

PENGEMBANGAN PENGOLAHAN *TAPE* SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI DESA WISATA BONGKASA PERTIWI ABIANSEMAL BADUNG

I Nyoman Tri Sutaguna^{1*}

1. Program Studi Diploma IV Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana

*email: trisutaguna@unud.com

ABSTRAK

Salah satu tujuan pembangunan kepariwisataan di Indonesia seperti yang tercantum dalam “*Wonderful Indonesia*” yaitu untuk mengembangkan makanan lokal suatu daerah termasuk makanan tradisional Bali secara global. Untuk saat ini tujuan tersebut belum tercapai seperti yang diharapkan. Hal tersebut terjadi karena masih belum tergalinya makanan lokal di pedesaan yang jumlahnya berlimpah dan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu contohnya adalah makanan yang biasanya digunakan sebagai bahan penyajian/persembahan di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi. Dalam penelitian ini akan dibahas bentuk wisata kuliner yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata serta upaya-upaya yang dapat dilakukan di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung.

Metode penelitian dilakukan dengan pendekatan kualitatif menggunakan beberapa informan yang dipilih secara purposive serta teknik pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara mendalam dan studi dokumentasi dengan teori yang dikembangkan berupa teori wisata kuliner beserta beberapa bentuk mikronya, dan teori budaya.

Hasil penelitian menunjukkan bentuk-bentuk wisata kuliner yang berbahan dasar ketan seperti *tape manis* serta berbagai jenis makanan yang berbahan dasar *tape* seperti *apem tape* dan *bolu tape* perlu dikembangkan agar dapat dijadikan sebuah daya tarik wisata. Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan wisata kuliner adalah menyangkut persiapan bahan, pengolahan bahan dan penyajian makanan untuk dapat menciptakan varian baru serta produk yang berkualitas baik agar dapat dinikmati oleh wisatawan.

Kata kunci: *tape*, wisata kuliner, daya tarik wisata.

PENDAHULUAN

Perkembangan kepariwisataan dunia akan mempengaruhi keputusan strategis di beberapa Negara dalam mencari pendapatan suatu Negara (devisa). Pariwisata telah menjadi sektor industri terbesar yang mampu menghidupkan roda perekonomian pada suatu daerah bahkan mampu memberi kontribusi pembangunan bagi suatu Negara terutama Negara berkembang yang memberi respon positif pada perkembangan kepariwisataan. Perkembangan industri pariwisata yang disebut juga industri tanpa asap (*smokeless industri*) ini dipengaruhi oleh cara pandang manusia di dunia pada pariwisata itu sendiri setelah melemahnya peranan sumber daya alam seperti minyak dan gas bumi sehingga pembangunan di beberapa

Negara lebih diarahkan pada pembangunan kepariwisataan.

Konsep operasional dari kepariwisataan dalam hal budaya (*culture*) dan alam (*nature*) memang menjadi roh dari kepariwisataan Bali. Jadi dapat dikatakan Bali dapat menjadi daerah tujuan wisata yang terkenal sejak dahulu karena budaya dan alam yang masih asli. Namun pada saat ini budaya yang ditunjukkan hanya sebatas budaya dalam bentuk fisik seperti bangunan suci, seni ukir, kerajinan, pertunjukan kesenian dan produk kuliner lokal. Dimana dalam seni ukir, kerajinan dan pertunjukan kesenian serta makanan tradisional daerah juga telah banyak mengalami perubahan/penyesuaian berdasarkan keinginan wisatawan. Contoh yang dapat dilihat dari penyesuaian dalam pertunjukan kesenian Bali adalah waktu dan alur cerita sebuah pertunjukan kesenian dan

waktu pementasan yang dipersingkat karena pertimbangan waktu yang dimiliki wisatawan dan kualitas penari yang biasa saja karena adanya anggapan semua orang Bali bisa menari Bali. Demikian juga dalam seni ukir serta kerajinan para seniman dipaksa untuk mengikuti selera wisatawan sehingga tercantum istilah *made to order* pada papan nama dari seniman tersebut. Alam yang seharusnya menjadi lebih asri, indah dan asli, justru sebaliknya menjadi tambah rusak yang disebabkan penggunaan lahan yang tidak terencana dan terkontrol demi kepentingan pembangunan fasilitas pariwisata, polusi akibat sampah yang secara tidak langsung merupakan dampak negatif dari pembangunan pariwisata. Makanan tradisional suatu daerah sudah banyak yang berubah karena disesuaikan dengan keinginan dan kebutuhan wisatawan yang ingin berlibur ke suatu daerah tujuan wisata dengan puas, aman dan nyaman.

