

WISATA KULINER SEBAGAI PENUNJANG PARIWISATA DI PULAU BELITUNG

Kania Ratnasari¹, Levyda Levyda¹, Giyatmi Giyatmi²

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis

²Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan

Universitas Sahid Jakarta

Jl. Prof. DR. Soepomo No.84, RT.7/RW.1, Menteng Dalam, Kec. Tebet, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12870

Informasi Artikel

Dikirim: 14 September 2020
Diterima: 23 Desember 2020

Korespondensi pada penulis :

Telepon:

-

Email:

kania.ratnasari@yahoo.com

Abstract

The purpose of this study is to determine the profile of tourists who come to visit Belitung Island and to identify the unique culinary of Belitung Island that can support tourism in Belitung Island. The research method used is descriptive analysis with a survey approach. The research approach was carried out through several stages, namely the stage of observation, interviews and the distribution of questionnaires to respondents. Questionnaires were distributed to tourists who came to visit Belitung Island. Samples of tourists obtained as many as 38 people where respondents were taken from tourists who were met directly at several culinary center locations. There are several types of culinary that are targeted for tourists, namely otak-otak, soup gangan, pempek, ketam isi, Belitung noodles and Belitung suto. Other culinary tours that are also recommended by tour operators are Kong Djie coffee shop, Ake coffee shop and one of the special foods of Belitung Island, namely Makan Badulang. Belitung Island itself can become a complete destination, where tourists can enjoy not only natural attractions but also can-do culinary tours by enjoying a variety of culinary available on Belitung Island.

Keywords: Belitung Island; Culinary Tourism; Local Culinary; Special Food; Tourism

PENDAHULUAN

Pariwisata di Provinsi Bangka Belitung menjadi salah satu harapan baru mengingat selama ini pemasukan dari aspek ekonominya hanya bertumpu pada aspek tambang. Adapun kekayaan yang dimiliki dari sisi sumber daya alam, budaya dan kegiatan olahraga juga promosi pariwisata yang sudah dilakukan pemerintah daerah serta dari adanya keaktifan pelaku usaha di aspek pariwisata, mampu menggerakkan pariwisata di Provinsi Bangka Belitung. Pulau Belitung merupakan salah satu pulau yang ada di Indonesia dimana terletak di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Belitung atau Belitong awalnya berasal dari bahasa lokal setempat yang diambil dari nama semacam siput laut (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Belitung, 2017). Perkembangan pariwisata di Pulau Belitung dapat dirasakan mulai dari beberapa indikator yaitu jumlah wisatawan yang datang berkunjung, rata-rata lama wisatawan menginap, serta tingkat hunian kamar yang meningkat. Pariwisata di Belitung berkembang pesat selama tahun 2016 sampai 2018, terlihat dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara dan wisatawan domestic berikut ini.

Tabel 1. Jumlah Wisatawan Pulau Belitung

Wisatawan	Jumlah Kunjungan Wisatawan		
	2018	2017	2016
Wisatawan Domestik	344 996	127 977	230 470
Wisatawan Mancanegara	10 898	2 616	2 443
Jumlah	355 894	130 593	232 913

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Belitung Timur (2019)

Perkembangan pariwisata Pulau Belitung juga dapat dilihat dari rata-rata lama wisatawan menginap baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik. Rata-rata lama menginap wisatawan mancanegara tahun 2019 menurun dibandingkan tahun 2018. Rata-rata lama menginap tahun 2019 adalah 2,78 hari sedangkan tahun 2018 adalah 3,11 hari. Rata-rata lama menginap wisatawan domestik juga mengalami penurunan. Tahun 2019 rata-rata lama menginap wisatawan domestik adalah 1,78 hari, lebih rendah dibandingkan tahun 2018 yaitu 1,88 hari. (BPS Provinsi Bangka Belitung, 2019).

Untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, perlu dioptimalkan berbagai potensi yang ada di Pulau Belitung. Selain memiliki daya tarik alam yang sangat indah, Pulau Belitung juga mempunyai daya tarik pada kulinernya. Adanya wisata kuliner sangat krusial mengingat adanya kontribusi pemasukan dalam hal ini adalah ekonomi dari wisata kuliner sebesar tiga puluh persen (30%) dari belanja wisatawan nusantara (Badan Pusat Statistik, 2019). Pariwisata dan makanan memiliki kaitan yang erat dan juga menjadi hal yang tidak dapat dipisahkan karena ketika seseorang sedang berwisata, maka dapat dipastikan juga akan membutuhkan makanan.

