



Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat

Ayunda Fitrah Tunisya¹, Dela Safitri², Asep Parantika³

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi & Bisnis Universitas Nasional

Abstract

Received: 13 Februari 2023
Revised: 20 Februari 2023
Accepted: 1 Maret 2023

Cililin Village, Cililin District, West Bandung Regency offers many opportunities for research and development as a tourist destination. One of them is the famous Cililin Wajit. Wajit Cililin has been produced and sold in its product form for a long time. However, there is one interesting aspect that has not been well developed, namely the production process. The purpose of this research is to demonstrate the potential of Cililin properties for tourism development. The research method used is qualitative method. Primary data collection is done through observation and in-depth interviews. In addition, a literature search was carried out. Data analysis uses an interactive model with three simultaneous functions: data reduction, data representation and reasoning. The results of the study show that the process of making cili wajit can become a gastronomic tourism object and an educational tour because of its interesting uniqueness. This attraction can only be shown to tourists by local residents who have experience in processing and manufacturing it, so that the local community must be involved in its development.

Keywords: gastronomic tourism, educational tourism, community based tourism.

(*) Corresponding Author: parantika02@yahoo.com

How to Cite: Tunisya, A., Safitri, D., & Parantika, A. (2023). Pengembangan Potensi Atraksi Wisata Gastronomi di Desa Cililin Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), 103-109. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7804725>

PENDAHULUAN

Salah satu ciri pembangunan ekonomi suatu daerah/negara dapat dilihat dari perkembangan sektor industrinya, pengalaman pembangunan ekonomi tentunya terletak pada perkembangan sektor industri. Industri kecil diakui sebagai basis utama pembangunan daerah. Industri ini juga sangat erat kaitannya dengan tradisi sebagian besar masyarakat di bidang ekonomi. Kegiatan ekonomi pedesaan dapat dikembangkan dengan menggunakan potensi desa itu sendiri, baik potensi fisik maupun non fisik, sehingga sangat tergantung pada sumber daya manusia dan alam yang ada di desa dan pengetahuan mereka bahwa masyarakat memanfaatkan sumber daya alam menjadi kekayaan yang dapat menopang kehidupan mereka. Wajit Cililin merupakan oleh-oleh khas Kabupaten Bandung Barat dengan rasa yang manis. Bentuknya kerucut dan dibungkus daun jagung kering. Sebelumnya, manisan jenis ini tidak boleh dikonsumsi sembarangan. Karena Wajit Cililin hanya untuk para bangsawan. Wajit sudah lama menjadi makanan pokok warga Desa Cililin, Kecamatan Cililin, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan gula aren dan kelapa parut, panganan ini selalu menjadi makanan wajib bagi pendatang baru yang berkunjung ke daerah tersebut. Wajit merupakan salah satu makanan khas tradisional Kabupaten Bandung, kawasan yang dikenal sebagai Sentra Industri Kecil Wajit adalah Kecamatan Cililin. Kecamatan Cililin merupakan salah satu



sentra industri kecil Wajit hingga kini yang terkenal bertahan puluhan tahun. dan sesuai selera serta kualitas wajit yang dihasilkan. Wajit merupakan makanan khas Bandung yang pertama kali dikembangkan oleh masyarakat sekitar tahun 1920 dan ditujukan hanya untuk dikonsumsi sendiri, serta untuk keluarga dan tetangga, dan tidak untuk diperdagangkan. Sekitar tahun 1950-an, masyarakat mulai mencicipi dan kemudian memasarkan Wajit sebagai komoditas. masih dibatasi oleh transportasi. lalu tidak banyak. Sekitar tahun 1970 lalu lintas mulai ramai dan jaringan pemasaran Wajit mulai berkembang dan meluas ke luar kabupaten. Sejak awal tahun 1980-an para pengrajin Wajit mulai mengembangkan usahanya dengan peralatan semi modern, semakin banyak orang yang menggeluti industri ini dan menjadikannya sebagai salah satu mata pencaharian mereka. Industri wajit merupakan industri kecil rumahan dengan tenaga kerja relatif sedikit, mempekerjakan hanya sekitar 5-15 orang.

TINJAUAN PUSTAKA

Gastronomi

Gastronomi atau keahlian memasak adalah seni atau ilmu makanan yang baik. Dalam penjelasan singkatnya, gastronomi mengacu pada segala sesuatu yang berkaitan dengan kenikmatan makanan dan minuman.

