, menurut Nugraha & Sumardi (2019). Pulau Samosir memiliki beberapa objek wisata seperti wisata alam, budaya, kuliner, sejarah, dan desa. Wisatawan yang berkunjung mengenal Pulau Samosir dengan peninggalan budaya dan sejarahnya dimana adat istiadatnya juga masih sangat kental. Wisatawan yang datang juga sebagian besar untuk mencoba masakan tradisional Pulau, Samosir. Yang dimana menurut penelitian Nugraha dan Sumardi dengan wisata gastronomi ada berbagai aktivitas yang dapat dikembangkan seperti edukasi tentang inovasi masakan, edukasi cara memasak tradisional, edukasi tentang rempah-rempah lokal. Melalui kegiatan wisata gastronomi rumah makan juga telah melakukan perubahan dan inovasi untuk mengembangkan makna tradisional sehingga lebih menarik terutama di mata wisatawan.

Dari dua Jurnal di atas dapat disimpulkan bahwa peran akademis yaitu untuk mengedukasi tentang inovasi kuliner yang ada di Pulau Samosir khususnya di Pangururan. Peran Akademis juga untuk mempromosikan keunikan kuliner khas suku Batak Toba yang ada di Pulau Samosir yang dimana menggunakan hasil penelitian untuk mengembangkan strategi promosi gastronomi melalui publikasi jurnal ilmiah. Peran akademis juga untuk memberikan saran yang berguna untuk pengembangan kuliner di Pulau Samosir khususnya untuk pemerintah dan pelaku UMKM.

Faktor Penghambat

Dari semua narasumber yang sudah melakukan wawancara dengan Peneliti, dapat diambil kesimpulan bahwa faktor penghambat yaitu

kurangnya promosi di media sosial. Saat ini tempat promosi terbesar yaitu media sosial terutama tiktok. Banyak orang yang menggunakan media sosial sebagai *platform* promosi. Promosi yang dilakukan hanya sebatas melalui google dan instagram. Dari wawancara juga ada rumah makan yang tidak menggunakan promosi melalui media Sosial. Pemerintah Dins Pariwisata juga tidak aktif dalam promosi gastronomi di Samosir melalui media Sosial.

Dari hasil observasi peneliti di tempat penelitian banyaknya pesaing rumah makan tradisional khas suku Batak Toba juga penghambat, seperti persaingan dengan restoran *fast food*, restoran nasional, restoran modern bahkan rumah makan tradisional. Dengan adanya perubahan zaman banyaknya generasi muda yang lebih menyukai *restaurant fast food* dibandingkan dengan rumah makan tradisional, hal tersebut menjadi faktor penghambat dari Gastronomi di Pangururan Pulau Samosir.

SIMPULAN

Gastronomi ada karena budaya yang pekat dan sangat kental di suatu destinasi. Budaya yang ada di Pangururan Pulau Samosir sangat terjaga hingga saat ini. Samosir merupakan daerah suku Batak Toba yang di mana mayoritas bersuku Batak Toba. Melalui kekayaan makanan tradisional yang unik dan autentik gastronomi dapat menjadi daya tarik yang utama untuk wisatawan yang ada di Pangururan, Pulau Samosir. Rempah-rempah lokal yang masih terjaga, memasak yang masih tradisional, resep turun-menurun yang di gunakan menjadi faktor yang membentuk Gastronomi yang ada di Pangururan , Pulau Samosir.