Pengembangan dalam hal ini adalah wisata kuliner tentunya dapat memberikan berbagai manfaat, salah satunya adalah sebagai alat atau media untuk memperkenalkan atau mempromosikan budaya lokal (Levyda *et al.*, 2020). Makanan khas Belitung memiliki nilai budaya yang mengandung kearifan lokal yang mana harus dilestarikan, salah satu kearifan lokalnya berasal dari laut seperti misalnya ikan, udang, dll. Pulau Belitung memiliki banyak sumber daya alam dan juga potensi akan kekayaan kuliner yang dapat menjadi sebuah daya tarik wisata. Kekayaan kuliner pada suatu daerah tersebut pada akhirnya menjadi salah satu dari bagian daya tarik untuk wisatawan. Tidak heran ketika wisatawan datang berkunjung ke Pulau Belitung yang ingin dirasakan adalah wisata alam dan tentunya juga wisata kuliner. Bahkan, banyak wisatawan yang memang sengaja untuk datang ke suatu tempat hanya untuk menikmati makanan khas tersebut juga melihat langsung proses pembuatannya yang menjadi ciri khas atau autentik (Muliani, 2019). Wisata kuliner juga dapat mempertahankan kearifan makanan lokal daerah setempat, tradisional daerah dan juga mempertahankan identitas geografisnya sehingga tentunya dapat mendukung pembangunan pariwisata berkelanjutan (Rinaldi, 2017).

Wisata kuliner yang semakin berkembang tidak lagi hanya sekedar melakukan wisata kemudian makan apa saja yang ada dan kenyang. Namun, wisatawan juga ingin mendapatkan pemahaman lebih lanjut mengenai latar belakang sebuah makanan khas daerah tersebut (*story telling*) misalnya makanan apa, siapa yang membuat, mengapa dibuat dan bagaimana menggambarkan budaya suatu daerah melalui makanan tersebut. Adanya konsep *story telling* ini akhirnya membuat makanan khas suatu daerah menjadi salah satu konsep daya tarik wisata untuk daerah itu sendiri. Wisata kuliner merupakan sebuah kegiatan yang berhubungan dengan pengalaman seseorang ketika menikmati sajian berupa minuman dan makanan yang otentik, memiliki ciri khas dan tentunya mudah diingat. Wisata kuliner juga merupakan gerbang masuknya para wisatawan yang ingin mengetahui dan juga memahami tentang cerita dibalik makanan atau minuman tersebut, misalnya dari aspek budaya, sejarah, adat istiadat serta tempat wisata yang ada di sekitar daerah tersebut.

Wisata makanan berbeda dengan wisata kuliner dimana wisata makanan dianggap dan dinilai lebih luas daripada wisata kuliner sebab mencakup makanan, minuman dan wisata kuliner itu sendiri, sementara wisata kuliner lebih menjelaskan kepada pengalaman yang diperoleh para wisatawan ketika menikmati makanan dan minuman (Levyda *et al.*, 2020). Wisata kuliner dapat dimaksudkan menjadi suatu kunjungan misalnya ke suatu produsen makanan yang dituju, pada saat adanya festival makanan atau restoran/kafe dan juga lokasi yang pasti atau spesifik untuk mencicipi makanan juga menikmati dan mempelajari proses produksinya. Maka, makanan daerah menjadi dasar dan faktor pendorong utama dalam perjalanan wisata (Sari, 2013).

Wisata kuliner juga dapat dimaksudkan sebagai wisata yang mana memberikan banyak fasilitas pelayanan dan juga aktivitas kuliner yang dibuat terpadu untuk dapat memenuhi apa yang dibutuhkan oleh wisatawan (Rismiyanto & Danangdjojo, 2015). Wisata kuliner merupakan komponen yang penting dari industri pariwisata, dan dapat memberikan pengalaman penting bagi para wisatawan yang datang berkunjung (Komaladewi *et al.*, 2017). Kuliner awalnya berasal dari sebuah komoditas yang berhubungan dengan kegiatan masak memasak dan juga kegiatan makan - makan. Makanan juga dapat dijadikan sebagai salah satu alasan dari tujuan wisata dan salah satu indikator bagi peningkatan pariwisata (Akbar & Pangestuti, 2017). Wisata makanan menitikberatkan kepada keinginan dan harapan wisatawan dalam memahami budaya makan melalui adanya pengalaman fisik (Ellis *et al.*, 2018).

