



Potensi Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Wisata Di Kabupaten Kotawaringin Barat

Febriomico Griando Rasan¹⁾, Yunus Praja Panjika²⁾, Nadya Grestyana³⁾

Ilmu Administrasi Negara, FISIP, Universitas Palangka Raya, Indonesia

febriomico.rasan@fisip.upr.ac.id¹⁾

prajapanjikayunus@fisip.upr.ac.id²⁾

nadyagrestyana@fisip.upr.ac.id³⁾

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai potensi kuliner yang ada di Kalimantan Tengah, khususnya di Kotawaringin Barat. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Lokasi penelitian di Kotawaringin Barat. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian di Kotawaringin Barat, Coto Manggala telah mendominasi sebagai kuliner khas Pangkalan Bun yang paling digemari yang paling digemari oleh warga Pangkalan Bun. Coto Manggala juga menjadi referensi kuliner utama bagi wisatawan lokal dan mancanegara. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa wisata kuliner di Kalimantan Tengah masih membutuhkan perhatian yang lebih serius dari seluruh pemangku kepentingan, yaitu pemerintah, pelaku pariwisata dan masyarakat agar dapat mendorong peningkatan kunjungan wisatawan di Kotawaringin Barat dengan destinasi yang paling populer yaitu Taman Nasional Tanjung Puting.

Kata kunci: Potensi wisata, Wisata kuliner, Pengembangan Wisata, Kotawaringin Barat.

Abstract

This research aims to identify various culinary potentials in in West Kotawaringin, and find out the follow-up development of culinary tourism in West Kotawaringin. This research is a qualitative research with locations are in West Kotawaringin. Data collection techniques were conducted through interviews, observation, and documentation. This research found several research results including in West Kotawaringin, Coto Manggala has dominated as the most popular culinary and also the main culinary reference for local and foreign tourists. The conclusion of this research is that culinary tourism in Central Kalimantan still needs more serious attention from all stakeholders, namely the government, tourism actors, and the community in order to encourage an increase in tourist visits in West Kotawaringin with the most popular destinations, Tanjung Puting National Park.

Key words: Tourism potential, Culinary tourism, Tourism development, West Kotawaringin

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi yang sangat cepat dalam menyediakan lapangan pekerjaan. Pariwisata sebagai pengembangan sosial budaya dan mencitrakan bangsa di luar negeri juga merupakan penghasil devisa nomor satu.

Indonesia memiliki banyak potensi dan sumber daya alam yang belum dikembangkan secara maksimal, termasuk di dalamnya di sektor pariwisata. Pemantapan

pertumbuhan sektor pariwisata dalam rangka mendukung pencapaian sasaran Pembangunan dan pengembangan produk-produk yang mempunyai keterkaitan dengan sektor pariwisata. Pengembangan kepariwisataan berkaitan erat dengan pelestarian nilai-nilai kepribadian dan pengembangan budaya bangsa, dengan memanfaatkan seluruh potensi keindahan dan kekayaan alam dan budaya Indonesia dengan mengelola, memanfaatkan dan melestarikan setiap potensi yang ada dan dirangkai menjadi satu daya tarik wisata.

Pariwisata yang sedang naik daun saat ini, yaitu wisata bidang kuliner dimana wisata ini berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. Wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata pendukung bagi wisata bahari, alam, budaya dan sejarah. Wisata kuliner sebagai wisata pendukung, ternyata mampu menarik wisatawan dalam berkunjung ke daerah tujuan wisata untuk sekedar mencicipi kuliner yang ada di daerah tersebut dan cukup potensial untuk dikembangkan. Wisata Kuliner memiliki potensi sebagai daya tarik wisata yang menggugulkan makanan dan minuman dengan cita rasa yang khas pada suatu daerah. Keanekaragaman suku dan budaya di Indonesia juga menciptakan jenis makanan dan minuman dengan cita rasa khas kedaerahan yang berasal dari sumber daya alamnya.

