

Metode Pengajaran Gastronomi bagi Masyarakat Desa Wisata

Aryo Adhitiowasis^{1, @}, Elly Malihah², Rini Andari³

¹ Program Studi Magister Pariwisata Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia

² Program Studi Magister Pariwisata Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia

³ Program Studi Magister Pariwisata Sekolah Pascasarjana Universitas Pendidikan Indonesia

ARTICLE INFO

Keywords:
Gastronomi,
Tourist Villages,
Culinary

ABSTRACT

The development of tourist villages during the current pandemic is important. Especially areas in Indonesia that have a number of potential tourist villages. One way to develop a tourist village can be done by incorporating elements of gastronomy. The purpose of this research is to prioritize the culinary field which is also part of the tourism sector, which is increasingly being improved in tourist villages, by utilizing gastronomy. However, culinary in this tourist village is not only about cooking, but more than that there are many additional, more complete knowledge in the culinary field itself. This study uses qualitative methods coupled with data collection methods through interviews. By interviewing several tourist villages and the ICA (Indonesian Chef Association) community directly. The findings from his research are the importance of the ICA community contributing directly to gastronomy in Indonesian tourist villages, especially Bandung City. This research is expected to support the sustainable development of tourist villages in the city of Bandung. And become a new innovation for a number of potential tourist villages

1. Pendahuluan

Saat ini Indonesia masih dalam kondisi pandemi COVID-19, dengan banyaknya tren indikator pengendalian pandemi yang terus menunjukkan ke hal yang pos1 endemi merupakan suatu proses dimana periode dari pandemi menuju ke arah endemi dengan sejumlah indikator, antara lain laju penularan harus kurang dari 1, angka *positivity rate* harus kurang dari 5%, kemudian tingkat perawatan rumah sakit harus kurang dari 5%, angka *fatality rate* harus kurang dari 3%, dan level PPKM berada pada transmisi lokal level tingkat 1. Kondisi – kondisi ini harus terjadi dalam rentang waktu tertentu misalnya 6 bulan. Pemerintah juga menurunkan jangka waktu karantina bagi masyarakat yang melakukan perjalanan luar negeri, dari yang sebelumnya karantina 14 hari menjadi 7 hari, kemudian 3 hari, hingga saat ini menjadi 1 hari. Semua peraturan tersebut dilakukan oleh pemerintah untuk membatasi aktifitas masyarakat untuk mengatasi pandemic Covid-19.

@ aryobdg86@upi.edu

Pemerintah dalam terkait dengan pandemic Covid-19 membuat suatu program yaitu desa wisata, yang dimana desa wisata mempunyai potensi alamnya karena masih terjaga kelestariannya. Dengan demikian upaya pemerintah dalam masa pandemic ini sangat membantu masyarakat desa wisata dengan skala makro. (Program desa wisata)

Keilmuan Gastronomi

Dengan mengisi kegiatan yang ada di sebuah desa wisata dapat ditambahkan melalui aktifitas pemberdayaan masyarakat dalam bidang gastronomi. Dengan dibentuknya desa wisata di dalamnya pasti ada unsur gastronominya dan masyarakat dapat lebih mempelajari kembali makanan khas desanya. Di setiap desa pasti memiliki banyak makanan dan minuman khas di daerahnya, ini sangat positif bagi masyarakat di desa wisata untuk menambah sebuah atraksi yang bisa di sembahkan bagi wisatawan.

Potensi unsur gastronomi ini pada dasarnya setiap di desa wisata kurang memahami dan kurang mengetahui kreasi makanan dan minuman khas desa wisata, padahal gastronomi ini hadir untuk membantu masyarakat desa wisata untuk lebih di kembangkan makanan dan minuman tradisi mereka dan dapat diperjual belikan kepada wisatawan mancanegara dan wisatawan nusantara. Dengan adanya destinasi desa wisata dan adanya wisata gastronomi di desa tersebut bisa terjauhkan dari kemiskinan dan pengangguran.

Melihat dari sudut yang lebih dalam memang masyarakat desa kurangnya mengetahui dalam Pendidikan kuliner, tetapi dari sisi yang lain masyarakat desa mampu untuk membuat makanan dan minuman yang enak dan sehat untuk keperluan hari harinya.