Wisata kuliner bersinggungan dengan banyak hal misalnya adanya kegiatan memasak dan mengonsumsi makanan, adanya *story telling* dibalik sebuah makanan dan ada budaya yang berbeda disetiap jenis makanan serta ada pengalaman bersantap makanan yang tidak akan mungkin terlupakan oleh para wisatawan. Adapun bagian-bagian dari wisata kuliner yang dapat dijadikan sebagai daya tarik adalah festival kuliner, menu tradisional dan suasana restoran (Baltescu, 2016). Berdasarkan hal tersebut diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai wisata kuliner dengan judul yaitu Wisata Kuliner Sebagai Penunjang Pariwisata di Pulau Belitung. Adapun penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil wisatawan yang datang berkunjung ke Pulau Belitung dan juga untuk mengidentifikasi kuliner khas Pulau Belitung yang dapat menunjang pariwisata Pulau Belitung.

METODE PENELITIAN

Identifikasi wisata kuliner pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan survey. Penelitian ini menganalisis jenis-jenis makanan yang dianggap khas dan otentik berdasarkan pengalaman dan tanggapan dari wisatawan sebagai responden. Pendekatan penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap yaitu tahap observasi, wawancara dan penyebaran kuesioner kepada responden. Kuesioner yang diberikan kepada responden berupa pertanyaan terbuka terkait profil responden dan juga tanggapan wisatawan mengenai apa saja makanan khas dan otentik dari Pulau Belitung yang sudah mereka konsumsi. Tahap observasi lapangan dilakukan dengan mengamati sentra - sentra kuliner yang ada di beberapa lokasi di Pulau Belitung dimana dianggap memiliki potensi dan minat wisata kuliner yang tinggi. Kemudian tahap berikutnya yaitu mencari wisatawan sebagai responden yang bersedia dijadikan sebagai sampel dari penelitian ini.

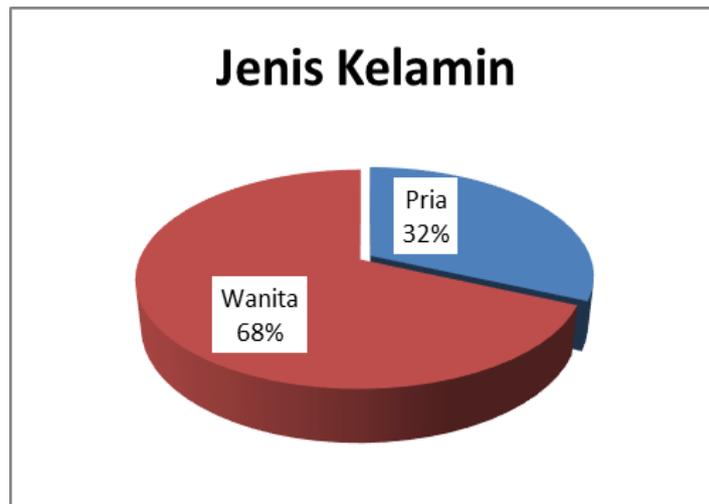
Penyebaran kuesioner diberikan kepada wisatawan yang dapat ditemui saat itu dan dilakukan di beberapa lokasi sentra kuliner, restoran, public area, tempat wisata serta toko oleh-oleh yang ada di Pulau Belitung. Sampel wisatawan didapat sebanyak 38 orang dimana dalam hal ini digunakan teknik *accidental sampling* atau *incidental sampling* dimana sampel diambil secara kebetulan dalam hal ini siapa saja yang secara kebetulan (insidental) bertemu dengan peneliti yang dianggap cocok dengan karakteristik sampel yang ditentukan yaitu wisatawan yang datang ke Pulau Belitung. Sampel yang diambil disesuaikan dengan sifat dan karakteristik yang mendekati populasi. Menurut (Saraswati, 2013) bahwa banyaknya sampel tergantung dari beberapa kondisi yaitu 1) Kemampuan peneliti dilihat dari waktu, tenaga dan biaya; 2) Luas tidaknya wilayah pengamatan dari setiap subjek dan; 3) Resiko yang ditanggung oleh peneliti. Mengingat terbatasnya waktu saat turun lapang dan dilakukan pada saat hari kerja membuat sampel yang diperoleh menjadi terbatas.

