

STRATEGI PENGEMBANGAN CENGKEH AFO GAMALAMA SPICES (CGAS) SEBAGAI DESTINASI WISATA GASTRONOMI

Vidhia Agmareina Hirto

Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Universitas Khairun
vidhiahirto@unkhair.ac.id

Abstrak : Cengkeh Afo Gamalama Spices (CGAS) merupakan salah destinasi wisata kuliner di wilayah Kota Ternate, Maluku Utara yang menyediakan berbagai menu citarasa rempah-rempah khas Maluku Utara. Keberadaannya berpotensi untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata Gastronomi, namun dalam pengembangan destinasi wisata Gastronomi dibutuhkan perencanaan yang komprehensif, agar pengembangannya dapat dilakukan dengan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan Cengkeh Afo Gamalama Spices (CGAS) sebagai destinasi wisata gastronomi, dengan menggunakan metode kualitatif dengan analisis SWOT. Teknik pengumpulan data meliputi observasi dan wawancara, pengumpulan data yang diperoleh dari data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 9 formulasi strategi yang dapat digunakan dalam pengembangan Cengkeh Afo Gamalama Spices (CGAS) sebagai destinasi wisata gastronomi, dari 9 strategi tersebut terdapat 2 strategi yang telah direalisasikan, namun realisasinya belum optimal. strategi yang telah direncanakan, serta 3 lainnya belum terencanakan.

Kata kunci: Pengembangan Destinasi, Wisata Gastronomi, Makanan Rempah

Article Information: Submission: 26 Desember 2023, Accepted: 27 Desember 2023, Published: 31 Desember 2023

DOI: 10.53691/jpi.v19i2.399



Copyright © 2023 by the author(s). This article is published by Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial and noncommercial purposes), subject to full attribution to the original publication and author(s). The full terms of this license may be seen at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

PENDAHULUAN

Maluku Utara merupakan daerah kepulauan yang memiliki kekayaan sumber daya alam utamanya pada komoditi pala dan cengkeh. Kekayaan ini bahkan tercatat dalam sejarah sebagai barang buruan bangsa Eropa dimasa lalu yang hingga kini menyisakan sisa kejayaannya. Berlatar pada kondisi geografis dan sejarah tersebut pemerintah pun mengenalkan kota ini sebagai Kota Rempah. Rempah yang memiliki berbagai manfaat salah satunya yaitu sebagai olahan kuliner khas setempat. Cengkeh Afo Gamalama Spices (CGAS) merupakan salah satu destinasi kuliner yang menyediakan berbagai menu citarasa rempah-rempah khas Maluku Utara. Berlokasi hutan di kaki gunung Gamalama, CGAS mengusung tema tempat makan yang asri, berbaur dengan hamparan kebun cengkeh dan pala dengan layanan serba tradisional mulai dari menu yang disajikan, hingga peralatan makan, peralatan masak dan cara memasak yang mengadopsi kebiasaan masyarakat Ternate tempo dulu. Keberadaan CGAS tersebut sangat berpeluang untuk dikembangkan daya tariknya yang dimilikinya sebagai destinasi wisata gastronomi di Kota Ternate, karna melalui pengelolaan destinasi wisata gastronomi pada CGAS, pengelola dapat melestarikan warisan budaya dan membantu menciptakan peluang, termasuk pekerjaan, terutama di daerah yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan pendapatan rumah tangga masyarakat sekitar.

Pengembangan CGAS sebagai destinasi wisata gastronomi tentunya memerlukan perencanaan yang

komprehensif, sinergi antara berbagai pihak agar mampu mendatangkan kunjungan wisatawan dan mampu bersaing dalam industri pariwisata lokal, nasional bahkan secara internasional. Oleh karena itu pengembangan pengelolaan CGAS sebagai destinasi wisata gastronomi merupakan langkah tepat sebagai upaya pengembangan CGAS yang berkelanjutan, baik dari sisi ekonomi maupun sosial budaya.