Pelaku kepentingan dalam meningkatkan gastronomi yaitu Pemerintah, Pelaku UMKM, dan Wisatawan. Pemerintah berperan penting sebagai penyedia fasilitas, promosi atau pemasaran, Pelatihan dan pengembangan, mengedukasi wisatawan dan merangkul para UMKM lokal. Pelaku UMKM berperan penting untuk memberikan pengalaman yang baik dan unik untuk wisatawan dengan cara memberikan makanan yang berkualitas tinggi kepada wisatawan, memberikan makanan dengan cita rasa yang baik kepada wisatawan, menjaga kebersihan dan keramah tamahan kepada wisatawan, tetap setia menggunakan resep turun menurun agar tidak mengubah cita rasa yang autentik. Wisatawan berperan dalam mendukung produk lokal melalui pengalaman makan di rumah makan tradisional untuk membantu dan mendukung ekonomi lokal. Kolaborasi antara pemerintah, pelaku UMKM dan wisatawan akan memperkuat citra destinasi yang ada di Pangururan, Pulau Samosir, menarik lebih banyak pengunjung dan memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal. Gastronomi merupakan hal yang penting dalam memasarkan destinasi wisata melalui pengalaman yang di berikan dan melalui pengalaman yang di dapatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrian, Y., Wardi, Y., Dwita, V., & Evanita, S. (2023). Pengalaman Wisata dan Citra Destinasi: Sebuah Kajian Pustaka Sistematis. *Indonesian Journal of Tourism and Leisure*, 04(2), 2023. <https://doi.org/10.36256/ijtl.v4i2.347>
- Agustini, I. G. A. A. (2022). Analisis Faktor Penghambat dan Pendukung Pendayagunaan Tanaman Gonda sebagai Produk Wisata Kuliner Khas Desa Bongan. *MAMEN: Jurnal Manajemen*, 1(1), 62–68. <https://doi.org/10.55123/mamen.v1i1.23>
- Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni Mengelola Data: Penerapan Triangulasi Teknik, Sumber dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Jurnal Historis*. 5(2), 146–150. <https://doi.org/10.31764/historis.v5i2.3432>
- Alijoyo, A., Wijaya, B., & Jacob, I. (2022). Structured or Semi-Structured Interview. In *The SAGE Encyclopedia of Research Design*. <https://doi.org/10.4135/9781071812082.n555>
- Ardianty, L. (2020). Pengaruh Persepsi Nilai Konsumsi Local Food Terhadap Sikap, Citra Destinasi Dan Niat Prilaku. *Global Health*, 167(1), 1–5. <https://www.e-ir.info/2018/01/14/securitisation-theory-an-introduction/>
- Babolian Hendijani, R. (2016). Effect of Food Experience on Tourist Satisfaction: The Case of Indonesia. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 10(3), 272–282. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-04-2015-0030>
- Bahri, A. S., & Abdilah, F. (2022). Potensi Sumber Daya Manusia Bidang Pariwisata di Kawasan Strategis Pariwisata Nasional Labuan Bajo, Nusa Tenggara Timur. *Destinesia Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(2), 84–92. <https://doi.org/10.31334/jd.v3i2.2221>
- Caria, N., & Dewi, T. (2020). Preservation and Development of Kampung Nikmat As Tourist Destination for Sunda Gastronomy Cultural Heritage. *Tourism*