Pembahasan difokuskan pada jenis-jenis kuliner terkait dengan kuliner yang otentik dan khas. Hasil dari tanggapan responden kemudian disesuaikan dengan kunjungan lapangan untuk observasi partisipatif dan wawancara kepada pemilik restoran. Kesimpulan diambil berdasarkan analisis tanggapan responden, observasi dan wawancara.

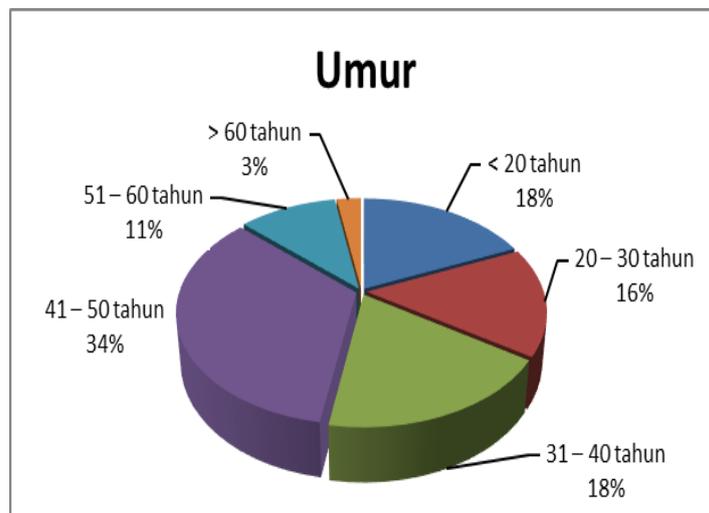
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan Mengenai Profil Responden

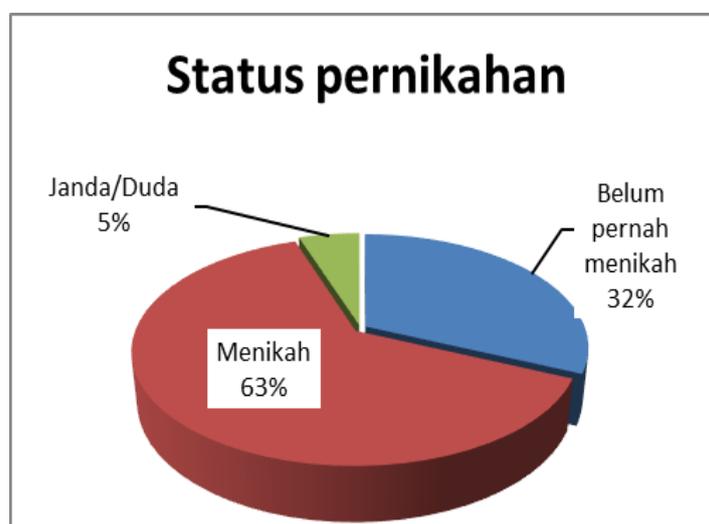
Berikut adalah hasil mengenai profil responden berdasarkan jenis kelamin, umur, status pernikahan, pendidikan, pekerjaan, tujuan ke Belitung, frekuensi kunjungan, lama kunjungan, berangkat dengan siapa dan berapa biaya habis untuk belanja oleh-oleh selama di Belitung.



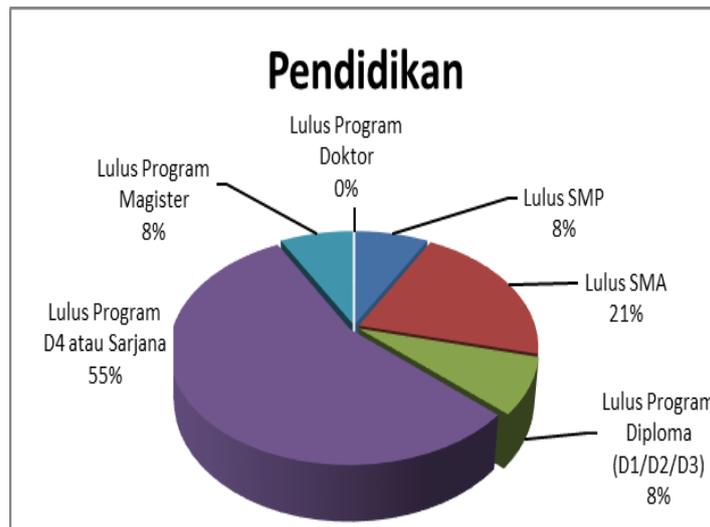
Gambar 1. Profil responden berdasarkan jenis kelamin
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 2. Profil responden berdasarkan umur
 Sumber: Data diolah 2020