Di dalam Pendidikan tata boga tidak hanya pintar membuat masakan, memasak, atau mengolah makanan. Tetapi, kuliner itu merupakan seni dalam ilmu memasak yang dimana di dalamnya ada sentuhan ukiran dengan menggunakan pisau dan bagaimana caranya sebuah makanan itu dapat terlihat cantik untuk dilihat, serta bagaimana cara untuk mempromosikan makanan tersebut yang juga disajikan kepada wisatawan yang datang. Di dalam pengertian dari kuliner tersebut, di dalamnya juga mempelajari tentang kandungan gizi suatu makanan atau produk, yang harus ada nilai kandungan vitamin yang bagus untuk tubuh. Ditambah dengan ketrampilan memasak yang di dalamnya berkaitan dengan kemampuan personal atau kelompok dalam mengelola makanan tersebut, termasuk melihat, membaca sampai dengan mencoba mempraktikkan keterampilan tersebut. Sehingga perlu adanya seseorang yang menjadi penyuluh akademisi pembelajaran gastronomi dalam membantu desa wisata untuk mencari lebih dalam macam-macam produk gastronomi di desa wisata tersebut.

Seorang pemberdaya gastronomi harus mampu mentransfer pengetahuan akan kekhasan makanan maupun minuman di sebuah desa wisata. Selain itu, pemberdaya gastronomi juga harus mampu memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai tata cara memperkenalkan, membuat, menghidangkan hingga menjualkan gastronomi makanan dan minuman khas tersebut kepada masyarakat lokal untuk ditunjukkan kepada banyak wisatawan yang datang ke desa wisata tersebut sebagai tambahan atraksi wisata baru. Atraksi baru yang berbentuk gastronomi ini perlu didampingi oleh seorang ahli gastronomi yang mengerti dan memahami filosofi, asal usul, serta kebermanfaatn makanan dan minuman yang hendak diproduksi. Pemberdaya gastronomi ini pula layaknya dikatakan seperti guru masak khusus di desa wisata.

Syarat lain untuk menjadi seorang ahli gastronomi yang dapat mengajarkan dan memberi pengetahuan kepada masyarakat desa wisata haruslah mengedepankan penggunaan bahasa, yang dapat mudah dipahami oleh masyarakat awam atau masyarakat setempat yang berada di desa wisata tersebut. Bukan hanya itu, pemberdaya ini juga harus mampu menginterpretasikan keseluruhan materi gastronomi makanan dan minuman sebagai pengetahuan baru bagi masyarakat, sehingga masyarakat dapat menjelaskan keunikan dan manfaat dari makanan khas yang dipamerkan kepada wisatawan dengan baik.

Dalam pelaksanaannya, pembelajaran gastronomi yang diberikan oleh pengajar gastronomi tentunya harus memenuhi beberapa elemen-elemen diantaranya dapat mengajarkan langsung praktik memasak atau demo memasak, memberikan resep makanan dan minuman yang baik, serta mengajarkan proses penjualan makanan dan minuman yang diproduksi. Dengan begitu, capaian untuk membangkitkan ekonomi melalui gastronomi ini dapat mencapai target yang diharapkan. Banyak juga dari penelitian yang sebelumnya, yang membahas wisata gastronomi ini salah satunya kajian yang dilakukan oleh [Turgarini dan Heni \(2017\)](#) yang menguraikan beberapa konsep edukasi dalam gastronomi pariwisata diantaranya:

1. Komponen gastronomi,
 - Filosofi, sejarah, tradisi dan social
 - Masak-memasak kuliner
 - Bahan baku
 - Mencicipi
 - Menghidangkan
 - Mempelajari
 - Meneliti dan menulis makanan
 - Mencari pengalaman makanan yang unik
 - Pengetahuan gizi
 - Etika dan etiket
2. Komponen pengembangan destinasi pariwisata gastronomi,
 - Atraksi wisata
 - Akomodasi
 - Fasilitas dan layanan wisata
 - Transportasi
 - Infranstruktur

Wantanee et al. (2015) mengatakan bahwa, memberikan pelajaran memasak kepada wisatawan serta festival makanan, rute dan lintasan, juga menjadi bagian dari gastronomi.