Salah satu daerah yang memiliki potensi alam dengan jumlah kunjungan yang cukup signifikan setiap tahun diyakini terdapat kekayaan kuliner unik di Kalimantan Tengah adalah Kabupaten Kotawaringin Barat. Masyarakat Kalimantan Tengah, khususnya Kabupaten Kotawaringin Barat mempunyai warisan kearifan lokal yang memanfaatkan sumber daya alam yang ada sebagai makanan sehari-hari sehingga memiliki beragam kuliner yang lezat dan sehat dengan cara pengolahan yang unik pula. Namun, keanekaragaman kuliner Kabupaten Kotawaringin Barat Kalimantan Tengah belum populer, sehingga perlu dilakukan identifikasi potensi wisata kuliner Kalimantan Tengah, khususnya di Kabupaten Kotawaringin Barat sehingga dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan kuliner khas baik dari dalam maupun luar negeri.

Kabupaten Kotawaringin Barat, berpotensi dalam mengembangkan wisata alam sebagai sumber penghasil penerimaan adanya Taman Nasional Tanjung Puting yang banyak menarik wisatawan dari dalam dan luar negeri untuk melihat bahkan melakukan penelitian terhadap habitat asli Orang Utan di Taman Nasional Tanjung Puting. Selain itu, terdapat obyek wisata yang lain seperti Tanjung Harapan, Pondok Tanggui, Pesalat, Camp Leakey, Sungai Buluh Besar dan Danau Burung, Sungai Cabang, Sungai Sekonyer, Pantai Bugamraya, Pantai Kubu, Hulu Sungai Arut dan Sungai Lamandau, Gosong Senggora, Istana Kuning Kesultanan.

Keanekaragaman makanan khas Kotawaringin Barat yang cukup dikenal masyarakat lokal adalah Coto Manggala, Wadai Ilat Sapi, Gegacok Umbut kelapa, Gangan Asam, Juhu Ikan Baung, Kerupuk Basah, Kerupuk Amplang Belida, dan Sambal Cincalok.

Meskipun demikian banyaknya potensi pengembangan wisata, informasi terkait wisata alam dan wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat yang masih belum dikembangkan dengan maksimal sehingga membuat para wisatawan kesulitan untuk mengunjungi daerah ini.

METODE

Penelitian ini akan menggunakan metode penelitian dengan pendekatan kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci (Sugiyono, 2016).

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu menghimpun data dari hasil studi literatur, wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi.

- Studi literatur adalah usaha untuk menggunakan informasi yang berhubungan dengan teori-teori dan ada kaitannya dengan masalah gastronomi. Studi literatur digunakan dalam mengkaji lebih dalam suatu fenomena dalam pustaka yang pernah ditulis sebelumnya.
- Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi secara mendalam berupa daftar pertanyaan yang sudah disiapkan dalam identifikasi potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat.
- Observasi diperlukan dalam menggali informasi lebih dalam yang melibatkan pancaindera yaitu berdasarkan pengalamannya sendiri atau pengalaman orang lain serta adanya kejadian

atau peristiwa yang terjadi di lingkungannya untuk menjawab masalah penelitian, sehingga memperoleh gambaran riil potensi identifikasi potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat.

- d. Dokumentasi diperlukan sebagai bukti dukung dalam menganalisis data dan informasi yang diperoleh dalam penelitian ini.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis data yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman, yaitu menggunakan 4 (empat) alur kegiatan dalam analisis data yaitu, pengumpulan data, kondensasi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data dan informasi yang akurat dan representatif tentunya didapatkan melalui teknik pengumpulan data yang dipandang tepat, dimana peneliti bertindak sebagai instrumen utama (*key instrument*) yang menyatu dengan sumber data dalam situasi yang alamiah (*natural setting*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Kotawaringin Barat adalah sebuah kabupaten di Provinsi Kalimantan Tengah, Indonesia. Ibukota kabupaten ini berada di Pangkalan Bun, bagian dari Kecamatan Arut Selatan. Semboyan Kotawaringin Barat adalah Marunting Batu Aji yang artinya "Menuju Kejayaan". Kabupaten ini memiliki luas wilayah 10.759,00 km² dan memiliki penduduk sebanyak 270.400 jiwa (hasil Sensus Penduduk Indonesia 2020), dengan kepadatan 25 jiwa/km². Dan pada akhir 2023, jumlah penduduk Kotawaringin Barat sebanyak 285.584 jiwa.