Wisata gastronomi telah menjadi salah satu elemen mendasar dalam pemilihan tujuan wisata, dan wisata ini merupakan model baru dalam kepariwisataan yang dapat menjadi sebuah potensi aktivitas wisata yang dapat menarik wisatawan. Secara istilah, gastronomi dan pariwisata mempunyai batasan yang berbeda. Wisata gastronomi ada dalam setiap perjalanan dan aktivitas wisata dikarenakan pengeluaran wisatawan tentu saja salah satunya untuk berkuliner makanan dan minuman (Tourism Soldier, 2019).

Pembicaraan mengenai pariwisata berkelanjutan tidak lepas dari wisata gastronomi, mengingat jenis wisata ini memiliki dampak yang sangat besar bagi perkembangan ekonomi masyarakat sekitar. Pada masa pasca pandemi, ketika semua sektor bergerak ke arah yang lebih berkelanjutan, pariwisata gastronomi berkelanjutan juga berkembang. Disini, keberadaan wisata kuliner dapat menciptakan ekosistem ekonomi baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar. Pasar wisata gastronomi global menunjukkan angka yang sangat menjanjikan. Pendiri dan presiden Indonesia Gastronomy Network Vita Tadau mengatakan, pasar pariwisata mencapai 1.796,5 miliar dolar AS pada 2020. Hal ini disebabkan besarnya minat wisatawan terhadap destinasi wisata kuliner. Hubungan antara pariwisata dan kuliner juga sangat erat. Wisata gastronomi berkelanjutan memiliki setidaknya lima efek pembangunan berkelanjutan di lingkungannya. Efek ini termasuk pengembangan gaya hidup, pengembangan produk seperti cinderamata yang dikaitkan dengan makanan khusus, pemeliharaan budaya dan sejarah, pengembangan pendekatan naratif untuk gastronomi, dan pengembangan standar nutrisi dan kesehatan.

Dalam beberapa tahun terakhir, UNWTO telah menyelidiki kemungkinan wisata gastronomi di Indonesia. Ini akan dicapai dengan menjadikan Ubud, Bali sebagai identitas yang diangkat UNWTO sebagai tujuan wisata gastronomi. Hasilnya sangat bagus. Citra kuliner daerah ini telah tumbuh secara dramatis

seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan untuk merasakan kuliner otentik dengan sejarah budaya yang kuat di balik setiap hidangannya.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian yang digunakan penelitian kualitatif. Data yang digunakan adalah data kualitatif, dengan sumber data primer dan sekunder yang digunakan sebagai sumber data. Pengumpulan data dasar dilakukan dengan teknik observasi atau pengamatan langsung di lokasi penelitian dan wawancara mendalam dimana peneliti mewawancarai informan terpilih secara langsung. Pengumpulan data sekunder dilakukan dengan mengkaji literatur jurnal dan penelitian serupa sebelumnya, serta buku-buku terkait. Dalam penelitian ini teknik identifikasi informan menggunakan teknik purposive sampling. Teknik target sampling adalah teknik untuk mengidentifikasi pelapor dalam keadaan tertentu (Sugiyono, 2013). Dalam hal ini informan yang dipilih adalah pengrajin Wajit generasi keempat asal Cililin, Hy.Rome. Hj Romlah telah membuat Cilili Wajit sejak tahun 1938 dan menjualnya ke masyarakat. Dalam penelitian ini, analisis data dilakukan melalui tiga kegiatan simultan (model interaktif), yaitu reduksi data, display data, dan inferensi. Reduksi data adalah proses pemilihan, pemusatan, penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data “mentah” dengan memotong (mengompres) data sehingga hanya hal-hal yang paling penting saja yang diperhitungkan. Tujuan reduksi data adalah agar data yang terkumpul lebih mudah dipahami sehingga data yang direduksi memberikan gambaran yang lebih akurat. Penyajian data merupakan upaya untuk mendapatkan gambaran penelitian secara keseluruhan berdasarkan bahan penelitian yang disusun secara mendetail. Data yang terkumpul secara detail dan mendalam kemudian dicari pola interelasinya untuk menarik kesimpulan yang tepat. Materi tersebut kemudian disajikan dalam bentuk uraian atau laporan berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh. Kesimpulan adalah langkah terakhir dalam proses penelitian, di mana makna diberikan pada data yang dianalisis (Miles dan Huberman, 1992). “Wajit Cililin ini merupakan usaha keluarga yang dikembangkan secara turun temurun”.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berkunjung ke Bandung Barat belum lengkap rasanya tanpa membawa oleh-oleh makanan khasnya yang terkenal, yaitu wajit. Wajit Cililin merupakan kuliner manis legendaris di Tanah Priangan, khususnya di Bandung Raya. Makanan yang biasanya dibungkus dengan daun jagung kering ini rasanya manis. Memiliki bentuk kerucut. Bahan-bahan terkenal juga digunakan dalam proses produksi. Misalnya beras ketan, gula aren, kelapa dan sedikit vanila agar wajitnya harum. Namun jangan salah, meski bahan dasarnya mudah didapat, konon masakan manis ini dibuat untuk para bangsawan saat itu. Untungnya, saat ini semua orang bisa merasakan manisnya Wajit Cililin. Wajit Cililin sangat populer pada saat-saat tertentu seperti musim Idul Fitri dan musim haji. Namun jika Anda tidak bisa menahan rasa penasaran untuk mencoba Wajit Cililin, Anda bisa dengan mudah mendapatkannya dengan mengunjungi Bandung Barat khususnya kawasan Cililin yang terkenal sebagai pusat kreasi Wajit saat ini.