Pengembangan makanan tradisional (*traditional food*) juga akan berpengaruh terhadap kesejahteraan masyarakat (*people*), hasil pengamatan di lapangan menunjukkan sampai saat ini masih jalan di tempat. Walaupun ada banyak restoran (rumah makan) yang dibangun tapi jenis-jenis produk makanan yang dijual bukan makanan tradisional Bali melainkan makanan dari Negara lain seperti China, Jepang, Korea ataupun Italia. Makanan khas Bali masih belum mempunyai peranan berarti dalam wisata kuliner pariwisata Bali. Begitupula pula dengan makanan cepat saji produk Amerika dimana masyarakat Bali hanya sebagai karyawan di perusahaan tersebut. Jadi masyarakat Bali tidak memegang posisi kunci pada sektor industri jasa boga (kuliner) ini.

Oleh karena itu Provinsi Bali khususnya Kabupaten Badung untuk beberapa tahun terakhir telah melakukan inisiatif untuk menggali potensi-potensi pariwisata baru yang dimilikinya. Pengembangan daya tarik wisata yang dipilih adalah dalam format pariwisata pedesaan (*Village Tourism*), yaitu suatu bentuk pariwisata dimana wisatawan akan tinggal di desa tersebut, kebanyakan desa tersebut masih tradisional dan jauh dari keramaian, wisatawan akan belajar mengenai budaya hidup dan tradisi masyarakat setempat serta sering terlibat dalam aktifitas masyarakat setempat. Masyarakat setempat akan membangun, mengelola, dan melayani sendiri pariwisata ini dan mendapatkan keuntungan langsung dari wisatawan (Inskeep. 1991: 250).

Desa Bongkasa Pertiwi adalah salah satu desa yang ada di Kabupaten Badung telah

dideklarasikan menjadi desa wisata melalui Peraturan Bupati No. 47 Tahun 2010. Desa Bongkasa Pertiwi merupakan salah satu desa wisata terletak di Kecamatan Abiansemal Kabupaten Badung, dengan memiliki potensi alam dan budaya yang menjanjikan untuk pengembangan pariwisata. Dilihat dari aksesibilitas, Desa Bongkasa Pertiwi memiliki lokasi yang cukup strategis yaitu berada diantara jalur menuju daya tarik wisata Sangeh (disebelah Barat) dan Ubud (disebelah Timur). Selain itu didukung juga oleh sarana transportasi dan sistem komunikasi yang cukup lancar.

Melalui wawancara yang dilakukan dengan Bapak I Made Suadnyana, selaku Kelian Dinas Banjar Karang Dalem II Desa Bongkasa Pertiwi pada tanggal 12 Oktober 2017, didapat beberapa informasi berupa potensi yang ada di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi yang dapat dijadikan sebagai daya wisata yang salah satunya adalah pengolahan *tape* yang dapat digunakan untuk keperluan ritual Agama dan juga dapat digunakan sebagai penghasil tambahan masyarakat dalam menjual produk tersebut ke masyarakat dan wisatawan. *Tape* adalah hasil produk makanan yang berasal dari fermentasi bahan-bahan makanan yang mengandung karbohidrat seperti ketan, singkong, beras dan lain sebagainya. *Tape* ini dapat dinikmati secara langsung ataupun dapat digunakan sebagai campuran bahan makanan lainnya.

Berdasarkan informasi yang didapat dari beberapa pelaku pariwisata yang mengantar tamu ke Desa Wisata Bongkasa Pertiwi untuk melihat teras persawahan, perkebunan maupun aliran sungai Ayung. Dapat disimpulkan bahwa mereka tidak mempunyai bayangan tentang pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi. Jadi para wisatawan diantar ke desa ini hanya untuk menikmati panorama teras persawahan dan hasil perkebunan sebelum melanjutkan perjalanan menuju lokasi peristirahatan dan menikmati makan siang (*lunch*) disana. Oleh karena itu merujuk kearah pembangunan destinasi, daya tarik dan usaha pariwisata di Bali, maka potensi wisata kuliner dalam pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung cukup menarik, dan relevan untuk diteliti agar dapat menjadi salah satu daya tarik wisata.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan permasalahan yang akan dipakai sebagai dasar pengembangan penelitian ini adalah bagaimana bentuk-bentuk wisata kuliner

