

INTISARI

Wisata gastronomi merupakan salah satu produk yang banyak dikembangkan dalam industri pariwisata global. Pengembangan wisata gastronomi itu sendiri membutuhkan sumber daya berupa potensi daya tarik pada makanan tradisional. Namun, kajian mengenai daya tarik pada makanan tradisional belum banyak dilakukan khususnya di Indonesia, sedangkan kekayaan pada makanan tradisional tersebar di berbagai daerah. Nasi tutug oncom (NTO) sebagai makanan tradisional khas Kota Tasikmalaya, memiliki potensi untuk dikembangkan lebih dari sekadar wisata kuliner saja. Penelitian ini bertujuan mengetahui dan mengidentifikasi daya tarik pada makanan tradisional NTO, sehingga dapat dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi di Kota Tasikmalaya. Data dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner sebagai survei untuk mengetahui kondisi daya tarik NTO sebelum dikembangkan atraksi wisata gastronomi. Kemudian melakukan wawancara mendalam dan observasi di lapangan secara bersamaan dengan beberapa informan yang memiliki keterlibatan langsung dengan makanan tradisional NTO, serta menggunakan studi literatur yang terkait.

Penelitian ini menunjukkan bahwa NTO memiliki daya tarik yang kuat dari cita rasa, sejarah, dan bahan baku lokal. Daya tarik ini membuat NTO berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata gastronomi, karena memenuhi tiga aspek utama dalam pengembangan wisata. Selain itu, pengemasan NTO sebagai produk wisata dapat meningkatkan minat wisatawan melalui pengalaman unik dan mendukung pengembangan ekonomi lokal masyarakat setempat.

Kata kunci: atraksi wisata; daya tarik; gastronomi; nasi tutug oncom; tasikmalaya.

ABSTRACT

Gastronomy tourism is one of the most widely developed products in the global tourism industry. The development of gastronomy tourism itself requires resources in the form of potential attractions in traditional food. However, studies on the attractiveness of traditional food have not been done much, especially in Indonesia, while the wealth of traditional food is spread in various regions. Nasi tutug oncom (NTO), as a traditional food typical of Tasikmalaya City, has the potential to be developed as more than just culinary tourism. This study aims to determine and identify the attractiveness of NTO traditional food so that it can be developed as a gastronomic tourism attraction in Tasikmalaya City. Data was collected through distributing questionnaires as an initial survey to determine the condition of the NTO attraction before developing a gastronomic tourism attraction. Then conduct in-depth interviews and observations in the field simultaneously with several informants who have direct involvement with traditional NTO foods, as well as using related literature studies.

This research shows that NTOs have a strong appeal in terms of flavor, history, and local ingredients. This attraction makes NTOs have the potential to be developed as gastronomic tourism attractions, as they fulfill the three main aspects of tourism development. In addition, packaging NTOs as tourism products can increase tourist interest through unique experiences and support the local economic development of local communities.

Keywords: attraction; gastronomy; nasi tutug oncom; tasikmalaya; tourist attraction.