

**PEMILIHAN JENIS KULINER TRADISIONAL SEBAGAI PENDUKUNG
PENGEMBANGAN AGROWISATA DI DESA KERTA, KECAMATAN PAYANGAN,
KABUPATEN GIANYAR, PROVINSI BALI**

I Made Aries Susetia Mahdi¹, I Ketut Satriawan², Luh Putu Wrasiasi²

¹Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud

²Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud

E-mail: arismahdi22@gmail.com¹

E-mail koresponden: satriawan@unud.ac.id²

ABSTRACT

The aim of this research was to determine traditional culinary, the criteria, and the alternative traditional culinary in which could be a priority to support the development of Agrotourism in Kerta Village, Payangan Subdistrict, Gianyar Regency, Province of Bali. This research was conducted from April until July 2016. Using observation and survey method. Traditional culinary in Kerta Village is divided into three types which are foods, snacks, and beverage. The selection of traditional culinary type uses Analysis Hierarchy Process (AHP). Five experts were chosen to give a score for criteria and culinary alternative. The global priority of food alternative goes to *babi guling* in the first rank with a score of 0,402 followed by *sate lilit* (score 0.244), *lawar paku* (score 0.141), *lawar embung* (score 0.102), *sambal matah* (score 0.059), and *nasi sela* with a score of 0.053. The global priority for snacks alternatives in the first rank is *rujak* with a score of 0,377, followed by *klepon kentang* (score 0.157), *klepon ketela* (score (0.138), *pisang rai* (score 0.123), *ketimus* (score 0.111), and *sumping* (score 0.096). The global priority of drink alternatives achieved by *es daluman* as the first priority with a score 0,263, followed by *kopi luwak* (score 0.196), *es kelapa muda* (score 0.180), *loloh kayumanis* (score 0.157), *kopi jahe* (score 0.127) and *loloh tibah* in the last priority with a score of 0.077.

Keywords: traditional culinary, agro-tourism, analytical hierarchy process

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata telah berkembang sangat pesat dengan beragam daya tarik wisatanya dan salah satunya adalah agrowisata. Pengembangan agrowisata merupakan upaya terhadap pemanfaatan potensi pertanian yang bertujuan untuk memperluas pengetahuan, pengalaman rekreasi dan hubungan usaha di bidang pertanian. Agrowisata adalah sistem kegiatan terpadu dan terkoordinasi untuk pengembangan pariwisata sekaligus pertanian, dalam kaitannya dengan kelestarian lingkungan, dan peningkatan kesejahteraan masyarakat petani (Sutjipta, 2001). Kementerian pariwisata telah menetapkan lima destinasi wisata kuliner di Indonesia antara lain Yogyakarta, Solo, Semarang, Bandung, dan Bali (Bali Post, 2015).

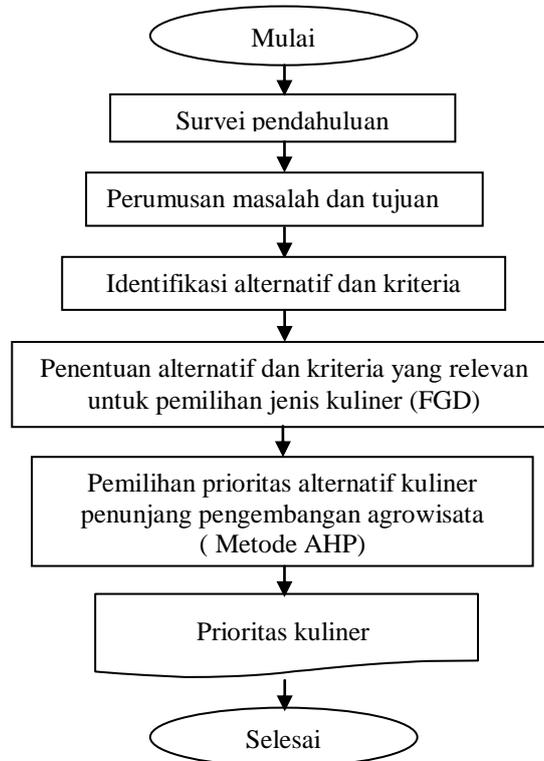
Beberapa produk agroindustri telah diperdagangkan dalam *shopping area* agrowisata. Namun, produk agroindustri yang diperdagangkan lebih banyak diproduksi oleh produsen di luar Bali. Hal ini mengindikasikan bahwa nilai tambah produk pertanian belum diperoleh