apakah pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata serta upaya-upaya apakah yang dapat dilakukan untuk mengembangkan wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi berupa pengembangan ilmu yang berkaitan dengan teori wisata kuliner, pengetahuan bahan makanan, pengolahan bahan dan penyajian makanan, pariwisata dan daya tarik wisata serta pariwisata budaya. Pengembangan ilmu yang berkaitan dengan teori seperti diuraikan sebelumnya lebih difokuskan pada bentuk-bentuk wisata kuliner yang dapat dijadikan daya tarik wisata, upaya-upaya yang dapat dilakukan agar bentuk wisata kuliner pada pengolahan *tape* dapat dijadikan daya tarik wisata di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi Pertiwi, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung.

Secara mikro, bagi industri pariwisata dan Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan salah satu alternatif pemecahan masalah yang berhubungan dengan pengembangan potensi yang ada di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, khususnya potensi wisata kuliner dalam pengolahan *tape* agar dapat dijadikan daya tarik wisata. Bagi Pemerintah Daerah kabupaten Badung, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan (*policy*) terkait pengembangan kepariwisataan di Kabupaten Badung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Desa Bongkasa Pertiwi, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung. Alasan dipilihnya lokasi ini adalah karena banyak penduduk desa yang memproduksi *tape* baik untuk kegiatan ritual keagamaan pada hari raya ataupun dijual di warung untuk dinikmati sehari-hari oleh masyarakat.

Jenis Data adalah suatu jenis data dalam penelitian ini adalah jenis data kualitatif, adalah data hasil wawancara yang didapat dari informan. Sedangkan data kuantitatif adalah data yang berupa informasi tertulis dalam bentuk angka seperti latar belakang Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, serta informasi lain yang terkait. Sumber Data dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer yaitu

informan dan objek yang diobservasi berupa kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Wisata Bongkasa Pertiwi dalam menyiapkan berbagai bahan untuk pengolahan *tape* di desa setempat. Sedangkan sumber data sekunder yang digunakan adalah literatur dan dokumen.

Penentuan informan yang dilakukan secara purposive yaitu informan yang dipilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu serta dianggap potensial untuk memberikan informasi yang benar dan relevan dengan kualitas yang dapat dipertanggungjawabkan, sampai data yang diperoleh sudah dianggap jenuh. Informan yang dimaksud adalah Bapak I Made Suadnyana dan beberapa informan lainnya.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan melakukan metode observasi, wawancara mendalam dan studi dokumentasi. Sedangkan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian kualitatif berupa teknik perekaman dengan menggunakan kamera (foto). Data didapat dengan cara merekam semua kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Wisata Bongkasa Pertiwi dalam mempersiapkan bahan baku, menyiapkan bahan sampai siap untuk dimasak, mengolah bahan sampai siap untuk dinikmati dan selanjutnya dipersembahkan untuk ritual Agama, masyarakat maupun kepada wisatawan.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yaitu suatu analisis berdasarkan dari data yang diperoleh, untuk selanjutnya akan dideskripsikan dengan menggunakan kata-kata yang disesuaikan dengan landasan teori sehingga terbentuk suatu kalimat yang dapat menerangkan kejadian yang sebenarnya, selanjutnya dari landasan teori tersebut juga akan diuraikan (deskripsikan) hal-hal yang seharusnya sehingga dapat menjawab tujuan dari penelitian ini.

Hasil analisis data akan disajikan secara formal dan informal dimana yang dimaksud formal adalah penyajian hasil penelitian seperti foto-foto, sedangkan bentuk informalnya berupa teks yang naratif, berisi uraian singkat untuk memudahkan memahami apa yang terjadi lalu dapat direncanakan untuk kerja selanjutnya berdasarkan apa yang telah ditemukan dan dipahami di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk-Bentuk Wisata Kuliner pada Pengolahan *Tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi yang dapat Dikembangkan Menjadi Daya Tarik Wisata