TINJAUAN PUSTAKA

Gastronomi merupakan upaya lain dalam menikmati daya tarik wisata yang sekaligus melestarikan kebudayaan melalui pelestarian dibidang makanan dan minuman atau biasa disebut wisata kuliner. Gastronomi dapat menjadi penanda identitas budaya suatu masyarakat maupun pembawa jejak sejarah perkembangan budaya masyarakat tersebut. Brillat Savarin dalam (Nurwitasari, 2015) memberikan pengertian mengenai wisata gastronomi, yaitu : 1) Wisata gastronomi Adalah cara untuk melakukan pelestarian kebudayaan melalui pelestarian yang dilakukan oleh manusia melalui makanan. 2) Objeknya adalah memberikan bimbingan, menurut prinsip-prinsip tertentu, untuk semua orang yang mencari, menyediakan, atau menyiapkan makanan. 3) Wisata gastronomi memberikan kekuatan ekonomi bagi petani, peternak, nelayan dan industri yang terkait dengan penyediaan jasa makanan. Setiap aspek dalam gastronomi di atas memiliki karakteristik yang berbeda. Pada konteks wisata kuliner, aspek gastronomi praktis dapat dijadikan sebagai acuan mengkaji pengolahan dmakanan yang siap

dinikmati serta memiliki nilai dari aspek budaya. Dilain sisi, gastronomi jika dipadukan dengan pariwisata dapat menjadi produk produk wisata baru. Manfaat lain dari pengembangan wisata gastronomi adalah dapat memberikan pendidikan kuliner yang autentik dan pemahaman dan apresiasi yang tinggi terhadap kuliner sebuah daerah (Kartika & Harahap, 2019). Selanjutnya untuk mengembangkan suatu destinasi wisata paling tidak harus memenuhi 4 (empat) komponen sebuah daya tarik wisata, yaitu: *attraction*, *accessibility*, *amenity* dan *ancillary* (Cooper dkk (1993) serta memiliki daya tarik wisata yaitu segala sesuatu yang menarik dan mempunyai nilai untuk dikunjungi dan dilihat (Pedit dalam Utama, 2016).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, studi deskriptif analisis adalah suatu penelitian yang tertuju pada penelaahan masalah yang ada pada masa sekarang (Surakhmad, 2000). Sedangkan Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi dan wawancara. Pengumpulan data yang diperoleh dari penelitian ini dikategorikan menjadi dua klasifikasi, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara, sedangkan data sekunder diperoleh dengan dua cara studi literatur dan survei. Teknik penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan *Purposive Sampling* (Bungin, 2007). Selain itu untuk merumuskan strategi pengembangan CGAS sebagai destinasi wisata gastronomi dilakukan dengan

menggunakan analisis SWOT yang merupakan analisis kualitatif yang dilaksanakan dengan mengkaji faktor-faktor internal dengan eksternal. Faktor internal dalam hal ini adalah *strength* (kekuatan atau potensi) dan *weakness* (kelemahan atau kendala). Faktor eksternal terdiri dari *opportunity* (peluang) dan *threat* (ancaman), Rangkuti (2008).

Tabel 1. Matrix Analisis SWOT

Internal		
Eksternal	Strength (S) Tentukan faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Tentukan faktor-faktor kelemahan internal
<i>Opportunities</i> (O) Tentukan faktor-faktor peluang internal	Strategi S-O Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang	Strategi W-O Ciptakan strategi yang meminimalkan kelemahan untuk memanfaatkan peluang
<i>Threats</i> (T) Tentukan faktor-faktor ancaman internal	Strategi S-T Ciptakan strategi yang menggunakan kekuatan untuk mengatasi ancaman	Strategi W-T Ciptakan strategi meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman

HASIL DAN PEMBAHASAN

GAMBARAN CGAS SEBAGAI DAYATARIK WISATA

Cengkeh Afo Gamalama Spices (CGAS) merupakan destinasi wisata kuliner yang dimiliki oleh komunitas lokal di lingkungan kelurahan Marikurubu, di Kota Ternate, Maluku Utara. Komunitas ini diketuai oleh Bapak Kris Samsudin dengan menggandeng 44 kepala keluarga Kelurahan Marikrubu, Ternate Tengah, Kota Ternate Desa Tongole yang menetap di Kompleks Aer Tege-tege Kelurahan Marikrubu tersebut yang kemudian mereka dibina untuk melayani penunggunj, menyajikan makanan serta minuman yang biasa mereka konsumsi secara turun temurun. Menu yang tersedia diantaranya yaitu menu dengan beberapa kategori diantaranya menu Rimo-rimo yaitu menu yang dimasak dalam bambu dan kemudian dibakar dengan kayu bakar, diantaranya Ayam Rimo Bumbu Rempah, Ikan Rimo Bumbu Kuning, Sayur Lilim Ikan Fufu, Sayur Garu Daun Pepaya, Pali-pali (lontong gamalama). Selanjutnya kategori ikan yaitu Ikan Bakar Dabu-dabu Manta, Ikan Bakar Rica-rica, dan Ikan Tore Tumbuk Belimbing. Serta Kategori makanan pendukung yaitu nasi Jagung, Kasbi Ngo, Dabu-dabu Cengkeh Afo, Teh Rempah, Kopi Rempah, Buah (Pisang / Salak / Lemon). Sebagian besar bahan makanan didapat dari hasil kebun masyarakat yang mayoritas berprofesi sebagai petani dan juga peternak ayam, sehingga pengelola memberikan jaminan penuh bahwa menu yang disajikan berasal dari bahan-bahan *fresh* dan memiliki kualitas baik.