Gambar 3. Profil responden berdasarkan status pernikahan
 Sumber: Data diolah, 2020



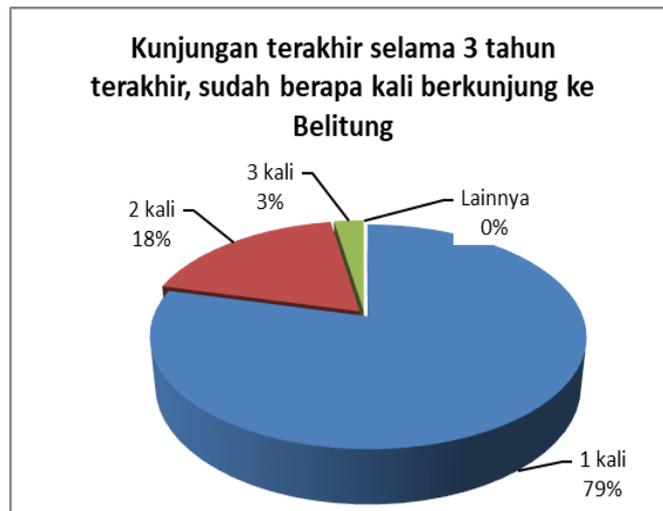
Gambar 4. Profil responden berdasarkan Pendidikan
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 5. Profil responden berdasarkan pekerjaan
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 6. Profil responden berdasarkan tujuan berkunjung
 Sumber: Data diolah, 2020



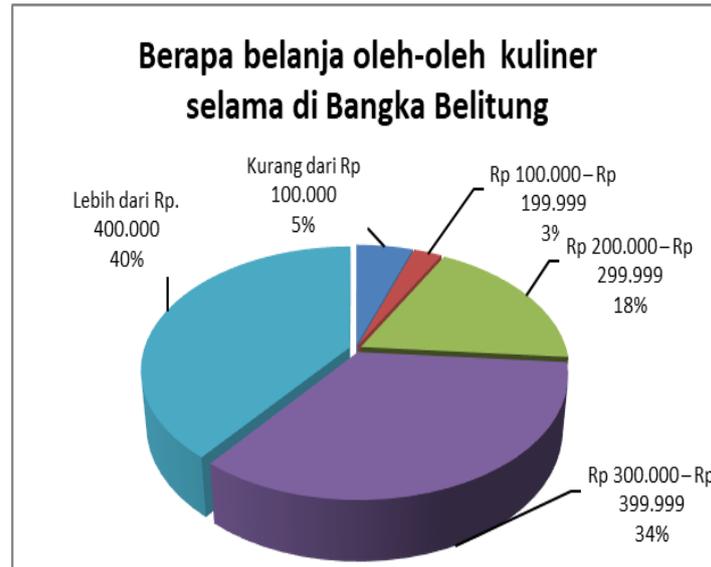
Gambar 7. Profil responden berdasarkan frekuensi kunjungan
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 8. Profil responden berdasarkan lama kunjungan
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 9. Profil responden berdasarkan kunjungan bersama siapa
 Sumber: Data diolah, 2020



Gambar 10. Profil responden berdasarkan belanja oleh-oleh kuliner
Sumber: Data diolah, 2020

Berdasarkan hasil yang sudah dijabarkan maka dapat disimpulkan bahwa profil responden untuk penelitian ini yaitu: Wanita, rentang usia 41 – 50 tahun dengan status menikah dan sudah lulus Program D4 atau Sarjana kemudian bekerja sebagai pegawai swasta, datang berkunjung ke Pulau Belitung untuk berwisata. Selama 3 tahun terakhir minimal sudah 1x datang ke Pulau Belitung bersama rombongan. Ketika berada di Pulau Belitung, para responden menghabiskan selama 3 hari 2 malam dan membelanjakan uangnya sebanyak > Rp 400.000 untuk membeli oleh-oleh kuliner yang ada di Pulau Belitung.