secara optimal oleh unit bisnis agrowisata atau masyarakat lokal di sekitar kawasan agrowisata. Peluang ini seharusnya dapat dimanfaatkan oleh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) lokal untuk mendapatkan nilai tambah dari produk pertanian (Satriawan, *et al.*, 2015). Pengembangan industri kuliner makanan tradisional dalam menunjang agrowisata merupakan salah satu peluang bagi masyarakat di sekitar agrowisata. Dengan ditetapkannya Desa Kerta sebagai pusat agropolitan di Kabupaten Gianyar (Perda Gianyar No. 16, Tahun 2012), sehingga perlu jenis kuliner tradisional sebagai penunjang agrowisata yang dikembangkan oleh masyarakat di Desa Kerta. Hal ini juga didukung dengan data peningkatan jumlah pengunjung pada beberapa daya tarik wisata di Desa Kerta tahun 2012 sampai tahun 2014 yang meningkat sebesar 77,99% (Gunawan, 2016). Tiga hal yang perlu dikembangkan oleh suatu daerah agar menarik untuk dikunjungi, yaitu adanya sesuatu yang menarik untuk dilihat (*something to see*), sesuatu yang menarik dan khas untuk dibeli (*something to buy*), dan suatu aktivitas yang dapat dilakukan di tempat tersebut (*something to do*) (Yoeti, 1980).

Industri kuliner terdiri dari makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang spesifik di suatu daerah dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat (Syamsir, 2011). Makanan tradisional Indonesia adalah semua jenis makanan yang dibuat dan diolah di Indonesia, dengan menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang beragam dan bervariasi. Makanan tradisional Indonesia kaya akan aneka ragam bumbu dan rempah-rempah yang dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit untuk ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keberagamannya (Martion dan Hidajat, 2014). Penelitian ini menggunakan metode Analisis Hirarki Proses (AHP) merupakan salah satu metode yang dapat digunakan dalam proses pengambilan keputusan dengan menguraikan masalah multi kriteria yang kompleks menjadi suatu hirarki (Saaty, 1993). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis-jenis kuliner tradisional, menentukan kriteria kuliner tradisional, dan menentukan alternatif kuliner tradisional yang menjadi prioritas pendukung pengembangan agrowisata di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dari bulan April hingga Juli 2016 di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Penelitian dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu survei pendahuluan, perumusan masalah dan tujuan, identifikasi alternatif dan kriteria kuliner, penyebaran kuesioner untuk menentukan kriteria dan alternatif kuliner, dan pemilihan prioritas alternatif kuliner. Diagram alir tahapan penelitian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir tahapan penelitian

1. Survei Pendahuluan

Survei pendahuluan dan pengamatan dilakukan di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali untuk mendapatkan rumusan masalah dan tujuan.

2. Identifikasi Alternatif dan Kriteria

Identifikasi alternatif kuliner yang terdapat di Desa Kerta dilakukan dengan survei dan wawancara kepada tokoh masyarakat serta pelaku bisnis kuliner di Desa Kerta. Alternatif kuliner yang terdapat di Desa Kerta disajikan pada Tabel 1. Tahap selanjutnya adalah mengidentifikasi kriteria pemilihan alternatif kuliner dengan studi pustaka. Kriteria makanan, jajanan, dan minuman disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1. Alternatif kuliner di Desa Kerta (Survei pendahuluan)

Makanan	Minuman	Jajanan
Lawar Biu Batu	Kopi Jahe	Klepon Ketela
Lawar Paku	Kopi Luwak	Klepon Kentang
Lawar Embung	Es Kelapa Muda	Jaje Bikang
Ayam Betutu	Es Daluman	Jaje Lukis
Bebek Betutu	Loloh Kayu Manis	Jaje Laklak
Babi Guling,	Loloh Tibah	Rujak
Nasi Sela		Jaje Kukus
Nasi Tepeng		Pisang Rai
Sate Lilit		Sumping
Sate Babi		Ketimus
Sambel Matah		Jaje Dadar
Tipat Cantok		Jaje Injin
Tum		

Tabel 2. Kriteria kuliner tradisional bali (Yusa dan Suter, 2014)