Wilayah Kabupaten Kotawaringin Barat berbatasan dengan Kabupaten Sukamara dan Kabupaten Lamandau di sebelah barat. Lalu di sebelah selatan, Kabupaten Kotawaringin Barat berbatasan dengan Laut Jawa. Kabupaten Kotawaringin Barat juga berbatasan dengan Kabupaten Lamandau di sebelah utara. Sementara di sebelah timur, Kabupaten Kotawaringin Barat berbatasan dengan Kabupaten Seruyan.

Kondisi sosial budaya masyarakat Kotawaringin Barat termasuk heretorgen, termasuk perbedaan etnis dan budaya. Meskipun tidak ada data resmi, keragaman etnis Kotawaringin Barat dominan dipengaruhi oleh suku Melayu, juga dipengaruhi budaya suku Dayak. Suku lain yang ada di sini umumnya adalah orang Jawa, Madura, Banjar, Sunda dan lainnya.

Wilayah ini memiliki beragam objek wisata yang layak untuk dikunjungi, misalnya:

- a. Taman Nasional Tanjung Putting
- b. Pantai Tanjung Kaluang
- c. Kawasan Wisata Bugamraya atau Pantai Kubu
- d. Istana Kuning Kesultanan Kutaringin di Pangkalan Bun
- e. Astana Alnursari di Kotawaringin Lama
- f. Masjid Kyai Gede di Kotawaringin Lama
- g. Monumen Palagan Sambu

Konsep pembangunan pariwisata saat ini adalah *one stop recreational service*, dimana lokasi wisata didukung oleh kuliner dan penginapan di dalam satu tempat atau di dalam satu paket pariwisata. *Staycation* merupakan salah satu bentuk dari konsep pariwisata ini, dimana tempat menginap dan istirahat menjadi tujuan utama yang didukung dengan suasana atau sense yang menarik, kuliner yang bervariasi, lokasi wisata yang tidak terlalu jauh dari tempat menginap, dan pusat oleh-oleh yang tersedia dalam satu paket pariwisata. Versi sederhana dari ekosistem pariwisata ini adalah obyek wisata yang didukung dengan pusat kuliner dan pusat oleh-oleh. Diperlukan strategi pengembangan pariwisata yang dapat mengakomodasi potensi alam, kebudayaan, dan dukungan industri pariwisata yang dimiliki oleh Kabupaten Kotawaringin Barat dengan konsep pariwisata baru yang diprediksi akan menjadi trend untuk beberapa waktu yang akan datang.

Kabupaten Kotawaringin Barat telah memiliki Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2019 tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Kotawaringin Barat Tahun 2019 – 2025. Dalam kurun waktu ini terjadi perubahan yang cepat .

Wisata kuliner telah menjadi bagian program dan strategi ekonomi kreatif yang akan dikembangkan oleh Pemerintah Kabupaten Kotawaringin Barat sebagaimana tertuang dalam

dokumen Ripparda 2023-2025. Ekonomi kreatif meliputi 8 sektor diantaranya kuliner, fashion, kriya, fotografi, seni pertunjukkan, musik, dan film. Kotawaringin Barat merupakan salah satu kabupaten yang sangat kental kebudayaan dan sejarahnya sehingga embrio ekonomi kreatif sangat potensial terlahir.

Ekonomi kreatif dapat menjadi satu kesatuan dalam pengembangan pariwisata daerah. Keterkaitan dan keterhubungan dengan pariwisata terwujud dari keterlibatan ekonomi kreatif dalam pilar pariwisata. Pilar destinasi wisata dapat disisipkan dengan ekonomi kreatif sektor seni pertunjukkan, musik, dan film. Pilar pemasaran dapat disisipkan dengan fotografi dan film. Pilar industri wisata dapat disisipkan ekonomi kreatif sektor kuliner, fashion, dan kriya.