Wisata Kuliner Sebagai Penunjang Pariwisata di Pulau Belitung

Berdasarkan tanggapan responden terdapat beberapa penyedia kuliner makanan di Pulau Belitung yang diminati oleh para wisatawan dan juga menjadi rekomendasi dari para sentra-sentra kuliner antara lain yaitu:

1. Otak – otak



Gambar 12. Otak-otak
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kuliner pertama yaitu Otak-otak Belitung. Kuliner ini terbagi menjadi tiga jenis yaitu otak-otak panggang, otak-otak goreng, dan otak-otak kukus atau rebus. Di Pulau Belitung, otak-otaknya berbeda karena dimakan dengan sambal tauco yang berwarna merah dan juga perasan jeruk kunci. Salah satu otak-otak yang terkenal berasal dari Belinyu. Warung otak-otak Afung sudah menjadi tujuan wisata. Di Belinyu, terdapat kampung gedong Belinyu yang mana menawarkan daya Tarik berupa wisata budaya dan kuliner. Di kampung gedong Belinyu juga banyak terdapat penduduk pembuat kerupuk kempalang (Levyda *et al.*, 2020). Pembuatan dan penjualan kerupuk bisa menjadi daya tarik wisata kuliner selain tentunya otak-otak.

2. Mie Belitung



Gambar 13. Mie Belitung
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 14. Tim Peneliti di Rumah Makan Mie Atep
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Mie Atep menjadi salah satu kuliner yang diminati dan menjadi incaran para wisatawan juga menjadi rekomendasi dari operator tur dan travel bagi wisatawan yang akan datang berkunjung ke Pulau Belitung. Lokasi Mie Belitung Atep terletak di dekat Monumen Batu Satam dimana komposisi mie

Belitung Atep ini terdiri dari mie, emping, tahu, kentang, timun dan udang sementara kuahnya menggunakan bahan baku udang. Menjadi lebih unik apalagi disajikan dengan menggunakan daun simpur yang menjadi ciri khas penyajian mie Belitung.

3. Gangan Ikan

Gangan ikan adalah sebuah sajian makanan berkuah yang berasal dari Pulau Belitung dimana menggunakan bahan dasar berupa olahan hasil laut yaitu berupa ikan. Adapun ikan yang digunakan dalam membuat sup ganggan biasanya menggunakan ikan tenggiri yang masih segar. Warna kuah sup ganggan adalah kuning dan memiliki rasa asam, gurih dan pedas. Makanan ini menjadi salah satu makanan yang diminati dan dicari oleh para wisatawan dan juga merupakan kebanggaan masyarakat Belitung sehingga selalu dijaga pelestariannya.



Gambar 15. Gangan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Ketam Isi



Gambar 16. Ketam
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Ketam isi atau istilahnya adalah kepiting isi. Makanan ini berbahan dasar kepiting yang isinya dikeluarkan dari cangkangnya, lalu dicampur bumbu, dan dimasukkan kembali ke cangkang. Setelah itu digoreng dan dapat dimakan bersama cangkangnya.

5. Pempek



Gambar 17. Pempek
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pempek yang ada di Belitung menggunakan bahan utama yaitu ikan air laut dan dimakan dengan sambal tauco atau sambal jeruk kunci. Pempek di Belitung biasanya tidak digoreng.

6. Suto Belitung



Gambar 18. Suto Belitung
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kuliner selanjutnya adalah Suto Belitung Mak Jannah. Lokasinya bersebelahan dengan Waroeng kopi Ake, dimana lokasinya berdekatan dengan Monumen Batu Satam. Suto Belitung ini isinya cukup mengenyangkan dimana terdiri dari lontong, soun, emping, daging sapi dan kuah santan.

Selain hal-hal yang telah dijabarkan sebelumnya, di Pulau Belitung terdapat juga makanan dan minuman yang menjadi ciri khas Belitung terkait dengan sejarah dan budaya yang ada didalamnya yaitu:

1. Makan bedulang



Gambar 19. Makan Bedulang
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Di Pulau Belitung, ada sebuah istilah yaitu Makan bedulang, dimana makan bedulang merupakan suatu adat dengan melakukan makan bersama dalam satu tempat atau disebut dengan dulang. Adapun tata cara makan bedulang yaitu terdiri dari 4 (empat) orang yang duduk secara bersila dan saling duduk berhadapan kemudian duduk melingkar mengitari dulang tersebut yang isinya berupa makanan yang sudah disajikan dan dapat dinikmati dengan tata cara dan etika tertentu yang sudah berlaku. Bedulang sendiri awalnya berasal dari kata dulang, dimana artinya adalah nampan besar, sehingga penyajiannya selalu menggunakan nampan atau wadah yang besar. Makan bedulang mengandung makna adanya sistem kebersamaan, toleransi yang tinggi, saling menghargai bagi yang lebih tua dan juga keberlanjutan hidup untuk generasi penerus selanjutnya. Menu utama dari makan bedulang adalah sup gangan dan pada saat makanan disajikan, makanan tersebut masih dalam keadaan tertutup tudung saji. Lalu, ada etika yang diperlukan saat tradisi makan Bersama ini berlangsung, yaitu dimana orang yang paling tua akan membuka tudung saji, kemudian orang yang paling muda akan melakukan pembagian piring dan pengambilan makanan kemudian diberikan kepada masing-masing orang yang ada didalam lingkaran tersebut (Pakpahan & Kristiana, 2019)