Gambar 1. Proses Pembuatan Ikan Rimo
Sumber : Dokumentasi Penulis

Gambar diatas merupakan proses pembuatan ikan rimo yang dimulai dengan menghaluskan semua bumbu kemudian bumbu tersebut dicampurkan dengan ikan kedalam wadah, setelah tercampur merata seluruh bumbu dan ikan dimasukan kedalam bambu, kemudian bambu tersebut dibakar diatas kayu dan tempurung kelapa, setelah matang bambu tersebut kemudian diangkat menggunakan *soloi* diangkat ke gazebo dan disajikan kepada para penunggunj.



Gambar 2. Proses Penyajian Makanan
Sumber : Dokumentasi Penulis

CGAS berlokasi di lahan seluas 1 HA dengan 4 buah gazebo sebagai tempat makan yang dapat menampung kurang lebih 70-80 orang, selain itu terdapat 1 mushola, 1 ruang dapur terbuka, serta 1



toilet namun masih terbatas karena belum dilengkapi atap.

karena berlokasi di area hutan rempah dimana terdapat aneka tumbuhan rempah seperti cengkeh Afo yang merupakan cengkeh tertua di dunia, pohon pala serta berbagai tumbuhan rempah lainnya. Juga tersedia informasi-informasi tambahan dalam bentuk poster terkait dengan sejarah cengkeh Afo yang dapat dibaca oleh pengunjung. (c) Tersedia layanan proses memasak yang dapat diikuti oleh pengunjung, hingga pengunjung dapat belajar proses pembuatan makanan yang disajikan

Gambar 3. Lokasi CGAS
Sumber : Dokumentasi Penulis

Selain layanan kuliner, pada lingkungan CGAS terdapat kebun rempah serta cengkeh Afo yang merupakan cengkeh tertua yang telah berusia kurang lebih 200 tahun, yang telah menjadi simbol kejayaan rempah-rempah yang pernah dimiliki oleh daerah ini.

STRATEGI PENGEMBANGAN (MENGUNAKAN SWOT)

Pengembangan pengolahan CGAS sebagai daya tarik wisata Gastronomi yang dapat menarik dan meningkatkan kunjungan pengunjung ke Desa Catur perlu dirumuskan suatu alternatif strategi yang tepat sesuai dengan kondisi. Faktor-faktor kekuatan (*strengths*) : sebagai suatu keunggulan internal yang dimiliki CGAS terkait dalam pengembangan CGAS sebagai daya tarik wisata gastronomi: (a) Menu makanan serta cara masak makanan otentik, jarang ditemukan di tempat lain. (b) Pemandangan dan suasana yang indah

Faktor-faktor kelemahan (*weakness*): Kelemahan merupakan faktor internal yang dimiliki oleh CGAS dimana hal tersebut cenderung akan dapat menghambat proses pengembangan pengolahan CGAS sebagai daya tarik wisata gastronomi, setelah dilakukan observasi dan wawancara dengan kebutuhan yang ada. maka dapat diidentifikasi beberapa kelemahan: (a) Konsumen harus order makanan minimal H-1 sebelum waktu makan; (b) Fasilitas seperti : Ruang penerima pengunjung, trek jalan kurang aman untuk orang tua dan anak kecil belum tertata maksimal; (c) Minimnya SDM yang terlibat dalam kegiatan pariwisata; (d) Minimnya kontribusi pemerintah daerah. Sementara faktor-faktor peluang (*opportunities*): (a) Menjadi tempat makan ikon kota Ternate karena selaras dengan branding kota Ternate sebagai Kota Rempah; (b) Mengikuti banyak kegiatan event-event yang diselenggarakan baik lokal maupun nasional dimana CGAS berperan dalam mengenalkan masakan rempah khas Maluku Utara; (c) CGAS berkembang sebagai kegiatan wisata edukasi. Sedangkan Faktor – faktor ancaman (*threats*): (a) Jika curah hujan tinggi,

tingkat keamanan menurun karena jalan yang dilalui untuk menuju gazebo tempat makan menjadi licin; (b) Pergeseran trend pariwisata yang sangat cepat; (c) Minimnya generasi muda yang terlibat dalam komunitas lokal seperti CGAS.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, masukan atau saran dari narasumber yang memberikan pendapat mengenai faktor-faktor strategis pengembangan CGAS sebagai destinasi wisata gastronomi, diperoleh hasil sebagai berikut:

Strengths :

- a. Menu makanan serta cara masak makanan otentik;
- b. Pemandangan indah berlokasi di area hutan rempah serta tersedia informasi sejarah cengkeh Afo;
- c. Layanan proses memasak yang dapat diikuti oleh pengunjung;

Weakness :

- a. Konsumen harus order makanan minimal H-1 sebelum waktu makan;
- b. Fasilitas seperti : Ruang penerima pengunjung, trek jalan kurang aman untuk orang tua dan anak kecil belum tertata maksimal;
- c. Minimnya SDM pariwisata yang terlibat
- d. Minimnya kontribusi pemerintah daerah

Opportunities:

- a. Menjadi ikon kuliner kota Ternate karena selaras dengan branding kota Ternate sebagai Kota Rempah;
- b. Mengikuti banyak kegiatan event-event yang di selenggarakan baik lokal maupun nasional yang CGAS untuk melakukan pameran masakan rempah khas Maluku Utara;
- c. CGAS berkembang sebagai kegiatan wisata edukasi.

Threats:

- a. Jika curah hujan tinggi, tingkat

keamanan menurun karena jalan yang dilalui untuk menuju gazebo tempat makan menjadi licin;

- b. Pergeseran trend pariwisata yang sangat cepat;
- c. Minimnya generasi muda yang terlibat dalam komunitas lokal seperti CGAS.

Strategi S-O

- a. Kerjasama dengan pemerintah kota Ternate serta berbagai industri baik lokal, nasional maupun internasional untuk mengembangkan informasi-informasi nilai budaya, sejarah dan kesehatan yang terdapat pada makanan rempah
- b. Mendesain promosi melalui sosial media yang menampilkan keindahan area makan di CGAS serta layanan dan jenis makanan rempah yang disajikan agar lebih dikenal masyarakat
- c. Mengemas paket wisata edukasi makanan rempah khusus untuk pelajar atau mahasiswa

Strategi W-O

- a. Menerapkan saluran komunikasi dengan sistem teknologi informasi yang terintegrasi dalam membangun interaksi dengan pengunjung
- b. Bekerjasama dengan pemerintah kota Ternate untuk mengembangkan fasilitas-fasilitas untuk meningkatkan keamanan dan kenyamanan penjunjung berusia lanjut serta anak kecil
- c. Bekerjasama dengan akademisi kepariwisataan terkait pelatihan layanan pengunjung untuk para pekerja

Strategi S-T

Menambahkan aktifitas baru dalam pelayanan misal : menyediakan layanan *story*

telling buku panduan yang terkonsep kepada para pengunjung agar menyempurnakan pengalaman wisatawan akan nilai historis dan budaya pada setiap makanan

Strategi W-T

- a. Melakukan sosialisasi serta pelatihan pelayanan kepariwisataan dan pengetahuan tentang cengkeh Afo serta sejarah rempah-rempah di Maluku Utara kepada remaja usia produktif agar dapat dikembangkan menjadi guide pada kebun cengkeh yang ada disekitar CGAS
- b. Memaksimalkan penataan tempat untuk dapat meningkatkan kenyamanan dan keamanan berkunjung.

Berdasarkan matrik analisis SWOT diatas dapat diketahui bahwa terdapat 9 strategi yang dapat dilakukan untuk pengembangan CGAS sebagai daya tarik wisata gastronomi yang terdiri dari tiga strategi (*strength opportunities*), tiga strategi (*weakness opportunities*), satu strategi (*strength treats*) dan dua strategi (*weakness treats*). Dari 9 strategi tersebut beberapa sudah direncanakan dan sudah berjalan, beberapa diantaranya masih direncanakan dan ada beberapa yang belum direncanakan. Kemudian dari keseluruhan strategi tersebut dapat digolongkan berdasarkan dimensi waktu pelaksanaan yakni; strategi jangka panjang, jangka menengah dan jangka pendek, sebagai berikut :