Proses Pembuatan Wajit Secara Singkat

Bahan dasarnya :Beras ketan, gula aren, kelapa dan sedikit vanila untuk membuat wajit harum.

Proses pembuatan Wajit Cililin

Proses pembuatan Wajit Cililin tergolong sederhana, namun tradisional.

- 1.Semua bahan dasar yang sudah disiapkan dicampur dalam wadah besar berisi air.
- 2.Kemudian dicampur dan dipanaskan secara menyeluruh.
- 3.Selama persiapan, Anda harus memiliki tenaga yang cukup untuk mengaduk adonan wajit hingga tekstur wajit mengental.
- 4.Saat Anda mendapatkan kekentalan yang Anda inginkan, keluarkan wajit dan biarkan mengering sebentar.
- 5.Kemudian bentuk adonan wajit menjadi kerucut di atas kulit jagung kering.
- 6.Atur dan potong wajito di atas nyiru (nampan bambu) dan jemur di bawah terik matahari.
- 7.Saat wajit kering, tekstur yang dihasilkan keras di luar dan lembut di dalam.

Proses pembuatan wajit yang masih tradisional di Desa Cililin dapat menarik perhatian wisatawan jika dikemas dan disajikan secara menarik. Misalnya pabrik yang dikemas dengan rapi dan rapi. Penerangan yang tepat, sirkulasi udara yang baik dan dekorasi yang menarik sangat mendukung.

Daya Tarik Pembuatan Wajit Cililin

Proses pembuatan Wajit Cililin yang unik dan masih tradisional saat ini belum sepenuhnya dinikmati wisatawan. Kondisi tempat pembuatan wajit dan toko-toko yang menjual wajit di Cililin belum representatif dan belum mencapai semangat pariwisata yang utuh. Sapta Pesona tidak terpenuhi yaitu kebersihan, keindahan, kenyamanan, keamanan, ketertiban, keramahan dan kenangan. Agar wisatawan dapat menikmati proses pembuatan Wajit Cililin, beberapa perbaikan konseptual dan desain harus dilakukan. Perbaikan fasilitas produksi agar wisatawan tertarik melihat pembuatan Wajit sebagai tontonan dan pembelajaran yang menyenangkan dan informatif. Kemudian direncanakan konsep wisata yaitu dalam hal ini peneliti memandang perlu untuk mengembangkan paket wisata edukasi Wajit Cililin lengkap dengan peralatan pendukungnya. Dengan cara ini, masyarakat tidak hanya sebatas berjualan Wajit Cililin, tetapi juga dapat menawarkan wisata edukasi dengan demonstrasi pembuatan Wajit, pertunjukan seni budaya dan souvenir Wajit gratis. Kelompok sasaran minimal adalah anak sekolah. Kemudian ditambahkan fasilitas pendukung seperti ruang tamu, ruang pameran/ruang produksi yang tertata rapi, bersih dan asri, galeri wajit/pojok perbelanjaan, musala, toilet umum, restoran, ATM dan tempat parkir, sehingga diinginkan bahwa ini bisa juga harus ada area komersial terbuka dan pekerjaan ekstra untuk masyarakat. Kegiatan wisata edukasi untuk mengembangkan potensi atraksi wisata gastronomi Desa Cililin dapat menjadi salah satu cara untuk mensosialisasikan dan menumbuhkan rasa bangga dan cinta budaya dan bangsa. Akses ke objek wisata Wajit Cililin Education membutuhkan pemandu lokal yang memahami proses produksi Wajit dan latar belakang sejarah dan budayanya. Seorang pemandu lokal menjelaskan fenomena Cililin Wajit sehingga bisa