Sedangkan (Long: 2004, p.21), mengungkapkan bahwa wisata kuliner merupakan istilah yang pertama kali dikemukakan pada tahun 1998 yang mengacu pada konsep bahwa wisatawan dapat mengenal budaya lain melalui makanan. Dengan makan, persiapan dan penyajian makanan, wisatawan dapat secara aktif membangun pengalaman unik mereka sendiri.

Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu: (Ketaren, 2017) :

1. Sejarah: Yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya: Yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
3. Lansekap Geografis: Mengenai factor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
4. Metode memasak: Yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak.

Di dalam penelitian penulis menemukan pembeda antara penelitian penulis dengan penelitian sebelumnya, sampai saat ini penulis belum menemukan penelitian terdahulu yang mengungkapkan seorang akademisi yang mampu mengajar gastronomi dan bisa melakukan kolaborasi antara pengajar gastronomi dengan wisatawan, dalam pembuatan makanan khas desa wisata. Penelitian sebelumnya hanya dapat memberikan motivasi, dan mengarahkan bidang kuliner ini hanya untuk dipasarkan di kalangan masyarakat.

Bagi penulis, penelitian ini sangat menarik untuk diteliti karena nyatanya seorang akademisi itu tidak hanya pandai dalam memberikan teori saja, melainkan harus ahli dalam kemampuan memasak sehingga kemampuan praktik dan akademisnya bisa saling berkolaborasi dengan baik dalam menyampaikan kuliner atau makanan khas kepada masyarakat desa wisata.

Dalam penelitian ini, menurut penulis adanya seorang pengajar gastronomi yang memiliki kemampuan teknik memasak dan memiliki pengetahuan tentang gastronomi adalah keharusan. Sehingga mereka tidak hanya pandai memasaknya saja, tapi juga menguasai keseluruhan dari makanan tersebut. Gastronomi mampu melengkapi itu semua, sehingga itulah yang membedakan antara gastronomi dengan profesi chef yang hanya tahu cara pengolahan atau memasaknya saja. Tanpa harus mempelajari sejarah dan filosofi makanannya.

Konsep Wisata Gastronomi Terpadu

Wisata gastronomi juga dapat disebut dengan bentuk evolusi dari bidang wisata kuliner, untuk membuat bidang wisata kuliner bertumbuh. Tujuan gastronomi salah satunya yaitu mempertahankan keeksisan makanan, serta memperluas pasar makanan khas di suatu daerah misalnya makanan khas di desa wisata tertentu.

Kekayaan yang dimiliki dari setiap wilayah di Bandung melalui ciri khas makanan dan budayanya, menjadi keuntungan tersendiri dalam meningkatkan peran gastronomi di desa wisata. Sehingga kekayaan tersebut menjadi harta yang berharga bagi masyarakat Indonesia secara umum dan warga Bandung secara khusus.

Konsep wisata gastronomi terpadu adalah saling tersambungunya paket perjalanan di suatu wilayah dengan kuliner khas di sana, yang dimana keduanya saling berkaitan erat. Di dalam konsep tersebut sudah terdapat fasilitas dan juga pelayanan yang akan memudahkan seluruh kebutuhan wisatawan ketika sedang berwisata.

2. Metode Penelitian

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara mendalam, observasi, studi pustaka, dan studi dokumentasi. Teknik wawancara yang dipilih adalah wawancara terstruktur, yaitu daftar pertanyaan yang diajukan telah direncanakan dan dipersiapkan sebelumnya sehingga proses wawancara dapat berjalan secara terstruktur.

Keuntungan dari teknik wawancara dalam penelitian ini yaitu:

1. Menambah pandangan baru dari objek yang diteliti.
2. Adanya uraian yang menyeluruh, yang mampu memenuhi kebutuhan materi dari jurnal artikel yang dibuat.
3. Sebagai sarana yang efektif dalam hubungan antara peneliti dengan narasumber.
4. Uraian yang mendalam mengenai gastronomi di bidang wisata kuliner.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan dari pengembangan gastronomi di setiap desa wisata yang ada di Kota Bandung secara khusus, bisa dilakukan dengan mengikutsertakan komunitas ICA di dalamnya. Sehingga ICA bisa ikut berkontribusi dalam pengembangan desa wisata melalui gastronomi tersebut. Sebagai komunitas kuliner yang sudah memiliki 7 ambasador di luar negeri dengan jumlah anggota aktif dan pasif, ICA dapat dipercaya menjadi sumber yang tepat untuk penyuluhan atau penyampaian pengetahuan dari gastronomi ke desa wisata. Mengingat desa wisata yang ada saat ini masih kekurangan ilmu dan wawasan mengenai bidang kuliner secara meluas.