Sektor unggulan Kabupaten Kotawaringin Barat dilihat dari atas yaitu sektor kuliner dan seni pertunjukkan. Sektor kuliner mengalami perkembangan yang fluktuatif dan mengalami kontraksi akibat adanya Covid-19 namun memiliki tren yang positif. Sektor seni pertunjukkan menjadi sektor paling unggul dan mampu bertahan dari pandemi Covid-19, hal ini terlihat dari masih bertahannya dan bahkan bertambah jumlah pelaku ekonomi kreatif di sektor seni pertunjukkan.

a. Coto Manggala

Coto Manggala adalah soto khas dari Pangkalan Bun Kabupaten Kotawaringin Barat Provinsi Kalimantan Tengah. Soto ini terbuat dari singkong atau ketela. Dalam penyajiannya Coto Manggala ini tidak disajikan dengan nasi, lontong, atau kupat melainkan singkong yang telah direbus dan dipotong kecil-kecil. Soto ini dinamakan Coto Manggala karena orang Pangkalan Bun menyebut singkong dengan nama manggala. Sebagai pengganti daging, soto ini menggunakan kaki ayam atau sayap ayam. Coto Manggala ini juga masuk kedalam 3 besar makanan tradisional terpopuler dalam Ajang Anugerah Pesona Indonesia (API Award 2020). Harga per porsi Coto Manggala ini berkisar Rp. 13.000,-. Coto Manggala ini menjadi menu wajib untuk dihidangkan jika ada acara penyambutan tamu kesultanan Kotawaringin atau tamu yang datang dari luar daerah, saat ada acara pernikahan, serta saat bulan puasa di Kotawaringin Barat.



Coto Manggala sebagai Makanan Khas Kotawaringin Barat



Bupati Kotawaringin Barat Memegang Penghargaan Coto Manggala Sebagai Juara 2 Makanan Khas Terpopuler Indonesia

Meski sudah sangat populer sebagai makanan khas di Bumi Marunting Batu Aji, tidak banyak tahu bahwa Coto Manggala secara harfiah artinya perpaduan antara soto dengan manggala alias singkong dengan toping-topping seperti ceker, sayap ayam serta ditaburi dengan potongan telur dadar, dan mie soun serta krupuk. Setidaknya ada dua tempat yang paling enak menurut warga Pangkalan Bun yakni 'Soto Manggala Mama Dewi' di Jalan Dah Hamzah dan 'Soto Manggala Mama Fany' di Jalan Pra Kusumayudha.



Coto Manggala

Coto Manggala dijual di Pangkalan Bun dalam berbagai bentuk ada yang dalam bentuk rumah makan atau depot, tapi yang banyak dalam bentuk warung sederhana kaki lima. Seperti halnya Soto Banjar yang dijual warga di Banjarmasin ataupun di Palangka Raya. Ada yang dijual di rumah makan yang terkesan mewah, ada juga dijual di warung-warung sederhana.

b. Cincaluk

Cincaluk merupakan hasil fermentasi dari udang rebon. Cincaluk lebih banyak dikonsumsi oleh warga yang bersuku Melayu. Lebih mudah ditemui di daerah Kecamatan Kumai. Pengolahan cincaluk ini hanya ditambahi irisan bawang merah, bawang putih dan cabe rawit yang kemudian dimasak bersama cincaluk. Kemudian disajikan bersama hidangan lain, seperti ikan bakar dan lalapan matang.

c. Kepiting Soka

Wilayah pesisir Kotawaringin Barat terkenal dengan hasil lautnya, termasuk kepiting soka yang digoreng atau dimasak dengan saus asam manis.

