

INTISARI

Tempeman merupakan perusahaan tempe dari Bali dan sedang memproduksi beberapa camilan berbahan dasar tempe. Camilan yang diproduksi sangat menarik karena memiliki cita rasa yang asin dan juga manis. Tempeman ingin berfokus mengenalkan tempe sampai ke dunia internasional melalui produk wisata. Namun, Tempeman belum memiliki produk wisata yang spesifik untuk mengenalkan tempe dari segi wisata terutama pada wisata gastronomi. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun paket wisata gastronomi dengan basis pengolahan tempe. Metode pengumpulan data dilakukan dengan tahap observasi, wawancara semi terstruktur, dokumentasi, dan studi literatur. Hasil dari penelitian ini adalah komponen pariwisata berupa 4a (*attraction, accessibility, amenity, ancillary service*). Dari data komponen tersebut, dihasilkan paket wisata gastronomi berbasis olahan tempe di Tempeman Bali.

Kata Kunci: pengalaman, kelas masak, kreasi tempe, membuat tempe, menu olahan tempe, tempe.

ABSTRACT

Tempeman is a tempe company from Bali and is currently producing several snacks based on tempe. The snacks are very interesting because they have salty and sweet flavors. Tempeman wants to focus on introducing tempe to the international world through tourism products. However, Tempeman does not have a specific tourism product to introduce tempe in terms of tourism, especially in gastronomy tourism. This research aims to develop a gastronomic tour package based on tempe processing. Data has been collected through observation, semi-structured interviews, documentation, and literature study. The result of this research is tourism components in the form of 4a (attraction, accessibility, amenity, ancillary service). From the data of these components, a design for gastronomic tourism package based on processed tempe in Tempeman Bali.

Keywords: *experience, cooking class, tempe creation, tempe making, tempe menu, tempe*