- Scientific Journal*, 5(2). 266–276.
<http://jurnal.stiepar.ac.id/index.php/tsj/article/download/97/62>
- Cristy, S. N., Chunliu, L., Mulyadi, M. (2024). Makanan Tradisional Batak Toba: Kajian Metabahasa Semantik Alami. *Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah*. 14(1), 411–425.
<https://doi.org/10.23969/literasi.v14i1.11391>
- Darmin, F., Hidayanti, I., & Fahri, J. (2023). Estetika Kuliner Mempengaruhi Citra Destinasi, Kepuasan Wisatawan, Dan Loyalitas Wisatawan Di Kota Ternate. *Jurnal Ekonomi & Manajemen Indonesia*, 22(2), 16–34.
<https://doi.org/10.53640/jemi.v22i2.1103>
- Hakim, K. R. L. (2022). Identifikasi Objek Wisata Alam Situ Cileunca Sebelum Dan Saat Pandemi Covid-19. Other thesis, Univeristas Komputer Indonesia.
<https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/6258/>
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32.
<https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551.g1173>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*. 15(1).
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hasibuan, I. L., Gea, I. (2023). Engenalan “Dali” Kuliner Khas Batak Dalam Menu Favorit Wisatawan dalam Konteks Peningkatan Value Pendapatan Masyarakat. *Pediaqu: Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*. 2(4), 2588–2593.
<https://publisherqu.com/index.php/pediaqu>
- Ibrahim, D., & Arifuddin, A. (2022). Pengaruh Citra dan Kualitas Pelayanan terhadap Keputusan Pembelian Tiket Pada PT Mirama. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Amsir*, 1(1), 75-85.
<http://www.journal.stieamsir.ac.id/index.php/abrj/article/download/156/113>
- Indra, R. (2023). The Traditional Culinary As A Tourist Attraction In The Huta Tinggi Tourism Village, Pangururan District, Samosir Regency. *Jurnal Darma Agung*, 31(4), 900-906.
doi:10.46930/ojsuda.v31i4.3560
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *Proceeding: National Conference of Creative Industry Universitas Bunda Mulia*.
<http://dx.doi.org/10.30813/ncci.v0i0.1221>
- Lubis, T. A., Dewi, E., Nizori, A., Firmansyah, & Ningsih, M. (2023). *Gastronomi Sebagai Penopang Pariwisata*. Salim Media Indonesia. Jambi
- Lukitasari, R. (2019). Penguatan Reputasi Masakan Padang: Simbol Promosi Pariwisata Gastronomi dalam Film Tabula Rasa. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 6(1).
<https://doi.org/10.24843/jumpa.2019.v06.i01.p01>

- Marlina, L., & Hidayati, N. (2023). Peran Pariwisata Berbasis Industri dalam Pengembangan Bisnis di Indonesia. *Jurnal Riset Multidisiplin Dan Inovasi Teknologi*, 1(01), 31–40. <https://doi.org/10.59653/jimat.v1i01.163>
- Mulyana, M., Sitanggang, B. (2019). Marketing Plan Mie Gomak Makanan Khas Sumatra Utara. <http://dx.doi.org/10.13140/RG.2.2.20325.86244>
- Munib, A., & Wulandari, F. (2021). Studi Literatur: Efektivitas Model Kooperatif Tipe Course Review Horay dalam Pembelajaran IPA di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar Nusantara*, 7(1), 160–172. <https://doi.org/10.29407/jpdn.v7i1.16154>
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan Mas Arsik sebagai Makanan Upacara Adat Khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9–15. <https://jurnal.uimedan.ac.id/index.php/JIPSI/article/view/1377>
- Nugroho, S. P. (2023). Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Yogyakarta melalui Storynomic. *Media Wisata*, 21(2), 340–359. <https://doi.org/10.36276/mws.v21i2.524>
- Papeo, A., Kalangi, J. A. F., & Punuindoong, A. Y. (2018). Pengaruh Komunikasi Pemasaran Terhadap Citra Perusahaan PT. Telkom Indonesia Manado. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 6(003). <https://doi.org/10.35797/jab.v6.i003.%p>
- Priangani, A. (2023). Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks. *Jurnal Kebangsaan*, 2(4), 1–9. <https://media.neliti.com/media/publications/103775-ID-memperkuat-manajemen-pemasaran-dalam-kon.pdf>
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali: Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia. *Patanjala: Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(2), 265. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Purnaningsih, S. (2024). Gastronomi Kuliner Ayam Panggang Mbak Dhenok. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and ...*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i1.2753>
- Putra, M. (2021). Identitas Gastronomi dan Perspektif Pariwisata yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(1), 95–110. doi:10.30647/jip.v26i1.1471
- Putri, J. A., Denik R, Y., Maryani, T., Yuliamir, H., & Rahayu, E. (2023). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Kota Salatiga. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. 6(1). <https://doi.org/10.23887/jmpp.v6i1.54032>
- Rais, A. Y., & Liliana, D. (2022). Sarana Akomodasi Sebagai Penunjang Industri Pariwisata Di Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(4), 1301–1312. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalca krawalailmiah.v2i4.4316>
- Rasam, F., & Sari, A. I. C. (2019). Peran Pemasaran dalam Kegiatan Usaha pada Masyarakat di Desa Jatibaru, Cikampek. *JABE (Journal of Applied Business and Economic)*, 5(2), 82. <https://doi.org/10.30998/jabe.v5i2.3341>

- Riani, N. (2021). Pariwisata Adalah Pisau Bermata 2. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(5), 1469–1474. <https://www.neliti.com/id/publications/469819/pariwisata-adalah-pisau-bermata-2>
- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1), 17–27. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jih/article/view/40040>
- Rochmadika, H., Trisia, P. A., & Parantika, A. (2022). Analisis Potensi Daya Tarik Gastronomi di Kawasan Wisata Kuliner Pecenongan Jakarta Pusat. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(8), 7317–7324. <https://doi.org/10.47492/jip.v3i8.2377>
- SaukyM., & MisnawatiD. (2023). Potensi Daya Tarik Gastronomi Wisata Kuliner sebagai Faktor Kunci dalam Mengembangkan Pariwisata Kuliner Pempek 26 Ilir Palembang. *Da'watuna: Journal of Communication and Islamic Broadcasting*, 4(2), 888–892. <https://doi.org/10.47467/dawatuna.v4i2.5254>
- Situmorang, D. (2019). Tinjauan Hukum Terhadap Perlindungan Hukum Hak Wisatawan Daerah Wisata Baktiraja Kabupaten Humbang Hasundutan. Repository Universitas HKBP Nommensen. <https://repository.uhn.ac.id/handle/123456789/3532>
- Suyasa, I. M., & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi Dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18. <https://doi.org/10.31764/telaah.v8i2.17196>
- Syariah Hafizhoh, Della Latifah Amanda, Sriwahyuni Sriwahyuni, Rini Antika Sari, Nanda Ayuningtyas, Khoridatunnida Khoridatunnida, Arjuna Barkah Firdaus. (2023). Konsep Makanan Halal: Mie Gomak Medan Sebagai Kuliner Khas Sumatera Utara. *Jurnal Mahasiswa Kreatif*, 1(4), 235–244. <https://doi.org/10.59581/jmk-widyakarya.v1i4.976>
- Tambunan, P. (2021). Kekuatan Bisnis “Dekke Naniura”, Keunikan Kuliner Tradisional Suku Batak (Toba) Di Provinsi Sumatera Utara, Pulau Sumatera, Indonesia. *Jurnal Hutan Tropis*, 9(2), 387. <https://doi.org/10.20527/jht.v9i2.11290>
- Vani, R. V., Priscilia, S. O., & Adianto, A. (2020). Model Pentahelix Dalam Mengembangkan Potensi Wisata di Kota Pekanbaru. *Publikauma: Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area*, 8(1), 63–70. <https://doi.org/10.31289/publika.v8i1.3361>
- Wahyuni, S., Sembiring, A. K., Manullang, A. P., Dinata, M., & Afidah, M. (2022). Studi Etnobotani Pada Makanan Khas Suku Batak Toba Di Desa Pangkalan Libut Kecamatan Pinggir Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. *Bio-Lectura : Jurnal Pendidikan Biologi*, 9(2), 228–237. <https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.11560>
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896–2910. <https://jptam.org/index.php/jptam/article/download/6187/5167/11729>

- Widjaja, D. C., Wijaya, S., Jokom, R., & Kristanti, M. (2019). Culinary Experience of International Tourists in Indonesia: A Study on Denpasar and Yogyakarta Tourist Destinations. 1. 38–43. <https://doi.org/10.5220/0008487800380043>
- Wulandari, V. (2020). Implementasi ASEAN Tourism Strategic Plan di Indonesia Tahun 2016-2020. *Journal Ilmu Hubungan Internasional*, 8(3), 548–557.