d. Kerupuk Amplang

Kerupuk ini terbuat dari ikan tenggiri atau ikan gabus. Rasanya renyah dan gurih, sering dijadikan oleh-oleh khas Pangkalan Bun.

e. Pais Patin

Ikan patin dibungkus daun pisang dan dibakar dengan bumbu rempah. Rasanya segar dan aromanya harum karena pembakaran dalam daun pisang.

f. Lempok Durian

Manisan khas berbahan dasar durian ini memiliki tekstur kenyal dan rasa manis yang khas, sangat cocok untuk pencinta durian.

g. Nasi Goreng Udang Galah

Udang galah yang besar dan segar dari sungai di sekitar Kotawaringin Barat sering menjadi pelengkap nasi goreng yang kaya rasa.

h. Es Cendol Durian

Minuman segar ini memadukan cendol tradisional dengan rasa durian khas Kalimantan, sering dijumpai di warung makan lokal.

i. Air Nira Segar

Minuman alami yang berasal dari pohon aren, sering dikonsumsi sebagai pelepas dahaga di siang hari. Kotawaringin Barat adalah surga kecil bagi pencinta wisata kuliner yang ingin menikmati cita rasa lokal dan alami.

j. Pasar Malam Pangkalan Bun

Tempat ini menawarkan berbagai jajanan dan makanan tradisional dengan suasana lokal yang ramai dan hangat.

k. Tepi Sungai Arut

Banyak warung makan yang menyediakan masakan khas sambil menikmati pemandangan sungai yang tenang.

Pembahasan

Kebijakan pariwisata di Kotawaringin Barat, Kalimantan Tengah, berfokus pada pengembangan destinasi unggulan, pelestarian lingkungan, dan pemberdayaan masyarakat lokal. Berikut adalah gambaran umum kebijakan yang biasanya dijalankan di wilayah ini :

a. Pengembangan Destinasi Utama

- Taman Nasional Tanjung Puting : Sebagai destinasi ikonik, pemerintah fokus pada pelestarian habitat orangutan dan pengelolaan ekowisata yang berkelanjutan.

- Wisata Sungai Sekonyer: Pelayaran klotok di Sungai Sekonyer menjadi salah satu daya tarik wisata. Kebijakan diarahkan pada pengelolaan sampah dan kelestarian ekosistem sungai.
- Pengembangan Atraksi Wisata Baru: Mendukung penciptaan atraksi tambahan, seperti wisata budaya Dayak dan situs sejarah di sekitar Pangkalan Bun.
- b. Pengelolaan Lingkungan Berkelanjutan
 - Pemerintah daerah mendorong praktik pariwisata ramah lingkungan, termasuk pengelolaan limbah, pelestarian hutan, dan edukasi wisatawan.
 - Upaya mengatasi kerusakan ekosistem akibat aktivitas manusia, seperti perambahan hutan atau pembukaan lahan, juga menjadi prioritas.
- c. Pemberdayaan Masyarakat Lokal
 - Meningkatkan peran masyarakat lokal melalui pelatihan pengelolaan homestay, pemandu wisata, dan keterampilan budaya seperti kerajinan tangan.
 - Mendukung usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis pariwisata, termasuk kuliner lokal dan cinderamata.
- d. Promosi dan Peningkatan Infrastruktur
 - Promosi Wisata: Mengadakan festival budaya dan memperluas jaringan promosi melalui media digital.
 - Infrastruktur Pendukung: Memperbaiki akses jalan menuju destinasi wisata dan meningkatkan fasilitas umum seperti dermaga, pusat informasi, dan toilet umum.
- e. Kolaborasi dengan Pihak Lain
 - Bekerja sama dengan organisasi internasional, seperti UNESCO atau lembaga konservasi, untuk pengelolaan destinasi alam seperti Taman Nasional Tanjung Puting.
 - Mengundang investor untuk mengembangkan fasilitas pariwisata yang tetap ramah lingkungan.