Kegiatan pengembangan desa wisata ini bisa diawali dengan pemberian penyuluhan gastronomi secara khusus. Yang dimana, sebelumnya ada gerakan dari warga desa wisata itu sendiri, untuk bekerja sama langsung dengan Komunitas ICA dalam menyelenggarakan

kegiatan dalam memadukan bidang wisata dengan gastronomi secara keseluruhan. Saat ini sudah banyak sekali ahli di bidang gastronomi yang juga memberi penyuluhan di bidang kuliner. Namun para ahli tersebut masih belum banyak yang memberikan praktiknya secara langsung. Seperti misalnya bagaimana mencoba aneka macam makanan khas di desa tersebut, yang diolah dengan cara modern. Tapi tidak menghilangkan nilai khasan dan kearifan lokal makanan itu sendiri.

Untuk proses penyuluhan nya sebaiknya melibatkan Ibu-ibu di desa wisata, yang notabene nya sudah terbiasa dengan kegiatan memasak sehari-hari. Sehingga penyampaiannya bisa dilakukan dengan lebih mudah, dan menambah nilai lebih pada makanan khas suatu daerah yang diolah dengan cara khusus. Namun, tidak hanya ibu-ibu saja yang ikut berpartisipasi. Siapa pun warga desa yang merasa memiliki kepedulian dengan kemajuan desa wisata tersebut juga bisa ikut berkontribusi lebih dalam di dalamnya. Sebelum masuk ke metode memasak atau cara memasak olahan makanan khas tersebut ada beberapa hal yang harus disampaikan juga. Seperti misalnya sejarah jenis makanan, bagaimana cara membuatnya, metamorfosis pengembangan dari cara mengolah makanan tersebut, resep turun temurun, atau bahkan ritual khusus dalam cara pengolahan makanan, dan lain sebagainya. Warga dari desa wisata yang ingin ikut berpartisipasi juga bisa berasal dari Pokdarwis desa, yaitu Kelompok Sadar Wisata yang sudah bermitra dengan pemerintah dalam melakukan implementasi serta sosialisasi, pada setiap unsur sapta pesona yang ada di dalam kegiatan kepariwisataan.

Di dalam gastronomi ini, yang berhubungan dengan sejarah suatu jenis makanan khas atau tradisional suatu daerah, juga sering kali terdapat mitos atau legenda mengenai cerita dibalik pembuatan makanan tersebut. Atau mitos yang masih berkaitan dengan ritual serta doa-doa dalam pembuatan makanannya.

Selain pengetahuan di bidang kuliner nya, jenis makanannya juga harus dibahas dengan lebih mendalam. Dari hasil pendataan yang dilakukan di tahun 2018 lalu ada sekitar 102 jenis bahan baku dari makanan tradisional di Kota Bandung yang banyak digunakan, untuk membuat makanan khas suatu daerah desa wisata. Namun berbeda dengan hasil pengkajian yang juga dilakukan oleh mahasiswa UPI bahwa ternyata ada 300 jenis bahan baku, yang digunakan untuk mengolah kuliner lokal Bandung. Artinya, akan ada banyak inovasi baru dari makanan tradisional Bandung yang bermunculan jika jumlah bahan bakunya pun jumlahnya sangat banyak.

Dilihat dari aspek-aspeknya, gastronomi juga bisa menjadi pilihan yang berbeda dari hal-hal yang disajikan oleh desa wisata pada umumnya. Jika biasanya desa wisata hanya memperkenalkan keindahan alam, makanan khas, kerajinan atau kekhasan lainnya, kini dengan adanya gastronomi sajian desa wisata untuk para wisatawan akan lebih dari itu. Untuk itu, diperlukan orang-orang yang mengerti secara mendalam mengenai gastronomi yaitu anggota dari komunitas ICA. Hal ini juga sejalan dengan misi dan visi dari komunitas ICA tersebut, yaitu mempromosikan kuliner khas dari seluruh wilayah Indonesia yang unik tapi sekaligus kompetitif. Serta meningkatkan standar kompetensi setiap profesional di bidang kuliner dengan memanfaatkan ekonomi kreatif kuliner.

Eduwisata kuliner yang diberikan oleh desa wisata di Bandung akan menjadi lebih variatif. Dan tidak hanya desa wisatanya saja yang berkembang, tapi juga sumber daya manusia di sana yang ikut mengembangkan bidang wisata dan kuliner khususnya untuk sajian kuliner tradisional di desa tersebut. Makanan khas dari wilayah masing-masing desa wisata ini, tidak harus selalu diolah dengan cara yang inovatif. Tapi bisa juga dikemas dengan kemasan yang lebih menarik, yang dikombinasikan dengan kerajinan tangan khas desa tersebut jika memang ada.

Budaya orang Sunda dikenal dengan makan makanan sayuran mentah atau yang disebut dengan lalapan. Karena tanah Sunda merupakan wilayah penghasil sayuran yang melimpah, dan berkaitan juga dengan kesehatan dari makanan sayuran tersebut. Budaya ini bisa diterapkan

juga di kuliner khas desa wisata yang mengolah lalapan menjadi makanan unik inovatif. Budaya makan sayuran mentah ini juga berhubungan erat dengan tren makan sayur modern yang populer dan disebut dengan ‘Raw Food’. Salah satu makanan Raw Food khas Sunda yang juga populer hingga saat ini adalah makanan Lotek, Karedok, dan sebagainya.

Menilik dari komponen gastronomi itu sendiri, ada beberapa ciri khas dari makanan tradisional Bandung yang berkaitan dengan komponen menghidangkan dan menikmati makanan yang meliputi aspek berikut:

- 1) Menggunakan Aneka Macam Sayuran Segar
Kondisi geografis di Jawa Barat menjadi pemicu dalam hasil sayuran segar dan beraneka ragam. Hal itulah yang memengaruhi kebiasaan makan dari masyarakat Sunda secara umum yang lebih senang melahap sayuran mentah yang segar.
- 2) Bercita Rasa Pedas
Sajian khas dari makanan tradisional Sunda juga harus bercita rasa pedas, seperti misalnya jajanan Seblak yang dikenal dengan rasanya yang gurih dan pedas. Tidak hanya jenis jajanan atau camilannya saja, tapi aneka sambalnya pun memiliki kekhasan seperti misalnya:
 - a. Sambal kacang
 - b. Sambal ijo
 - c. Sambal combrang
 - d. Sambal terasi
 - e. Sambal goang
 - f. Sambal cibiuk
- 3) Rasanya Sederhana dan Ringan
Cita rasa lainnya dari makanan khas Bandung adalah penyajiannya yang sederhana, dengan menggunakan rempah-rempah alami. Walaupun aroma dari rempahnya kuat tetapi tidak mengurangi rasa dari makanan itu sendiri.
- 4) Penyajian Sederhana
Makan makanan khas Bandung tidak membutuhkan plating yang mewah. Cukup dengan menggunakan daun pisang sebagai alas, sudah membuat kenikmatan dalam kegiatan kuliner ini semakin bertambah.

Dari komponen menghidangkan makanan gastronomi kuliner di Kota Bandung atau khususnya masyarakat Sunda, menunjukkan bahwa ada banyak cara yang bisa dilakukan untuk mengembangkan makanan lokal di beberapa desa wisata di Kota Bandung. Dari dasar tersebut, pengajar gastronomi harus tahu bagaimana memberikan ide dan inspirasi mengenai pengembangan suatu makanan di suatu desa wisata. Hal itu juga akan menjadi bagian dari materi terkait penyuluhan gastronomi kuliner di desa tersebut. Tapi ada bagian penting lainnya yang terkadang terlupakan oleh ahli gastronomi. Bahwa dalam memberikan ilmu atau wawasan mengenai sejarah suatu makanan, mereka juga harus mempelajari budaya dan tradisi setiap desa wisata terlebih dulu. Misalnya bagaimana cara masyarakat lokal biasa mengolah makanan, atau apakah ada ritual khusus yang harus dilakukan, atau cara penyajian makanan yang berbeda di setiap daerah. Dengan begitu, pengajar gastronomi akan menggabungkan bidang kuliner secara keilmuan nya dengan lebih lengkap, tapi tidak melupakan sisi kearifan lokal nya sehingga budaya di suatu daerah tidak terlupakan begitu saja.

Dalam hal ini para pengajar gastronomi di Komunitas ICA, juga harus dapat memaparkan ide-ide baru dari suatu jenis makanan lokal dengan alat dan bahan yang biasa digunakan dalam gastronomi. Karena, melihat dari definisi dari gastronomi menurut Imelda (2015), gastronomi tidak terbatas di kuliner saja tetapi juga aktivitas dan seni dalam menikmati suatu makanan, disertai dengan pengalaman dalam memakan makanan itu, ditambah lagi dengan pelajaran mengenai budaya sejarah makanannya. Maka makanan khas suatu desa wisata di Bandung ini bisa dikenal lebih luas lagi hingga ke mancanegara.

Salah satu contoh pengeksploaran makanan khas dari suatu desa wisata adalah, dengan mengenal makanan khas Sunda yang disebut dengan bangkerok yang juga tersedia di Desa Cinunuk sebagai salah desa wisata di wilayah Bandung. Hal ini menjadi aksi nyata dari Komunitas ICA yang saling bekerja sama dengan Desa Wisata Bandung Desa Cinunuk, yang berlokasi di Jl. Cijambe—Cibolerang, Cibolerang, Bandung. Yang perlu diketahui juga dari desa wisata ini adalah, tidak terbatas

pada makanan khususnya saja. Namun budaya unik lainnya yang juga bisa dipelajari dengan lebih luas dan berkaitan langsung dengan bidang pariwisata.

Kembali ke makanan tradisional Sunda yang juga bisa dikembangkan di Desa Cinunuk yaitu Bangkerok. Bangkerok atau onger ketan merupakan jenis makanan yang hampir sama dengan uli tetapi cara penyajiannya berbeda. Bangkerok dibuat dari nasi ketan yang telah dicampurkan dengan bumbu, kemudian didiamkan di wajan hingga hangus. Dengan adanya peradaban modern masa kini, maka makanan khas Sunda ini pun mulai terlupakan. Namun bangkerok juga bisa diolah dengan cara yang modern, bahkan dengan penyajian yang mirip dengan makanan internasional yaitu Pizza. Biasanya, isian bangkerok ini hanya terdiri dari bumbu kacang atau oncom, tapi seiring dengan perkembangan modern banyak juga pilihan isian lainnya seperti misalnya ayam. Dari satu loyang bangkerok dibagi menjadi 12 bagian yang dibentuk seperti Pizza.

Dari kegiatan gastronomi kuliner di desa wisata tersebut, maka banyak pihak yang diuntungkan karena bertambahnya wawasan di bidang kuliner dan jenis-jenis makanan tradisional tertentu.

Kampung seni dan wisata Desa Cinunuk ini menjadi tempat yang tepat untuk para wisatawan dalam menikmati alam sekaligus budaya Sunda yang kental. Setiap minggunya, Desa Wisata Cinunuk memiliki kegiatan yang berbeda-beda, untuk disuguhkan kepada para wisatawan. Misalnya di minggu pertama diselenggarakan pertunjukkan wayang golek yang juga merupakan salah satu kesenian Sunda. Minggu kedua kesenian yang dipertunjukkan sudah berbeda, yaitu seni benjang. Yang merupakan jenis kesenian yang di dalamnya terdapat paduan antara bela diri dan seni itu sendiri. Lalu di minggu ketiga ada pertunjukkan ketuk tilu yaitu tarian khas dari Tanah Sunda, yang juga menjadi cikal bakal dari Tari Jaipong yang lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia. Di minggu keempat terdapat penampilan seni modern dan seni tradisional dari Pop Sunda.

Keunikan lainnya yang dimiliki oleh Desa Wisata Cinunuk ini adalah, alat musik tradisional Sunda yaitu lodang, yang boleh ditabuh sepuasnya oleh wisatawan selama berada di sana. Untuk anak-anak yang juga ingin mempelajari kesenian Sunda lebih luas, bisa mencoba belajar bermain permainan tradisional yaitu Egrang. Yang dimainkan dengan menggunakan bambu, dengan si pemain yang harus mampu berjalan lurus menggunakan bambu tersebut dan tetap seimbang. Bambu ini dibentuk dengan menggunakan tongkat dengan tambahan tumpuan kaki di bagian bawahnya. Permainan tradisional lainnya yang juga dapat diperkenalkan pada anak-anak millennial adalah, permainan bedil-bedilan atau tembak-tembakan menggunakan bambu dan memanfaatkan kertas basah yang difungsikan sebagai peluru.

Ada banyak saung di Desa Wisata Cinunuk tersebut, yang dimana masing-masing saung mempunyai fungsinya secara khusus. Seperti misalnya Saung Kamonesan yang di dalamnya terdapat benda-benda menarik khas zaman dahulu seperti wayang golek atau topeng. Ada juga Saung Wreti yang merupakan tempat penyimpanan alat-alat rumah tangga misalnya caping, gentong, kentongan, dan sebagainya. Jika wisatawan ingin melihat padi maka mereka dapat melihatnya di Leuit yaitu tempat khusus untuk menyimpan beras. Berbeda dengan Saung Lisung yang berfungsi dalam menumbuk padi dalam mengolah padi menjadi beras. Desa Wisata Cinunuk juga menyediakan Saung Tamba Hanaang, yaitu tempat untuk membeli berbagai jenis makanan atau minuman yang lebih familiar disebut dengan warung oleh orang zaman sekarang. Desa Wisata Cinunuk memang menampung beragam kebudayaan Sunda yang melimpah, lengkap dengan tradisi masyarakat Sunda yang masih dipakai sampai saat ini.

Desa Wisata Cinunuk ini sudah diorganisir dengan sangat baik, terbukti dengan fasilitas pendukungnya yang sudah memadai. Fasilitas yang tersedia di desa tersebut diantaranya yaitu kamar kecil, mushola, saung, tempat beristirahat, dan juga panggung terbuka untuk pertunjukkan seni. Desa Wisata Cinunuk juga memiliki paket wisata yang ditawarkan pada wisatawan, salah satunya paket yang dinamakan dengan Paket Wisata Puraga Djati. Adapun jenis paket yang ditawarkan di dalamnya meliputi dongeng sasakala, refleksi seni, dan seni budaya mengenai Wirahma, Wiraga, dan Wirasa.

Beberapa elemen penting yang akan ditawarkan pada wisatawan desa wisata melalui pengajaran gastronomi, mencakup elemen berikut ini:

Yang pertama yaitu, Story Telling yang berhubungan dengan sejarah suatu makanan. Wisatawan akan dikumpulkan di suatu ruangan khusus yang sudah di konsep sebagai ruangan pemberian informasi, mengenai suatu jenis makanan tradisional yang khas yang terkenal di desa wisata tersebut. Kemudian pengajar gastronomi akan memperkenalkan segala hal yang berhubungan dengan makanannya. Karena makanan lokal atau tradisional di Indonesia tidak terlepas dari sejarah, filosofi, tradisi masyarakat, hingga mitos-mitos nya.

Sehingga, tidak hanya rasanya saja yang ditawarkan oleh makanan tersebut, tapi juga ada sifat kearifan lokal secara khusus dari makanan yang dapat dimaknai lebih luas dan juga dipelajari oleh generasi selanjutnya di masa mendatang.

Yang kedua yaitu Tour ke kebun, peternakan, atau pertanian. Tahap berikutnya adalah tour yang bisa dilakukan di mana saja seperti misalnya di perkebunan sekitar, peternakan, dan sebagainya. Apabila makanan yang dijadikan subjek utamanya adalah olahan tertentu maka wisatawan akan diajak berkeliling ke perkebunan di desa wisata (jika memang ada) untuk mencari bahan baku. Misalnya untuk makanan olahan dari sayuran yang diperoleh dengan cara memetik langsung di perkebunan yang ada di sana. Hal tersebut akan memberi pengalaman baru bagi para wisatawan yang akan memasak atau mengolah makanan, tetapi harus memetik bahan bakunya terlebih dulu.

Sedangkan untuk makanan yang berkaitan dengan bahan dasar berupa hewan ternak seperti ayam, kambing, atau sapi, akan diajak ke area peternakan nya, untuk melihat secara langsung bagaimana cara penyembelihan nya, apakah sudah sesuai syariat atau belum kemudian beralih ke pengolahan makanan di tahap selanjutnya.

Tahap ketiga yaitu merasakan bagaimana sensasi memasak. Di tahap ini akan ada demo masak atau sejenis cooking class, yang dilakukan dengan beragam metode baik cara tradisional maupun modern seperti misalnya penerapan gastronomi molekuler, yang mengacu pada ilmu biologi molekuler dengan meninjau bahan-bahan memasak hingga ke tahapan molekulnya.

Setelah itu para wisatawan juga akan diberi kesempatan untuk memasak atau membuat makanan tersebut, dengan didampingi oleh para pemandu. Bagi wisatawan mancanegara memasak dengan cara tradisional tentu akan menjadi pengalaman berbeda, karena di sanalah keunikan dari kearifan lokal di desa wisata yang tak akan didapatkan di daerah lainnya.

Tahap paling akhir adalah mencicipi makanan. Tahap akhir ini merupakan kegiatan mencicipi dan menikmati makanan yang telah dibuat tadi, baik yang dibuat oleh pemandu maupun yang dimasak sendiri oleh wisatawan. Selanjutnya makanan khas yang dibuat tadi bisa dibawa pulang sebagai oleh-oleh, di toko/warung yang tersedia di desa wisata yang memang menjual makanan khas tersebut.

Padu padan antara unsur-unsur sejarah, perjalanan wisata, budaya lokal, dan gaya hidup yang halal, yang akan memberi pengalaman serta daya tarik sendiri bagi wisatawan saat berkunjung ke desa wisata Bandung. Multiplier effect dari gastronomi wisata terpadu ini, juga akan berimbas pada peningkatan pertumbuhan ekonomi di Indonesia secara menyeluruh.

Selain itu, diharapkan juga dari desa wisata terkait untuk menyediakan paket wisata terpadu untuk para wisatawan yang menyajikan beberapa tahapan tersebut di atas. Mulai dari story telling mengenai makanan tradisional, budaya serta tradisi desa wisata, kemudian melakukan tour langsung ke area wisata, lalu memasak dan mencicipi makanannya secara langsung. Paket wisata inilah yang akan terus dikembangkan oleh desa wisata terkait, yang dalam hal ini misalnya yaitu Desa Wisata Cinunuk Cibolerang Bandung.

4. Kesimpulan

Dari hasil penelitian, wawancara, dan sejumlah referensi, penulis menyimpulkan bahwa masyarakat harus tahu definisi gastronomi yang sesungguhnya. Dan apa kaitannya antara gastronomi dengan kuliner secara umum dan secara khusus.

Maka adanya pemberdaya atau pengajar gastronomi ini, juga harus mampu bergerak untuk menunjukkan pemahaman gastronomi secara luas pada wisatawan, yang dalam hal ini melibatkan desa wisata di Kota Bandung. Yang juga ikut memperkenalkan suatu jenis makanan khas atau makanan tradisional di sebuah desa wisata. Hal itu menjadi salah satu langkah dalam menjaga kelestarian makanan tradisional, memperkenalkan lagi secara lebih luas, dan mendukung pertumbuhan ekonomi dengan ikut meningkatkan penjualan makanannya.

Daftar Pustaka :

Book :

- Minat, W., Di, K., Jehem, D., & Bangli, K. (2021). *PELATIHAN COOKING CLASS SEBAGAI OBJEK*. 01(02), 72–82.
- Turgarini, D., & Datau, V. (n.d.). *Penetapan Kriteria Sebagai Upaya Menghilangkan Kesenjangan dalam Pengelolaan Desa Wisata Gastronomi*. 1–9.
- Inventory of Gastronomy West Java as Database for Tourism Development*. (n.d.).

Websites :

- Darwis, R., & Nur Baity, M. R. (2021). *Preservation of Dodol Moyog as a Gastronomic Tourist Attraction in Cirebon Regency*. In *The Journal Gastronomy Tourism* (Vol. 8, Issue 2, pp. 72–89). <https://doi.org/10.17509/gastur.v8i2.41820>
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). *Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat*. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>