No.	Kriteria Makanan dan Jajanan	Kriteria Minuman
1	Rasa	Rasa
2	Penampakan / Penampilan	Warna
3	Kandungan gizi	Aroma
4	Harga	Harga
5	Tekstur	Kandungan Gizi
6	Kebersihan	Kebersihan
7	Bahan baku	Bahan Baku
8	Kemasan	Kemasan
9	Cara Pengolahan	Cara Pengolahan

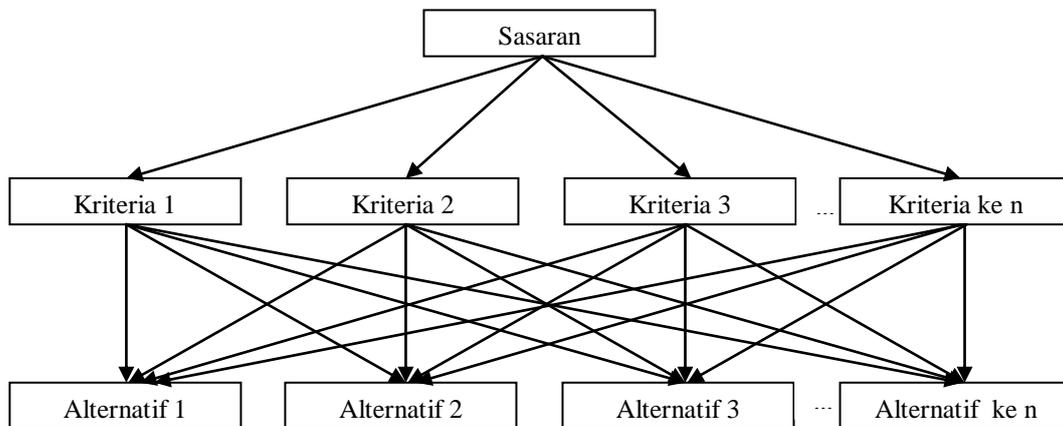
3. Penentuan Alternatif dan Kriteria Kuliner

Berbagai macam alternatif kuliner terdapat di Desa Kerta (Tabel 1) dan untuk memilih alternatif tersebut diperlukan kriteria. Kriteria-kriteria untuk menentukan jenis kuliner yang akan dikembangkan sebagai pendukung pengembangan agrowisata di Desa Kerta dipilih dari kriteria penelitian sebelumnya (Tabel 2). Kriteria dan alternatif kuliner selanjutnya dipilih oleh lima orang pakar dengan menggunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD). FGD adalah bentuk diskusi yang didesain untuk memunculkan informasi mengenai keinginan, kebutuhan, sudut pandang, kepercayaan, dan pengalaman tentang suatu topik, dengan pengarah dari seorang fasilitator atau moderator (Astridya dan Lusi, 2013).

4. Pemilihan Prioritas Alternatif Kuliner

Pemilihan prioritas alternatif kuliner dilakukan dengan Analisis Hirarki Proses (AHP). Metode AHP pertama kali diperkenalkan oleh Thomas L. Saaty pada periode 1972-1975 ketika di Warston School. AHP adalah suatu teori umum untuk pengukuran yang digunakan dalam menentukan skala rasio baik dari perbandingan berpasangan yang diskrit atau kontinyu

(Latifah, 2005). Matriks *pairwise comparasion* (matriks perbandingan berpasangan) merupakan konsep dasar pada metode AHP yang digunakan untuk menghasilkan bobot relatif antar kriteria maupun alternatif (Saaty, 2001). Prinsip dasar yang digunakan adalah prinsip *decomposition*, yaitu memecah persoalan yang utuh menjadi unsur-unsurnya ke bentuk hirarki proses pengambilan keputusan. Pemecahan dilakukan terhadap unsur-unsur sampai tidak mungkin dilakukan pemecahan lebih lanjut, sehingga didapatkan beberapa tingkatan dari persoalan. Bentuk struktur hirarki dekomposisi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur Hirarki (Saaty, 1993)

Perbandingan berpasangan yaitu membandingkan elemen secara berpasangan sesuai kriteria yang diberikan. Tabel perbandingan berpasangan disajikan pada Tabel 3. Penilaian atau pembobotan dilakukan oleh lima orang pakar yang berasal dari pakar pariwisata, pakar pangan, pelaku bisnis agrowisata, birokrat pada Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar, dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Bali.