Tabel 3. Strategi Pengembangan CGAS Sebagai Destinasi Wisata Gastronomi

No	Strategi	Realisasi Strategi			Dimensi Waktu		
		Sudah diterapkan	Sedang direncanakan	Belum Direncanakan	Jangka Panjang	Jangka Menengah	Jangka Pendek
1.	Kerjasama dengan pemerintah kota Ternate serta berbagai industri baik lokal, nasional maupun internasional untuk mengembangkan informasi-informasi nilai budaya, sejarah dan kesehatan yang terdapat pada makanan rempah			√	√		
2.	Mendesain promosi melalui sosial media yang menampilkan keindahan area makan di CGAS serta layanan dan jenis makanan rempah yang disajikan agar lebih dikenal masyarakat		√			√	
3.	Mengemas paket wisata edukasi makanan rempah khusus untuk pelajar atau mahasiswa			√	√		
4.	Menerapkan saluran komunikasi dengan sistem teknologi informasi yang terintegrasi dalam membangun interaksi dengan pengunjung			√	√		
5.	Bekerjasama dengan pemerintah kota Ternate untuk mengembangkan fasilitas-fasilitas demi keamanan dan kenyamanan penjunjung berusia lanjut serta anak kecil		√		√		
6.	Bekerjasama dengan akademisi kepariwisataan terkait pelatihan layanan pengunjung untuk para pekerja	√					√
7.	Menambahkan aktifitas baru dalam pelayanan misal : menyediakan layanan <i>story telling</i> dan buku panduan yang terkonsep kepada para pengunjung agar menyempurnakan pengalaman wisatawan akan nilai historis dan budaya pada setiap makanan	√			√		
8.	Melakukan sosialisasi serta pelatihan pelayanan kepariwisataan dan pengetahuan tentang cengkeh Afo serta sejarah rempah-rempah di Maluku Utara kepada remaja usia produktif agar dapat dikembangkan menjadi guide pada kebun cengkeh yang ada disekitar CGAS		√			√	
9.	Memaksimalkan penataan tempat untuk dapat meningkatkan kenyamanan dan keamanan berkunjung		√			√	

Berdasarkan Tabel diatas diketahui bahwa dari 9 rumusan strategi yang ditemukan, terdapat beberapa strategi yang telah diterapkan atau direalisasikan. Sebanyak 2 strategi yang telah terealisasikan, namun dalam realisasi strategi-strategi belum dilakukan secara optimal. 4 strategi yang telah direncanakan, serta 3 lainnya belum terencanakan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Strategi Pengembangan CGAS (Cengkeh Afo Gamalama Spices) sebagai destinasi wisata gastronomi, maka dapat disimpulkan bahwa strategi pengembangan CGAS penting dilakukan guna mengetahui metode atau cara terbaik dalam meningkatkan kunjungan. Strategi pengembangan CGAS sebagai destinasi wisata gastronomi, dilihat berdasarkan empat faktor, diantaranya; kekuatan (*strengths*), peluang (*opportunities*), (*weakness*) dan ancaman (*threats*). Berdasarkan analisis keempat faktor tersebut maka dapat dirumuskan adanya 9 strategi pengembangan, dengan 2 strategi yang telah terealisasikan, namun dalam realisasi strategi-strategi belum dilakukan secara optimal. 4 strategi yang telah direncanakan, serta 3 lainnya belum terencanakan.

SARAN

Pengembangan CGAS (Cengkeh Afo Gamalama Spices) sebagai destinasi wisata gastronomi diperlukan perencanaan yang komprehensif dengan melibatkan berbagai unsur pemangku kepentingan mulai dari pemerintah,

industri pariwisata baik lokal, nasional maupun internasional, masyarakat serta akademisi untuk dapat memaksimalkan pemaknaan nilai budaya yang terdapat pada setiap layanan kuliner CGAS, disamping itu diperlukan pengembangan pelayanan melalui saluran informasi digital yang efektif serta efisien serta untuk mengembangkan layanan jasa diperlukan pemahaman akan pelayanan kepariwisataan bagi pengelola agar dapat melengkapi pengalaman berkunjung wisatawan yang lebih berkesan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bungin, Burhan. 2007. Penelitian Kualitatif (Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya). Jakarta : Kencana Prenada Media Grup
- Cooper, et. al. 1993. Tourism Principles & Practice. England : Longman Group Limited.
- Kartika, T., & Harahap, Z. 2019. Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. Tourism Scientific Journal. Volume 4 Nomor 2, Juni 2019.
- Nurwitasari, A. 2015. Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung Ke Kota Bandung. Barista.
- Rangkuti, F. 2008. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis, Reorientasi Konsep Perencanaan.
- Surakhmad, Winarno. 2000. Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar Metode

Teknik. Bandung: Tarsito
Utama, I G. B. R. 2018. Perception of
European Tourist Toward Bali as
Tourism Destination.
Jurnal Manajemen Kewirausahaan.
<https://garuda.kemdikbud.go.id>.