Dalam pembahasan mengenai ragam atau jenis-jenis makanan yang dipakai bahan persembahan untuk pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi sebagai daya tarik wisata ini lebih ditekankan pada rekapitulasi ragam atau jenis-jenis makanan. Penjelasan terhadap aspek ragam atau jenis-jenis ini dimaksudkan agar tidak terjadi salah interpretasi terhadap hasil analisis yang diuraikan sehingga dapat terwujud suatu pemahaman (pengertian) tentang apa yang dimaksud ragam atau jenis-jenis makanan yang dipakai untuk persembahan/penyajian pada pengolahan *tape* sebagai daya tarik wisata di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi. Wisata kuliner yang juga disebut *reflective eating* merupakan refleksi dari kenikmatan dalam bersantap serta seni atau ilmu yang berhubungan dengan pengolahan makanan dan wisata kuliner sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan dipakai sebagai landasan untuk menganalisis secara mendalam ragam atau jenis-jenis makanan yang dimaksud. Selanjutnya ragam atau jenis-jenis makanan yang dihasilkan pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, Kecamatan Abiansemal, Kabupaten Badung dapat diuraikan sebagai berikut:

Tape Ketan Manis

Tape Ketan Manis adalah makanan tradisional yang menjadi ciri khas pada setiap Galungan tiba, *tape* ini biasanya dibuat sendiri-sendiri oleh setiap keluarga dengan bahan dasar ketan, beras maupun ijin seperti gambar 1.



Gambar 1
Tape Ketan Manis

Pengolahan *tape manis* yang dibuat oleh keluarga-keluarga di Bali adalah sebagai sarana ritual keagamaan pada saat hari raya. Bahan dasarnya berupa ketan hitam atau ketan putih yang ditaburi dengan ragi khusus untuk pembuatan *tape* dan gula pasir. Ketan dikukus terlebih dahulu lalu didinginkan dan terakhir ditaburi dengan bahan-bahan yang lainnya. Banyak yang percaya jika pada saat hari raya kita makan berbagai makanan yang mengandung banyak lemak/kolesterol, maka dengan mengkonsumsi *tape* ini akan mengurangi kadar lemak tersebut.

Apem Tape

Apem tape merupakan kue yang cantik bentuknya karena dibagian atas kue tersebut merekah bagaikan bunga yang sedang mekar dengan aroma kue yang enak. Bentuk kue *apem tape* dapat dilihat seperti gambar 2.



Gambar 2
Apem Tape

Pembuatan kue *apem tape* memiliki tingkat kesulitan yang lebih banyak dari *tape ketan manis* karena bahan dan alat yang digunakan untuk membuatnya harus segar, bersih dan ukuran yang sesuai. *Tape singkong* yang masak dihaluskan dan ditambahkan dengan tepung beras, soda kue, baking soda, gula dan pewarna makanan. Semuanya diaduk menjadi rata lalu didiamkan sekitar 30 menit, kukus dalam alat pengukusan yang sudah dipanaskan sebelumnya sampai matang.

Bolu Tape

Bolu tape yang selesai di panggang akan memiliki rasa yang enak karena bahan dasar dari *tape* dengan mentega yang menyatu di dalam pemanggangan akan memberikan aroma yang khas seperti pada gambar 3.



Gambar 3
Bolu Tape

Proses pembuatan *bolu tape* membutuhkan peralatan yang modern yaitu dengan menggunakan *mixer* kue. Alat ini akan lebih memudahkan dalam pembuatan kue *bolu tape* yaitu telur dan gula dikocok dulu sampai mengembang lalu ditambahkan dengan bahan-bahan yang lainnya seperti *tape singkong* yang sudah masak, tepung terigu, mentega dan pelembut adonan (SP). Olesi cetakan dengan mentega lalu tuangkan adonan kue dan selanjutnya adonan siap dimasukkan ke pemanggangan, masak sampai mengembang dan matang.

Jenis makanan berbahan dasar ketan dan *tape* yang mencerminkan kesederhanaan yang berlaku di masyarakat Desa Wisata Bongkasa Pertiwi. Dimana dari penggunaan bahan tersebut tercermin upaya pemanfaatan bahan yang ada disekitar mereka. Demikian juga proses perebusan dalam mengolah bahan menjadi makanan yang siap dimakan, dalam teknik pengolahan makanan merupakan proses yang sangat mudah juga mencerminkan kesederhanaan yang berlaku di masyarakat.

Upaya-Upaya untuk Pengembangan Wisata Kuliner pada Pengolahan *Tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi Menjadi Daya Tarik Wisata

Industri jasa boga (*catering industri*) yang memiliki berbagai macam menu sejalan dengan perkembangan industri dalam rangka memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen/wisatawan. Salah satu menu yang dimaksud yaitu *menu for speciality* (menu khusus) yang terjemahannya berupa berdirinya restoran-restoran khusus seperti *pancake house*, *seafood restaurant*, *café tahu*, *steak house*, dan lain sebagainya dimana penekanannya

difokuskan pada bahan dasar dari produk yang disajikan (ditawarkan). Berdasarkan keterangan tersebut dapat diketahui bahwa penyajian makanan dengan cara prasmanan (*buffet*) yang diberi nama *Buffet Menu* merupakan salah satu contoh upaya-upaya yang dapat dilakukan agar penyajian makanan yang berbahan dasar bahan persembahan pada pembuatan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi dapat dijadikan daya tarik wisata beserta makanan lainnya.

Untuk merealisasikan upaya-upaya pengembangan ini dibutuhkan kerjasama antara pihak pemandu wisata (*tour guide*) dan *travel agent* yang akan mengantar wisatawan ke Desa Wisata Bongkasa Pertiwi dengan Kepala Desa serta Pengelola Desa Wisata Bongkasa Pertiwi untuk dapat membuat paket *tour* berupa kegiatan untuk menikmati pemandangan teras persawahan di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi. Dilanjutkan dengan menikmati makan siang (*lunch*) dengan cara pelayanan prasmanan (*buffet service*), dimana menu makanan yang akan disajikan/ ditawarkan berbahan dasar persembahan yang digunakan dalam kegiatan sehari-hari masyarakat seperti pengolahan *tape*. Pementasan kesenian asli daerah juga dapat sebagai hiburan yang dapat dinikmati oleh wisatawan sambil menikmati makan siang (*lunch*). Ini juga merupakan upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menambah suasana pada perjamuan yang dilakukan semakin meriah.

Sedangkan untuk penyajian makanan yang akan dihidangkan dalam bentuk porsi individu (*individual portion*) hendaknya mengikuti kaidah-kaidah dalam penyajian makanan seperti yang dikatakan oleh Keister (1990). Panca indera manusia yang pertama kali menikmati makanan adalah penglihatan (mata). Jadi baik atau buruknya penampilan makanan yang tersaji akan dinikmati dahulu oleh mata dan selanjutnya akan berpengaruh terhadap selera makan orang yang menikmati makanan tersebut.

Hidangan/penyajian makanan diibaratkan sebuah lukisan dan piring ataupun alat lain tempat menyajikannya merupakan bingkainya. Jadi dalam menghidangkan/mempresentasikan makanan yang berbentuk porsi individu (*individual portion*) harus diperhatikan hal-hal yang menyangkut *Colours* (warna antara makanan utama, pendamping, saus dan hiasan) sebaiknya lebih dari satu agar tidak kelihatan monoton), *Shapes* (bentuk makanan yang terdiri dari beberapa macam lebih menarik seperti juga warnanya), *Balance* (keseimbangan antara besar piring, makanan utama, saus, hidangan

penyerta dan hiasan), *Texture* (walaupun tekstur makanan tidak tampak dengan jelas dan hanya dapat dibuktikan dengan sentuhan (*feeling*), sangat perlu juga untuk memperhatikan agar tidak menghadirkan makanan yang semuanya bertekstur lembut saja), dan *Flavour* (aroma makanan yang bervariasi di dalam satu piring akan membuat makanan lebih menarik dan nikmat).

Jadi dalam mempresentasikan makanan tersebut maka tempat penyajian yang menyangkut *visual appeal* (penampilan), *simplicity* (kesederhanaan) *efficiency* (efisiensi), dan *adaptability* (kesesuaian) perlu juga mendapat perhatian yang serius (sungguh-sungguh) agar makanan tampak lebih enak dilihat/menarik. Makanan atau hidangan yang disajikan dalam porsi individu umumnya ditawarkan pada menu *ala carte* atau *table d'hote* dimana makanan yang akan disajikan akan diolah dan ditata diatas piring atau alat saji yang terlebih dahulu dicek dan dipersiapkan oleh juru masak di dapur.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan dari permasalahan yang telah dirumuskan, maka dapat disimpulkan beberapa hal yang menyangkut wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi adalah sebagai berikut:

1. Bentuk-bentuk dari wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi terdiri dari *tape ketan manis*, *apem tape* dan *bolu tape*. Semua jenis makanan tersebut setelah dianalisis berdasarkan kriteria keunikan, keragaman, kualitas produk, keterbatasan operasional, orijinalitas, dan tujuan financial/komersial memenuhi syarat untuk dikembangkan menjadi daya tarik wisata.
2. Upaya-upaya yang dilakukan untuk mengembangkan wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi sebagai salah satu daya tarik wisata meliputi persiapan bahan baku untuk proses pengolahan makanan, pengolahan bahan makanan yang siap untuk dimasak menjadi makanan yang siap untuk disantap atau dinikmati, dan upaya-upaya peningkatan penyajian makanan yang dimaksud agar lebih menarik.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dipaparkan dalam simpulan diatas maka dapat dikemukakan beberapa saran agar wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi dapat dijadikan daya tarik wisata sebagai berikut:

1. Bentuk-bentuk dari wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi agar dikembangkan sesuai dengan kaidah-kaidah dalam wisata kuliner modern tetapi tetap dipertahankan orijinalitas, otentisitas dan kekhasannya sehingga mempunyai keunikan tersendiri sebagai daya tarik wisata.
2. Upaya-upaya untuk mengembangkan wisata kuliner pada pengolahan *tape* sebagai daya tarik wisata agar dilakukan dengan mengaplikasikan teori wisata kuliner modern mulai dari persiapan bahan, pengolahan dan penyajian makanan agar dapat dihasilkan varian makanan baru yang dapat ditawarkan kepada wisatawan. Untuk itu diperlukan program pendampingan dari institusi dan organisasi social terkait seperti lembaga-lembaga pendidikan perhotelan dan pariwisata, *Indonesian Chef Association (ICA)*, kalangan industri pariwisata dan budayawan.
3. Untuk memberi arti yang lebih luas dari pengembangan wisata kuliner pada pengolahan *tape* di Desa Wisata Bongkasa Pertiwi, terutama bagi wisatawan dan masyarakat setempat, hendaknya keterlibatan ibu-ibu yang tertampung dalam sebuah wadah organisasi PKK dan generasi muda yang tergabung dalam karang taruna dan *sekehe teruna teruni* dapat ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arcana, Nyoman. 2008. *Strategi Pemasaran Industri Restoran Untuk Meningkatkan Jumlah Kunjungan Wisatawan Makan Malam di Kawasan Pariwisata Ubud Kabupaten Gianyar Bali*. (tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Billas, Richard. A. 1992. *Ekonomi Makro*. Penerjemah Sahat Simamora. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Cooper, Chris. 2005. *Tourism Principles and Practice*. Third Edition. London: Pitman Publishing.
- Hastuti, Yahya. 2012. *Bisnis Makanan dan Minuman*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Indrawijaya, Ibrahim. 2000. *Perilaku Organisasi*. Bandung: Sinar Baru.
- Inskeep Edward. 1991. *Tourism Planning An Integrated and Sustainable Development Approach*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Keister, D.C. 1990. *Food and Beverage Control*. Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Mantra, I. B. 1996. *Landasan Kebudayaan Bali*. Denpasar: Yayasan Dharma Sastra.
- Maslow, A. H. 1943. *A Theory of Human Motivation*. Toronto: New York University.
- Pawito. 2007. *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. Yogyakarta: LKIS.
- Pugra, I Wayan. 2011. *Kepuasan Wisatawan Terhadap Pelayanan Makanan Tradisional Bali Pada Tirta Restaurant Di Sanur Beach Hotel*. (tesis). Denpasar: Universitas Udayana.
- Rais, Syafruddin. 2011. *Persepsi Wisatawan Asing Terhadap Produk Hatten Wine Sebagai Seni Kuliner Bali Untuk Daya Tarik Wisata*. (tesis) Denpasar: Universitas Udayana.
- Sadjadi, L. G. S. 2006. *Ekspektasi dan Persepsi Wisatawan terhadap Gastronomi Makanan Bali*. (tesis) Denpasar: Universitas Udayana.
- Sudiara, Bagus Putu. 2003. *Wisata Boga Deversifikasi Produk Wisata Menyongsong Milenium Ketiga*. Jurnal Manajemen Pariwisata. Vol. 2 no.1 Oktober 2003. STIE Pariwisata Triatma Mulya. Bali.
- Sukardi. 2003. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Sutopo, H.B. 2006. *Metodologi Penelitian Kualitatif: Dasar teori dan penerapannya dalam penelitian*. Edisi 2. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wahab, Salah. 2003. *Manajemen Kepariwisataaan*. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Wahjosumidjo. 1994. *Kepemimpinan dan Motivasi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.