Tabel 3. Matriks Perbandingan Berpasangan

Ki	A1	A2	A3	An
A1	1				
A2		1			
A3			1		
.....				1	
An					1

Keterangan :

Ki : kriteria ke-i; An : alternatif ke-n

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tinjauan Umum Wilayah Penelitian

Kawasan Desa Kerta terletak pada daerah dataran tinggi, dengan ketinggian lebih dari 1.000 m di atas permukaan laut (BPS, 2015). Berdasarkan data BPS Kabupaten Gianyar (2014), luas wilayah Desa Kerta adalah 1.442 Ha yang terdiri dari permukiman 32, 1 Ha, lahan sawah 153 Ha, lahan perkebunan 936,53 Ha, dan lahan untuk fasilitas umum 0,20 Ha. Topografi wilayah Desa Kerta didominasi perbukitan dan pegunungan (1.445 Ha), dan daratan (1.103,25 Ha) dengan tingkat kesuburan tanah yaitu sangat subur, subur dan sedang (BPS, 2015). Panorama lembah Sungai Ayung yang melalui Desa Kerta juga dapat menyediakan berbagai *something to see* kepada wisatawan. Kawasan Desa Kerta yang secara umum terdiri dari areal pertanian menyebabkan hampir semua sub sektor pertanian dapat berkembang dengan baik. Berdasarkan hal tersebut, desa ini memiliki berbagai komoditas produk unggulan pertanian yang sangat mendukung berkembangnya agrowisata.

Kriteria Kuliner Tradisional Desa Kerta

Penyebaran kuisiner kepada lima orang pakar pada pemilihan kriteria jenis kuliner dengan menggunakan metode FGD menghasilkan empat kriteria makanan, minuman dan jajanan tradisional, dimana kriteria makanan dan jajanan adalah sama. Kriteria makanan tradisional disajikan pada Tabel 4. Prioritas kriteria makanan tradisional disajikan pada Tabel 5 dan 6.

Tabel 4. Kriteria kuliner tradisional Desa Kerta

No.	Kriteria Makanan dan Jajanan	Kriteria Minuman
1	Rasa	Rasa
2	Penampakan / Penampilan	Warna
3	Kandungan Gizi	Aroma
4	Harga	Harga

Tabel 5. Prioritas kriteria makanan dan jajanan tradisional Desa Kerta

No	Jenis Kriteria	Eigen Vektor Normalisasi
1	Rasa	0,447
2	Penampakan / Penampilan	0,270
3	Kandungan Gizi	0,142
4	Harga	0,142

Tabel 6. Prioritas kriteria minuman tradisional Desa Kerta

No	Prioritas Kriteria	Eigen Vektor Normalisasi
1	Rasa	0,446
2	Warna	0,305
3	Aroma	0,167
4	Harga	0,082

Uji konsistensi prioritas kriteria makanan dan jajanan dilakukan untuk menentukan validitas data dari hasil pengambilan keputusan yang dilakukan. Berdasarkan hasil perhitungan untuk kriteria makanan dan jajanan diperoleh nilai *Eigen Vector* maksimum (λ_{max}) adalah 4,165. Indeks Konsistensi (CI) adalah 0,055, dan Rasio Konsistensi (CR) adalah 0,061. Hal ini menunjukkan bahwa hasil pembobotan bersifat konsisten dan dapat disimpulkan bahwa prioritas kriteria makanan dan jajanan terpenting adalah kriteria rasa yaitu dengan skor 0,447, prioritas kedua adalah penampakan / penampilan (skor 0,270), diikuti dengan kandungan gizi dan harga dengan skor yang sama yaitu 0,142.

Nilai *Eigen Vector* maksimum (λ_{max}) pada penentuan prioritas minuman di Desa Kerta ini adalah 4,212, Indeks Konsistensi (CI) adalah 0,071, dan Rasio Konsistensi (CR) adalah 0,078. Hal ini menunjukkan bahwa hasil pembobotan dari kelima orang pakar termasuk dalam kriteria minuman konsisten dan dapat disimpulkan bahwa prioritas kriteria terpenting adalah rasa dengan skor 0,446, kemudian prioritas kedua adalah warna (skor 0,305), aroma (skor 0,167), dan harga (skor 0,082).

Menurut pakar, kriteria rasa menjadi prioritas karena konsumen cenderung lebih memilih kuliner yang memiliki rasa enak. Kriteria penampilan / penampakan menjadi nilai tambah atau meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap kuliner. Menurut pakar, kandungan gizi dan harga memiliki prioritas yang lebih rendah karena konsumen lebih mementingkan 2 kriteria di atas dibandingkan dengan kriteria kandungan gizi dan harga. Kriteria warna menjadi prioritas kedua karena pada minuman warna menjadi faktor yang juga menentukan ketertarikan terhadap konsumen, selain itu warna pada minuman juga mencakup penampilan terhadap minuman tradisional. Menurut pakar kriteria aroma dan harga memiliki prioritas lebih rendah dari 2 prioritas di atas karena konsumen cenderung lebih mementingkan kriteria rasa dan warna pada kriteria minuman tradisional.

Alternatif Kuliner Tradisional Desa Kerta

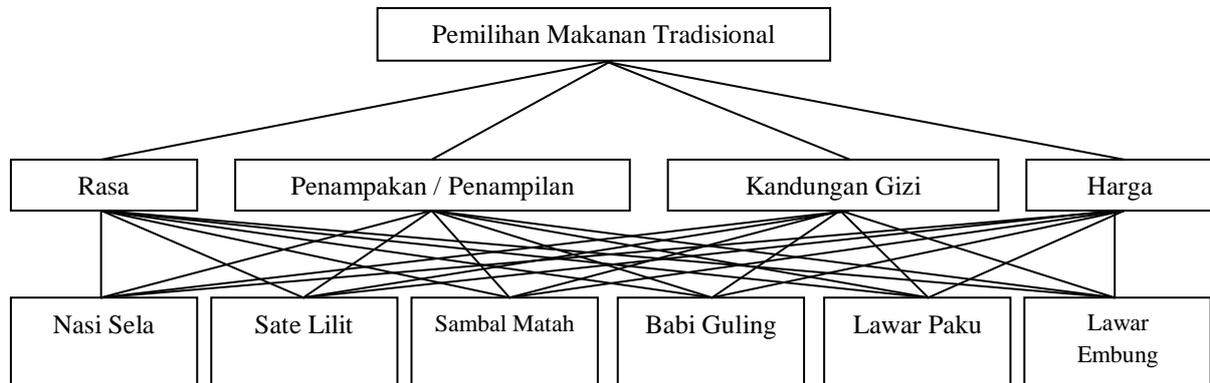
Berdasarkan survei pendahuluan, kuliner tradisional yang terdapat di Desa Kerta dikelompokkan menjadi tiga kelompok yaitu makanan, jajanan, dan minuman. Alternatif kuliner di Desa Kerta terpilih berdasarkan pemilihan pakar diperoleh sebanyak enam jenis di setiap kelompok. Alternatif tersebut disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Alternatif kuliner tradisional Desa Kerta

No.	Makanan	Jajanan	Minuman
1	Babi Guling	Rujak	Kopi Luwak
2	Sate Lilit	Klepon Kentang	Es Daluman
3	Lawar Paku	Klepon Kentang	Es Kelapa Muda
4	Lawar Embung	Pisang Rai	Kopi Jahe
5	Sambel Matah	Ketimus	Loloh Kayumanis
6	Nasi Sela	Sumping	Loloh Tibah

Makanan Tradisional Desa Kerta

Alternatif makanan tradisional terpilih yang ada di Desa Kerta adalah Nasi Sela, Sate Lilit, Sambel Matah, Babi Guling, Lawar Paku, dan Lawar Embung dengan bentuk struktur hirarki dapat dilihat pada Gambar 3. Dari data pembobotan, Nilai *Eigen Vector Normalisasi* yang juga merupakan prioritas pemilihan alternatif dari makanan tradisional di Desa Kerta Payangan Gianyar seperti pada Tabel 8.



Gambar 3. Struktur hirarki alternatif makanan tradisional.