2. Kopi Kong Djie



Gambar 20. Kopi Kong Djie
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kopi Kong Djie merupakan warung kopi paling terkenal dan tertua yang ada di Belitung. Kopi Kong Djie sudah dibangun sejak tahun 1943. Pemiliknya bernama Ho Kong Djie. Proses pembuatan kopi di Kong Djie menggunakan tiga pot besar. Pot tersebut keberadaannya adalah untuk membuat biang kopi terlebih dahulu. Kemudian, biang kopi tersebut dicampur dengan kurang lebih 1 (satu) kilogram bubuk kopi dan air mendidih lalu akan diseduh lagi dengan air mendidih dan susu kental manis. Pot tersebut dibiarkan dipanaskan diatas tungku arang yang menyala agar rasa kopi tetap melekat (Pakpahan & Kristiana, 2019)

3. Kopi Ake



Gambar 21. Waroeng Kopi Ake

Sumber: Dokumentasi Pribadi

Kopi Ake sudah ada sejak tahun 1922 dan di warung kopi ini selalu menggunakan biji kopi robusta dari Lampung. Untuk menu yang disajikan, kopi yang ditawarkan hampir sama dengan warung kopi lainnya yaitu ada kopi hitam, kopi susu, dan teh susu. Tersedia juga aneka camilan dan kue basah. Warung kopi Ake menjadi salah satu destinasi wisata kuliner yang diincar oleh wisatawan karena di warung kopi Ake ini memiliki khas tradisional Pulau Belitung dimana terlihat dari alat-alat yang digunakan untuk menyajikan minuman masih menggunakan peralatan seperti gentong untuk menaruh air, alat penyulingan air dan ketel yang terbuat dari tembaga. Hal-hal tersebut membuat suasana di warung kopi Ake menjadi klasik

Berikut ini adalah hasil identifikasi dari wisatawan yang berhasil ditemui mengenai berbagai kuliner khas Pulau Belitung, yaitu :

Tabel 2. Identifikasi Jenis Kuliner di Belitung

No	Nama Kuliner	Peringkat
1	Otak-otak	1
2	Mie Belitung	2
3	Gangan Ikan	3
4	Ketam Isi	4
5	Pempek	5
6	Suto Belitung	6

Dapat dilihat bahwa otak-otak menjadi pilihan paling tertinggi ketika para wisatawan datang berkunjung ke Pulau Belitung. Apabila melihat dari profil wisatawan yang datang berkunjung ke Pulau Belitung, salah satu tujuannya paling banyak adalah untuk berwisata. Belitung tidak hanya memiliki keindahan pantai yang sangat indah, tetapi juga memiliki kekuatan destinasi di bidang kuliner. Wisatawan datang berkunjung ke Belitung tidak hanya untuk berwisata pantai saja tetapi juga berwisata

kuliner khususnya kuliner yang memiliki ciri khas seperti otak-otak sampai dengan suto Belitung.

Makanan-makanan khas Belitung menjadi salah satu daya tarik kunjungan wisatawan karena selain menyantapnya ditempat tentu makanan-makanan tersebut menjadi buah tangan atau oleh-oleh yang sering dibeli oleh para wisatawan ketika kembali ke tempat asalnya masing-masing. Tentunya hal tersebut menjadi salah satu media promosi untuk dapat meningkatkan jumlah wisatawan yang akan datang berkunjung ke Pulau Belitung. Berdasarkan profil responden dapat dilihat bahwa mereka tidak segan-segan membelanjakan uangnya untuk sekedar membeli buah tangan atau oleh-oleh tersebut. Adapun jenis makanan yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh hasil pilihan dari responden adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Tanggapan responden mengenai jenis makanan sebagai oleh-oleh

No	Jenis Makanan	Peringkat
1	Kerupuk Getas	1
2	Otak-otak	2
3	Kopi Belitung	3
4	Terasi (Balacan)	4
5	Ketam Isi	5
6	Pempek	6
7	Rusip	7

Berdasarkan hasil tanggapan dari para responden, ternyata dari jenis makanan yang sudah dijabarkan sebelumnya hanya ada 3 (tiga) jenis makanan yang dipilih untuk dijadikan sebagai buah tangan atau oleh-oleh yaitu Otak-otak, Ketam Isi dan Pempek. Hal ini sangat dimaklumi karena otak-otak, ketam isi maupun pempek merupakan jenis makanan yang mudah dibawa, mudah dikemas dan tentunya awet selama diperjalanan, sementara jenis makana khas lainnya seperti sup gangan ikan, mie Belitung, kopi Belitung, sup Belitung lebih cocok untuk disantap di tempat daripada dijadikan pilihan sebagai buah tangan.