menjadi tambahan informasi bagi wisatawan. Terkait dengan wisata edukasi Wajit Cililin, pelatihan ini memperkuat pandangan Wajit Cililin sebagai khazanah kuliner nusantara di Desa Cililin.

Faktor Penghambat

Faktor penghambat pengembangan Wajit Cililin sebagai destinasi wisata di Desa Cililin adalah:

1. Saat ini Wajit hanya tersedia di toko dan pusat oleh-oleh. Tidak ada yang memperkenalkan turis yang datang ke proses produksi.
2. Ruang tempat pembuatan wajit belum representatif dan layak sebagai tujuan wisata pendidikan, dimana proses pembuatan wajit digunakan sebagai tempat pameran dan sumber pembelajaran bagi wisatawan.
3. Belum ada fasilitas pendukung seperti ruang resepsi wisata, ruang pengepakan, ruang pameran Cililin Wajit dan oleh-oleh khas Desa Cililin lainnya, photo booth dan spot foto, ruang pentas seni, musala, kantin, toilet umum, ATM dan tempat parkir.
4. Tidak ada pemandu wisata atau juru bahasa lokal yang menawarkan pengalaman tak terlupakan kepada wisatawan dan mendapatkan apa yang mereka cari.
5. Tidak ada cara baku untuk melakukan wajit menurut peraturan industri real estate atau kebutuhan saat ini.
6. Beberapa pengrajin masih tertutup untuk perubahan dan kontribusi.
7. Kualitas produk dari segi kemasan, rasa dan umur simpan harus lebih ditingkatkan lagi untuk mencapai pemasaran yang lebih baik, pemasaran melalui media online dan beradaptasi dengan pasar modern.
8. Masih kurangnya kerjasama dalam pengadaan bahan baku, modal dan pemasaran
9. Iklan dan pelaporan media yang kurang intensif dan terencana

Kondisi Desa Cililin yang terdapat banyak pengrajin wajit ini dapat dijadikan sebagai Desa Wisata Wajit, yang di dalamnya ada unsur edukasi (wisata edukasi, wisata kuliner, atau wisata gastronomi), galeri wajit, wajit shopping corner yang isinya tidak hanya wajit, tapi segala macam makanan dan oleh-oleh khas lain dari Desa Cililin, bahkan cinderamata unik seperti gantungan kunci yang bentuknya wajit, kaos-kaos label dan gambar wajit, dan tentu saja show attraction pembuatan wajit. Semuanya dituangkan dalam paket wisata ke Desa Cililin atau pun paket wisata ke Desa Wisata Wajit Cililin.

Dengan menampilkan atraksi proses pembuatan wajit Cililin, yang sudah dikemas lebih apik dan menarik, tanpa menghilangkan ciri khas dan tradisionalnya, maka wisatawan akan memperoleh pengalaman baru berupa keunikan cara mengolah, alat masaknya, cita rasa, penggunaan bahan lokal tradisional, cara pengolahan, serta kemasan yang bersifat tradisional, sejarah, cerita-cerita, filosofi dari wajit Cililin, bahkan kandungan gizi dari wajit Cililin.

Aspek yang semakin mendapat perhatian dalam pariwisata adalah pentingnya gastronomi lokal saat memilih destinasi. Karena gastronomi lokal merupakan aset penting dan saat ini menjadi warisan budaya (gastronomic heritage). Bagi sebagian wisatawan, gastronomi lokal merupakan faktor kunci saat

mengevaluasi warisan budaya (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2014). Karena destinasi tersebut memiliki karakteristik atau daya tarik yang dapat menarik wisatawan untuk mengunjungi destinasi wisata gastronomi lokal. Memang makanan merupakan bagian penting dari daya tarik dan citra suatu daerah tujuan wisata (Chen & Huang, 2016), budaya makanan merupakan daya tarik penting bagi wisatawan saat berkunjung ke daerah tujuan wisata.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka penulis mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengusaha Wajit di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat biasanya cukup berpengalaman dalam mengelola operasi bisnis mereka. diaagak sulit dalam hal pemahaman konsepoperasional dan manajemen operasional. Itu karenaAnda tidak pernah belajar tentang kewirausahaandari pendidikan formal. Hal ini didukung oleh kualifikasi pendidikan diperoleh dari karakteristik responden yang merupakan pengusaha Cililin Wajit rata-rata hanya berpendidikan sampai SMA. Sementara itu, Pengusaha perlu merasa diberdayakan dan unggul Kewajiban. Mereka merasa sangat bertanggung jawab atas upaya merekadioperasikan dan staf.

2. Pengusaha Wajit di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat biasanya cukup baik dalam berwirausaha. Beberapa pedagangwajit memiliki masalah untuk berinovasi dan meningkatkan produk teknik atau keterampilan khusus, seperti keterampilan komputer, beberapa kontraktor wajib mengakui bahwa mereka tidak memiliki keahlian ini. Mereka memandang bisnis paksa yang mereka lakukan hanya sebagai penerus bisnis keluarga yang tidak membutuhkan teknologi. masalah ini pendidikan dan penuaankarakteristik responden. Usia dan pendidikan berperan Rasa ingin tahu dan semangat untuk menemukan potensi dan kompetensi dimiliki oleh pengusaha Wajit. Pada saat yang sama, pengusaha harus profesional dan dalam kaitannya dengan pengelolaan dan administrasi kepegawaian, sumber daya manusia dan sumber daya alam.

3. Pengusaha Wajit di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat Umumnya cukup sukses dalam bisnis mereka. Hambatan utama Mereka menghadapi keengganan untuk membuka cabang di kota lain. Bahkan produk wajib yang tidak bertahan lama terhambat oleh kendala internal presentasi dan promosi produk juga menjadi alasan untuk inisampai saat ini wajit masih belum bisa tumbuh pesat. namun Pengusaha paksa mengaku sudah berusaha memperbaiki sarana fisik dalam proses produksi untuk mensukseskan usaha ini untuk berlari

4. Keterampilan kewirausahaan terkadang berdampak positif Sukses bisnis dan milik kelas menengah. hasil Pengujian dengan perangkat lunak SPSS menunjukkan kemampuan itu Kewirausahaan memiliki dampak yang signifikan terhadap keberhasilan suatu perusahaan Pengusaha Wajit di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat.

DAFTAR PUSTAKA

Harsana, Minta, Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri*

Yogyakarta, 15, 1–24.

- Mahasiswa, P., & Kafe, P. (2016). *Puput Pitriani, 2016 PRESTISE MAHASISWA PENGUNJUNG KAFE Universitas Pendidikan Indonesia / repository.upi.edu / perpustakaan.upi.edu 1*. 1–5.
- Pemeriksaan, L. H., & Keuangan, L. (2016). *Kabupaten Bandung Barat. 2017*, 35–40.
- Perspektif, D., & Dan, P. (n.d.). *Wisata gastronomi somba dari perspektif peluang dan tantangan*. 53–67.
- Rukma, D. F. S., & Narulita, M. D. (2018). Image Bandung Culinary Travel Destination as Seen From The Perception of Tourists to The City of Bandung. *Jurnal Wacana Ekonomi*, 17(02), 126–138.
- Sahabudin, A., Dienaputra, R. D., & Nugraha, A. (n.d.). *Pendahuluan*. 6, 87–108.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75–86. <https://doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Suhaeni, T., Sandya, I., Putri, S., Sarah, I. S., Sayuti, A. M., Setiawardani, M., Raharso, S., & Chaniago, H. (2021). *Peremajaan Merek Melalui Redesign Logo Usaha dan Kemasan Wajit Cililin*. 3(2), 114–123.
- Suhaeni, T., Sandya, I., Putri, S., Sarah, I. S., Sayuti, A. M., Setiawardani, M., Raharso, S., & Chaniago, H. (2021). *Peremajaan Merek Melalui Redesign Logo Usaha dan Kemasan Wajit Cililin*. 3(2), 114–123.