Tabel 8. Prioritas alternatif makanan tradisional Desa Kerta

No	Alternatif	Prioritas Global
1	Babi Guling	0,402
2	Sate Lilit	0,244
3	Lawar Paku	0,141
4	Lawar Embung	0,102
5	Sambel Matah	0,059
6	Nasi Sela	0,053

Berdasarkan nilai prioritas global untuk alternatif makanan tradisional yang terdapat di Desa Kerta Payangan Gianyar Bali, prioritas pertama diperoleh babi guling dengan skor 0,402, diikuti oleh sate lilit pada peringkat kedua dengan skor 0,244, lawar paku (skor 0,141), lawar embung (skor 0,102), sambel matah (skor 0,059), dan nasi sela di peringkat terakhir dengan skor 0,053. Babi guling menjadi prioritas pertama karena babi guling merupakan salah satu kuliner khas bali, dan jenis kuliner di Kabupaten Gianyar yang paling menonjol

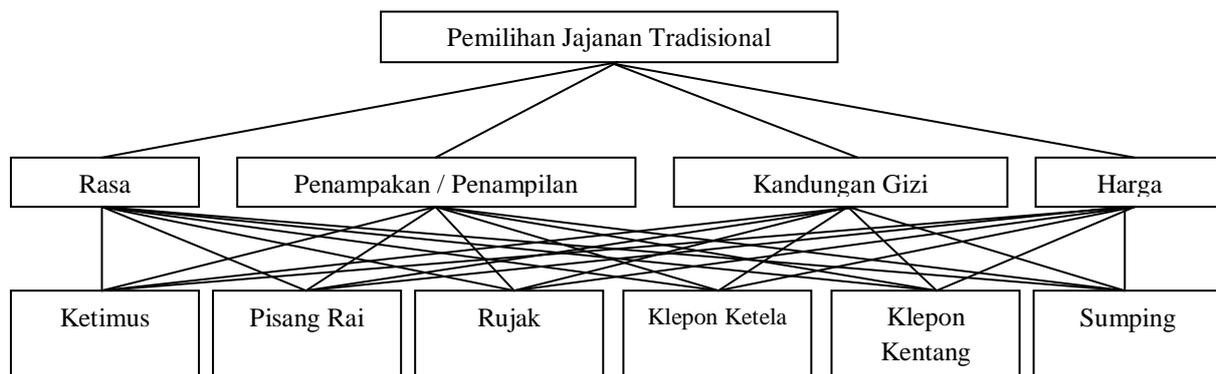
dan banyak dicari oleh wisatawan. Sate lilit juga merupakan salah satu jenis kuliner yang khas dari Bali dan juga merupakan salah satu daya tarik wisatawan dibidang kuliner.

Jajanan Tradisional Desa Kerta

Hasil perhitungan prioritas alternatif jajanan tradisional Desa Kerta disajikan pada Tabel 9 dan struktur hirarkinya disajikan pada Gambar 4.

Tabel 9. Prioritas minuman tradisional Desa Kerta

No	Alternatif	Prioritas Global
1	Rujak	0,377
2	Klepon Kentang	0,157
3	Klepon Ketela	0,138
4	Pisang Rai	0,123
5	Ketimus	0,111
6	Sumping	0,096

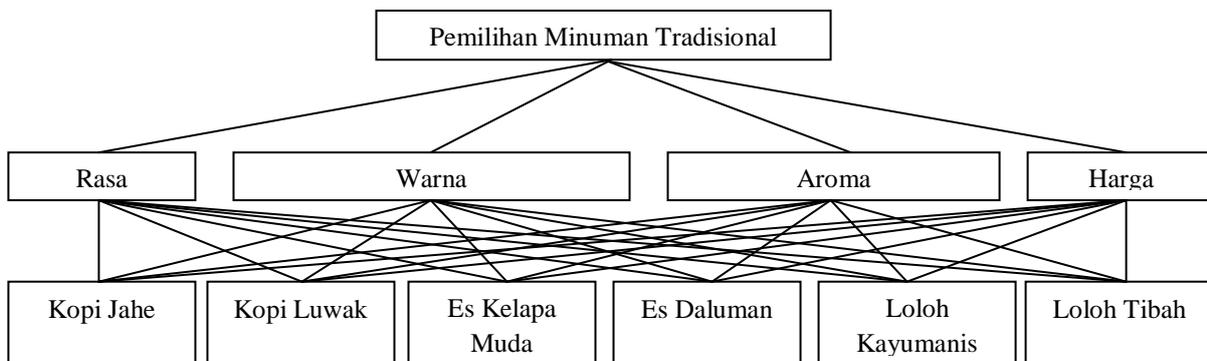


Gambar 4. Struktur hirarki alternatif jajanan tradisional.

Berdasarkan nilai prioritas global alternatif jajanan tradisional yang terdapat di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali, skor tertinggi diperoleh oleh rujak dengan skor 0,377. Prioritas kedua adalah klepon kentang dengan skor 0,157, diikuti oleh klepon ketela (skor 0,138), pisang rai (skor 0,123), ketimus (skor 0,111), dan sumping pada prioritas terakhir dengan skor 0,096. Rujak terpilih menjadi prioritas pertama karena dari survei pendahuluan di salah satu objek wisata juga didapatkan hasil rujak paling diminati sebagai jajanan pendukung pengembangan agrowisata oleh beberapa wisatawan. Klepon merupakan jajanan tradisional Bali yang memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut, selain itu klepon juga cocok untuk dihidangkan sebagai sarapan maupun cemilan pada siang hari. Pisang rai, ketimus dan sumping juga memiliki penampilan, rasa, dan kandungan gizi yang besar namun masih berada pada prioritas 4, 5, dan 6. Penelitian Thiar (2014), pada pemilihan jajanan tradisional semi basah, jajanan sumping memperoleh prioritas ketiga dan klepon pada prioritas keempat dari lima alternatif jajanan tradisional semi basah.

Minuman Tradisional Desa Kerta

Berdasarkan nilai prioritas global alternatif minuman tradisional yang terdapat di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali, skor tertinggi diperoleh oleh es daluman dengan skor 0,263. Prioritas kedua diperoleh oleh kopi luwak dengan skor 0,196, diikuti es kelapa muda (skor 0,180), loloh kayumanis (skor 0,157), kopi jahe (skor 0,127), dan loloh tibah pada prioritas terakhir dengan skor 0,077. Struktur hirarki alternatif minuman tradisional Desa Kerta disajikan pada Gambar 5 dan hasil perhitungan berdasarkan prioritas global disajikan pada Tabel 10.



Gambar 5. Struktur hirarki alternatif minuman

Tabel 10. Prioritas minuman tradisional Desa Kerta

No	Alternatif	Prioritas Global
1	Es Daluman	0,263
2	Kopi Luwak	0,196
3	Es Kelapa Muda	0,180
4	Loloh Kayumanis	0,157
5	Kopi Jahe	0,127
6	Loloh Tibah	0,077

Daluman memiliki khasiat menurunkan kadar gula darah dalam tubuh, penurun panas dan melancarkan proses pencernaan dalam tubuh (Astiyandani *et al*, 2010). Kopi luwak merupakan kopi dengan harga jual tertinggi di dunia, hal ini dikarenakan proses pembuatan dan rasanya yang unik pada kopi luwak tersebut. Kopi luwak juga dijadikan sebagai daya tarik pariwisata di Bali (Winantara, *et al*, 2014). Kopi luwak menjadi ikon agrowisata perkebunan polikultur yang sedang berkembang di Bali dan menjadi *trend* kunjungan wisatawan (Satriawan, *et al*, 2015). Menurut pendapat pakar es kelapa muda merupakan minuman dengan penampilan sederhana dan menjadi minuman melepas dahaga dengan peminat semua kalangan. Hampir sama dengan es kelapa muda, loloh kayumanis merupakan salah satu minuman melepas dahaga dengan berbagai manfaat. Salah satu manfaat dari loloh kayumanis adalah sebagai obat panas dalam, sakit tenggorokan dan masih banyak lagi. Proses

pembuatan yang mudah dan bahan yang mudah diperoleh sehingga minuman ini dipilih menjadi alternatif minuman pada prioritas keempat sebagai pendukung pengembangan agrowisata di Desa Kerta. Kopi jahe dan loloh tibah juga merupakan minuman yang memiliki berbagai macam manfaat, namun dalam penelitian ini berada pada prioritas ke 5 dan 6.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Jenis kuliner yang dapat dikembangkan di Desa Kerta Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali adalah ; a) makanan yang terdiri dari babi guling, sate lilit, lawar paku, lawar embung, sambel matah dan nasi sela; b) jajanan yang terdiri dari rujak, klepon kentang, klepon ketela, pisang rai, ketimus dan sumping; c) minuman tradisional antara lain es daluman, kopi luwak, es kelapa muda, loloh kayumanis, kopi jahe, dan loloh tibah.
2. Kriteria yang menjadi prioritas dalam pemilihan makanan dan jajanan tradisional di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali adalah rasa, penampakan / penampilan, kandungan gizi dan harga. Kriteria yang menjadi prioritas dalam pemilihan minuman adalah rasa, warna, aroma, dan harga.
3. Alternatif kuliner tradisional yang menjadi prioritas dalam pemilihan jenis kuliner sebagai pendukung pengembangan agrowisata di Desa Kerta, Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali berturut-turut: a) untuk makanan adalah babi guling, sate lilit, lawar paku, lawar embung, sambel matah, dan nasi sela.; b) untuk jajanan adalah rujak, klepon kentang, klepon ketela, pisang rai, ketimus, dan sumping; c) untuk minuman adalah es daluman, es kelapa muda, loloh kayumanis, kopi jahe, dan loloh tibah.