KESIMPULAN

Pulau Belitung dapat dijadikan sebagai destinasi wisata kuliner sebab selain mempunyai makanan khas dan otentik juga terdapat budaya dari salah satu makanan tersebut yaitu makan bedulang. Makanan khas yang ada di Pulau Belitung merupakan salah satu pendekatan, cara dan alat promosi yang efektif karena tentunya memiliki ciri tersendiri atau otentik yang membedakan dengan Pulau atau daerah lainnya. Makanan khas Pulau Belitung bisa menjadi target destinasi dalam berwisata tentunya selain wisata alam. Pulau Belitung sendiri sudah bisa menjadi tujuan destinasi yang lengkap, dimana wisatawan yang datang dapat menikmati tidak hanya wisata alamnya yang sangat banyak dan sangat indah tetapi juga dapat berwisata kuliner dengan menikmati beragam kuliner otentik yang tersedia di Pulau Belitung, sehingga diharapkan dengan lebih dilakukan pemetaan dalam hal kulinernya, selanjutnya dapat meningkatkan jumlah wisatawan untuk datang berkunjung ke Pulau Belitung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Ketua umum DPD GIPI (Gabungan Industri Pariwisata Indonesia) Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Bupati & Wakil Bupati Kabupaten Belitung Provinsi Kepulauan Bangka Belitung.

DAFTAR RUJUKAN

- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra .Destinasi.Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*, 50(1), 153–159.
- Baltescu, C. (2016). Culinary Experiences As a Key Tourism Attraction. Case Study: Brasov County. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov*, 9(58), 107–112.

- BPS Provinsi Bangka Belitung. (2019). Berita Resmi Statistik. *Bps.Go.Id*, 27, 1–16. <https://jakarta.bps.go.id/pressrelease/2019/11/01/375/tingkat-penghunian-kamar--tpk--hotel--berbintang-dki-jakarta-pada-bulan-september-2019-mencapai-58-97-persen.html>
- Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Belitung. (2017). *Laporan Kinerja (Lk) Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Kabupaten Belitung Timur Tahun 2016*. 0719.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is Food Tourism? *Tourism Management*, 68(November 2017), 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Komaladewi, R., Mulyana, A., & Janika, D. (2017). Pemetaan Kuliner Lokal Dalam Menunjang Pariwisata Studi Di Bandung, Medan Dan Yogyakarta. *Вестник Росздравнадзора*.
- Levyda, L., Giyatmi, G., & Ratnasari, K. (2020). IDENTIFIKASI WISATA KULINER DI PULAU BANGKA (IDENTIFICATION OF CULINARY TOURISM IN BANGKA ISLAND). *Journal of Tourism Destination and Attraction*, 21(1), 1–9. <http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/jtda/article/view/1408>
- Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 49–56. <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.485>
- Pakpahan, R., & Kristiana, Y. (2019). Pengenalan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Belitung. *Wisata Belitung*, 2, 1054–1060. <http://anekatempatwisata.com/10-tempat-wisata-di-belitung-yang-wajib-dikunjungi/>
- Rinaldi, C. (2017). Food and Gastronomy For Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability (Switzerland)*, 9(10), 1–25. <https://doi.org/10.3390/su9101748>
- Rismiyanto, E., & Danangdjojo, T. (2015). Dampak Wisata Kuliner Oleh-oleh Khas Yogyakarta terhadap Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 5(1), 46. <https://doi.org/10.30588/jmp.v5i1.144>
- Saraswati, T. (2013). *Karakteristik Daya Tarik Wisata Dan Wisatawan Di Kabupaten Belitung*. 25–34.
- Sari, N. (2013). Kepuasan Wisatawan Terhadap Wisata Kuliner Di Objek Wisata Pantai Indah Selat Baru Kecamatan Bantan Kabupaten Bengkalis. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>