Kebijakan - kebijakan ini bertujuan untuk menjadikan Kotawaringin Barat sebagai destinasi wisata unggulan yang berkelanjutan sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Wisata Kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat menawarkan berbagai potensi menarik yang bisa mendukung sektor pariwisata. Namun, ada beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk mengembangkan wisata gastronomi di wilayah ini. Berikut beberapa tantangan utama :

- a. Kurangnya Promosi dan Dokumentasi Kuliner Lokal
 - Kuliner khas Kalimantan Tengah, seperti juhu umbut rotan, iwak patin masak habang, dan kue khas seperti kekatu, belum dikenal secara luas di tingkat nasional maupun internasional.
 - Kurangnya platform digital, buku resep, atau program kuliner yang memperkenalkan makanan tradisional ini.
- b. Minimnya Infrastruktur Pendukung
 - Lokasi-lokasi wisata gastronomi sering kali berada di pedalaman atau daerah yang sulit dijangkau.
 - Akses jalan, fasilitas transportasi, serta sarana prasarana di beberapa daerah masih terbatas.
- c. Ketersediaan dan Keberlanjutan Bahan Baku
 - Beberapa bahan makanan khas, seperti hasil hutan (rotan, buah lokal, dan ikan sungai tertentu), sering kali bersifat musiman atau sulit didapat karena perubahan lingkungan dan eksploitasi berlebih.
 - Perlu pengelolaan sumber daya yang lebih berkelanjutan.
- d. Kurangnya Pelatihan dan SDM Berkualitas
 - Banyak pelaku UMKM kuliner atau masyarakat lokal yang belum memiliki pelatihan memadai dalam bidang pengolahan makanan, manajemen usaha, atau layanan wisata.
 - Hal ini menyebabkan potensi kuliner lokal kurang maksimal dalam menarik wisatawan.
- e. Persaingan dengan Kuliner Modern

- Budaya makan modern dan makanan cepat saji semakin mendominasi, sehingga kuliner tradisional mulai kehilangan daya tarik, terutama di kalangan generasi muda.
 - Perlu strategi inovatif untuk mengemas makanan tradisional agar relevan dengan selera dan tren masa kini.
 - f. Kurangnya Kerjasama Antarpihak
 - Pengembangan wisata kuliner memerlukan sinergi antara pemerintah daerah, pelaku usaha, komunitas, dan masyarakat lokal.
 - Koordinasi yang belum optimal dapat memperlambat perkembangan sektor ini.
 - g. Isu Kebersihan dan Standar Sanitasi
 - Beberapa tempat makan atau pasar tradisional yang menjual kuliner lokal masih kurang memperhatikan kebersihan, yang dapat mengurangi daya tarik wisatawan, terutama wisatawan asing.
 - h. Perubahan Ekosistem dan Deforestasi
 - Kalimantan Tengah menghadapi tantangan besar dalam menjaga hutan dan lingkungan, yang merupakan sumber bahan baku utama untuk banyak masakan tradisional.
 - Hilangnya ekosistem dapat mengancam keberadaan kuliner khas berbasis bahan alami.
- Solusi Potensial:
- a. Promosi digital: Pemasaran melalui media sosial, blog, dan platform seperti YouTube untuk memperkenalkan kuliner khas Kabupaten Kotawaringin Barat.
 - b. Peningkatan pelatihan: Memberikan pelatihan kepada pelaku UMKM tentang manajemen, inovasi kuliner, dan layanan pelanggan.
 - c. Pengembangan ekowisata kuliner : Mengintegrasikan pengalaman kuliner dengan ekowisata di pedalaman atau kawasan hutan.
 - d. Festival kuliner : Mengadakan event tahunan yang fokus pada kuliner khas Kalimantan Tengah.