Saran

Masyarakat di Desa Kerta Payangan Gianyar Bali dapat mengembangkan UMKM kuliner tradisional babi guling, rujak, dan es daluman untuk menunjang agrowisata di Desa Kerta Payangan Gianyar Bali. Penelitian lebih lanjut mengenai penampilan dan sajian yang lebih spesifik tentang kuliner tradisional perlu dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astiyandani, P., GD. Permana, P. D. Vedayanti, C. I. Laraanhi, M. P. Windasari, I. A. Wahyuniari. 2010. Uji Klinis In Vivo Pengaruh Konsumsi Daluman (*Cycella barbata*) Terhadap Penurunan Gula Darah. *Jurnal Iptekma*. 1 (2) : 1-6.
- Astridya dan Lusi. 2013. Teknik Focus Group Discussion Dalam Penelitian Kualitatif (Focus Group Discussion Tehnique in Qualitative Research). *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. 16 (2) : 117-127.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gianyar. 2014. Gianyar dalam Angka. BPS Kabupaten Gianyar.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Ketinggian, Jarak, dan Lereng menurut Kecamatan se-Kabupaten Gianyar. BPS Provinsi Bali. Denpasar.
- Bali Post. 2015. Kemenpar Tetapkan Bali sebagai Destinasi Kuliner. Selasa, 24 November 2015, Hal 18.
- Gunawan, IM. 2016. Pengembangan Agrowisata untuk Kemandirian Ekonomi dan Pelestarian Budaya di Desa Kerta, Payangan Gianyar. *JUMPA*. 3 (1) : 156-171.
- Latifah, S. 2005. Prinsi-Prinsip Dasar Analytical Hierarchy Process. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Martion dan R. Hidajat. 2014. Struktur Simbolik Kuliner Redang di Tanah Ranta. *Identitas Kultur Bangsa Melalui Kuliner*. 9 (1) : 1-10
- Saaty, T. L. 1993. Pengambilan Keputusan Bagi Para Pemimpin, Proses Hirarki Analitik untuk Pengambilan Keputusan dalam Situasi yang Kompleks. Pustaka Binama Pressindo. Jakarta.
- Saaty, T. L. 2001. Multicriteria Decision Making – The Analytical Process. University of Pittsburgh.
- Satriawan, IK., IB.G. Pujaastawa, and IM. Sarjana. 2015. Development of Small-scale Agrotourism in the Province of Bali, Indonesia. *Advances in Environmental Biology*. 9 (21) Special 2015 :9-14.
- Sutjipta, I. N. 2001. Agrowisata. Magister Manajemen Agribisnis. Universitas Udayana.
- Syamsir, E. 2003. Pangan Fermentasi Tradisional Indonesia. SEAFEST Center IPB, Bogor. Diakses pada tanggal 2 Februari 2013.
- Thiar, P. 2014. Penerapan Analytical Hierarchy Process (AHP) dalam Pemilihan Jajanan Tradisional di Pasar Kota Tabanan. Skripsi (Tidak Dipublikasikan). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Winantara, M. Y., A. Bakar., dan R. Puspitaningsih. 2014. Analisis Kelayakan Kopi Luwak di Bali. *Jurnal Institut Teknologi Nasional*. 3 (2) : 118-129.
- Yoeti, O. A. 1980. Pemasaran Pariwisata. Angkasa Offet. Bandung.
- Yusa, M. dan K. Suter. 2014. Pangan Tradisional Khas Gianyar. Udayana University Press. Denpasar.