Dengan mengatasi tantangan ini, Kalimantan Tengah memiliki potensi besar untuk menjadi tujuan wisata kuliner yang menarik, sekaligus melestarikan kekayaan kulinernya.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang diuraikan dalam bab sebelumnya, maka dapat kami simpulkan bahwa

- a. Potensi wisata kuliner di Kalimantan Tengah khususnya di Kabupaten Kotawaringin Barat memiliki potensi yang sangat besar dalam hal jumlah varian makanan khas yang dimiliki oleh masing-masing daerah. Kabupaten Kotawaringin Barat dengan makanan khas yang populer, yaitu Coto Manggala yang sempat dinobatkan menjadi juara 2 makanan khas populer melalui rekor Muri.
- b. Kondisi wisata kuliner di Kalimantan Tengah, khususnya di Kabupaten Kotawaringin Barat saat ini membutuhkan perhatian lebih dari seluruh stakeholder pemerintah, pelaku wisata, dan masyarakat Kotawaringin Barat.
- c. Saat ini belum ditemukan secara nyata satu kebijakan yang berfokus pada upaya pengembangan wisata kuliner yang dapat mendorong meningkatnya kunjungan terhadap destinasi wisata alam.
- d. Adapun yang menjadi tindak lanjut dalam upaya pengembangan wisata kuliner pada Dinas Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga Kabupaten Kotawaringin Barat saat ini upaya pengembangan wisata kuliner khususnya Coto Manggala sudah dilakukan melalui berbagai event tahunan yang diselenggarakan oleh Pemerintah Kabupaten Kotawaringin Barat. Dan pastinya program tersebut akan dilanjutkan di tahun-tahun yang akan datang oleh pemerintah setempat.

Saran berdasarkan penelitian

- a. Potensi wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat harus menjadi perhatian serius bagi pemerintah daerah masing-masing sebagai upaya meningkatkan tingkat kunjungan wisata. Keberadaan Taman Nasional Tanjung Puting di Kotawaringin Barat membutuhkan wisata

kuliner sebagai pendukung. Sehingga menarik wisatawan lokal maupun mancanegara untuk berkunjung kembali.

- b. Keberadaan wisata kuliner di Kabupaten Kotawaringin Barat harus terus ditingkatkan eksistensinya melalui berbagai promosi dan literasi kepada masyarakat lokal maupun masyarakat pendatang agar keberadaan makanan khas di masing-masing daerah itu menjadi daya tarik wisata, tidak kalah dengan berbagai masakan atau makanan baru yang masuk dari luar daerah maupun dari luar negeri. Tidak ada salahnya jika ada pengembangan rasa masakan atau penyajian masakan dengan cara-cara yang lebih menarik rasa (lidah) wisatawan dari berbagai daerah.
- c. Melalui Komite Sosial Budaya Daerah (KSBD) di Kotawaringin Barat, wisata kuliner bisa menjadi salah satu program kerja untuk dikembangkan dalam rangka mendukung keberadaan destinasi wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandro, R., Uda, T., & Pane, L.L., 2020 Analisis Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner Khas Suku Dayak Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, Vol. 6, No. 1, Juni 2020, pp. 11-25.
- Arini, I.A.D, & Lestari, M.N.D., 2021. *Jurnal Ilmiah Wisata Budaya Hindu. Wisata Gastronomi: Dalam Tradisi Megibung Di Kabupaten Karangasem. Cultoure.*
- Fajri Kurniawan. 2008. *Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta.* Solo. Universitas Sebelas Maret
- Ketaren, I., 2021. Gastronomi, Kuliner, dan Aneka Makanan Indonesia. *Jurnal Prisma*. <https://www.prismajurnal.com/article/gastronomi-kuliner-dan-aneka-makanan-indonesia/>
- Kivela, J. & Crotts, J.C., 2006. Tourism and Gastronomy : Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 2006 30: 354. <http://jht.sagepub.com/>
- Minarni, Tanjung,. N.A., Sari, N., dan Ernawati, N., 2022. Jurikom : Pengembangan Aplikasi Pengenalan Kuliner Dan E-Recipe Khas Kalimantan Tengah Berbasis Android. *Jurikom*. <http://ejurnal.stmik-budidarma.ac.id/index.php/jurikom>
- Nugroho, S.P. dan Hardani, I.P. 2020. Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta*. Yogyakarta. <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Undang – Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataaan.