

HJIIR MENTUK : POTENSI KULINER LOKAL OLAHAN MASYARAKAT KAMPUNG TOBATI SEBAGAI DAYA TARIK WISATA DI KOTA JAYAPURA

**Ilham¹, Simon K. Abdi Frank², Marlina Flassy², M. Zaenul Muttaqin³,
Usman Idris⁴, Dian Indri Yunita³**

¹Jurusan Ilmu Administrasi, FISIP Universitas Cenderawasih

²Jurusan Antropologi, FISIP Universitas Cenderawasih

³Jurusan Ilmu Administrasi, FISIP Universitas Cenderawasih

⁴Jurusan Antropologi, FISIP Universitas Cenderawasih

Jalan Kamp. Wolker, Yabansai, Waena, Kota Jayapura-Papua

Informasi Artikel

Dikirim: 4 Juli 2021
Diterima: 18 November 2021

Korespondensi pada penulis :

Telepon:
0853 9917 1414
Email:
ilham@fisip.uncen.ac.id

Abstract

The study was conducted as an effort to raise the potential of local culinary hjiir mentuk as a tourist attraction. The location of the research was carried out in Tobati Village through a qualitative approach and literature. Data was collected through observation, interviews, documentation and literature searches. Furthermore, data analysis was carried out through reduction, data presentation and drawing conclusions. The results of this study indicate that Tobati Village is known for cultural tourism, especially the art of relief, dance and singing including its culinary arts so that it can be developed as a tourist village. Culinary as one of the sub-sectors of the creative industry has great potential as a tourist attraction, such as; Processed papeda made from sago with yellow sauce. This culinary can be juxtaposed with the dessert hjiir mentuk from Tobati Village which is part of the travel experience. The local culinary potential can be developed through promotional activities by implementing the DOT BAS and POSE strategies; Destination, Origin, and Time [DOT], Branding, Advertising, and Selling [BAS] and Paid Media, Own Media, and Social Media [POSE]. This promotional activity can be carried out jointly through synergy between the government, tourism industry players and the community. Through promotional activities, it can increase tourist visits which stem from improving the quality of life of the community.

Keywords: *Hjiir Mentuk; Local Culinary; Tourist Attraction*

PENDAHULUAN

Pembangunan sektor kepariwisataan dilakukan tentunya akan berpangkal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat, khususnya masyarakat lokal di sekitar destinasi. Melalui pengembangan kepariwisataan akan memberikan kontribusi cukup besar terhadap peningkatan Pendapatan Asli Daerah [PAD] suatu daerah tujuan wisata. Pentingnya pembangunan pada sektor kepariwisataan dilakukan sebab akan membuka lapangan pekerjaan, peningkatan pendapatan, serta dapat memacu pemerintah daerah untuk terus melakukan kegiatan-kegiatan pembangunan dan pemeliharaan terhadap infrastruktur yang ada dengan tujuan peningkatan kualitas hidup masyarakat setempat (Bappenas, 2011). Lebih lanjut, pengembangan di sektor kepariwisataan memiliki potensi

yang cukup besar mengingat saat ini telah terjadi pergeseran negara tujuan wisata internasional dari negara maju ke negara di kawasan asia. Melihat terjadinya pergeseran tujuan wisata tersebut merupakan momentum bagi Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebaik mungkin sebagai peluang dalam pengembangan di sektor kepariwisataan. Dengan dikembangkannya sektor kepariwisataan akan menopang pertumbuhan perekonomian, hal ini tentunya akan memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan perekonomian nasional.

Menurut Hakim (2010), sektor kepariwisataan menjadi salah satu primadona dalam pembangunan industri dalam rangka peningkatan laju pembangunan nasional, selain itu, pengembangan pada sektor ini terbukti dapat menopang pertumbuhan perekonomian rakyat. Senada, Ilham et al., (2020) mengatakan pembangunan sektor kepariwisataan sebagai merupakan suatu upaya peningkatan perekonomian masyarakat lokal, olehhnya itu, kepariwisataan harus mampu dikelola secara professional, efektif dan efisien. Suatu destinasi wisata harus mampu menunjukkan keunikannya sehingga dapat menarik wisatawan seperti; potensi kesenian, pertanian, produksi lokal masyarakat, adat istiadat begitu juga dengan potensi kulinernya (Adinegara et al., 2020).

Pembicaraan mengenai potensi pariwisata, maka kuliner merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam upaya melakukan pengembangan di sektor pariwisata suatu daerah. Kuliner lokal misalnya, dapat dijadikan sebagai penunjang dalam mendukung upaya pengembangan pariwisata. Kuliner lokal akan menjadi daya tarik tersendiri yang dapat memikat atau menarik perhatian wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah tujuan wisata, melalui pengembangan kuliner lokal dapat memicu peningkatan kunjungan wisatawan. Pendapat yang sama turut disampaikan Ratnasari et al., (2020) bahwa dalam upaya peningkatan kunjungan wisatawan sehingga penting untuk mengoptimalkan pelbagai potensi yang dimiliki suatu daerah, selain wisata alam termasuk kulinernya yang dapat menjadi daya tarik. Lebih lanjut dikatakan bahwa wisata kuliner tidak hanya sebatas tersedianya makanan yang dapat mengenyangkan perut, akan tetapi wisatawan juga ingin mendapatkan pemahaman tentang makanan khas suatu daerah yang menjadi tujuan wisatanya [*story telling*]. Disamping itu, makanan begitu juga dengan minuman merupakan kebutuhan pokok bagi manusia yang harus terpenuhi setiap harinya, sehingga tidak dapat digantikan dengan kebutuhan lain, termasuk kebutuhan ini juga diperlukan oleh para wisatawan yang berkunjung ke suatu tempat wisata (Anugrah et al., 2017).

Keberagaman kuliner lokal merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia. Ragam cita rasa kuliner nusantara ini menjadi identitas tersendiri yang dimiliki suatu daerah, kuliner lokal ini dengan mudah dapat ditemui mulai dari sabang sampai merauke. Makanan tradisional atau makanan lokal yang merupakan salah satu identitas yang dimiliki suatu kelompok masyarakat yang mudah dikenali serta keberadaannya sangat mudah untuk ditemukan (Tyas, 2017). Keberadaan kuliner lokal ini dapat dijadikan icon suatu daerah dalam mendukung pengembangan kepariwisataan, sinergi antara kuliner dan pariwisata dalam peningkatan kunjungan wisatawan akan memberikan manfaat begitu besar bagi sektor lainnya yang terkait, pangkalnya adalah kesejahteraan masyarakat. Alasan mengangkat kuliner lokal karena memiliki kekhasan dan keunikan dari segi rasa termasuk kentalnya budaya yang terkandung mulai dari pengolahan makanan tersebut hingga pada tahap penyajiannya (Primasari & Siswojo, 2012). Merujuk Syarifuddin et al., (2018) disebutkan bahwa kuliner merupakan salah satu jenis wisata yang mengedepankan makanan lokal masyarakat yang ada di suatu daerah, penyuguhan kuliner lokal yang khas dan unik akan memberikan pengalaman baru bagi wisatawan akan cita rasa yang dapat memanjakan lidah, dimana makanan lokal ini menggunakan bumbu tradisional, begitu juga dengan cara pembuatan serta kemasannya yang masih bersifat tradisional. Makanan tradisional memiliki peluang untuk berkembang dalam rangka pemenuhan kebutuhan masyarakat pada saat melakukan perjalanan wisata, baik kebutuhan makanan selama berwisata begitu juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas suatu daerah (Harsana et al., 2018). Kuliner sebagai daya tarik wisata, turut disampaikan Zahrulianingdyah, (2018) mengatakan bahwa industri pariwisata berbasis kearifan lokal merupakan bidang usaha yang secara bersama-sama akan menghasilkan produk begitupun jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh wisatawan dengan menjadikan unsur budaya dan kearifan lokal sebagai daya tarik wisata termasuk kulinernya.

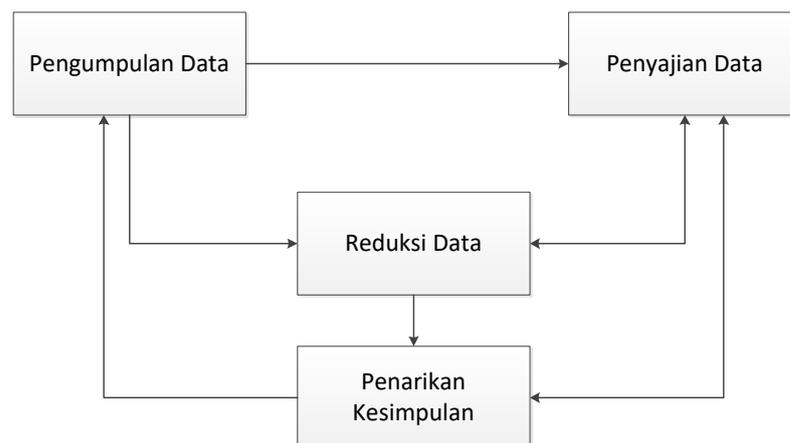
Papua, selain memiliki pemandangan alam yang menakjubkan juga menyimpang keberagaman budaya termasuk potensi kulinernya. Olahan lokal berbahan sagu akan banyak kita jumpai ketika berkunjung ke daerah ujung timur Indonesia itu. Seperti halnya, *Papeda* yang disajikan bersama ikan tongkol berbumbu kunyit, termasuk hidangan penutup *hjiir mentuk* yang merupakan

olahan berbahan dasar sagu dengan keunikan dan ciri khas tersendiri sehingga dapat menjadi pelengkap perjalanan wisata disaat berkunjung ke Kampung Tobati, Kota Jayapura. Berangkat dari penjelasan diatas sehingga peneliti tertarik untuk mengkaji mengenai kuliner lokal Papua, khususnya kuliner *hjiir mentuk* masyarakat Kampung Tobati, Teluk Youtefa, Kota Jayapura. Penelitian ini berjudul *Hjiir Mentuk : Potensi Kuliner Lokal Olahan Masyarakat Kampung Tobati Sebagai Daya Tarik Wisata Di Kota Jayapura, Papua*. Hasil kajian ini dimaksudkan dapat menjadi rekomendasi sekaligus membantu pemerintah dan masyarakat dalam upaya mengangkat kuliner lokal sebagai salah satu potensi yang dapat menjadi daya tarik wisata. Sebagaimana, Febriandhika & Kurniawan (2020) menyebutkan bahwa pengembangan pariwisata yang baik dan efektif harus dapat bertumpu terhadap peningkatan potensi lokal, dimana yang dijadikan pilar utama dengan adanya pelibatan masyarakat itu sendiri. Secara umum pembangunan berbasis masyarakat diyakini dapat lebih mengartikulasikan jati diri masyarakat, sebab di Papua banyak kalangan melihat bahwa partisipasi masyarakat dalam pembangunan harus atau mutlak untuk dilakukan (Fatem, 2013). Termasuk partisipasi masyarakat dalam pembangunan sektor kepariwisataan harus dilakukan guna menggerakkan kegiatan ekonomi yang dapat menggairahkan masyarakat untuk turut mengambil peran dalam setiap proses pembangunan dan meningkatkan kualitas hidupnya.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Moleong, (2017: 6) mensintesis bahwa penelitian kualitatif bermaksud memperoleh pemahaman mengenai apa yang dialami oleh subjek penelitian, seperti; persepsi, perilaku, motivasi, serta tindakan, dan lainnya. Selain itu, kajian ini juga menggunakan metode kepustakaan [*library research*]. Hamzah (2020:9) berpendapat bahwa metode kepustakaan merupakan bagian dari penelitian kualitatif yang bersifat *perspektif emic* dan bekerja pada tataran analitik, kemudian untuk memperoleh data tidak didasarkan pada persepsi peneliti melainkan dari fakta-fakta konseptual maupun teoritis, pada konteks penelitian kepustakaan maka yang dijadikan subjek adalah bahan-bahan pustaka. Penelitian kepustakaan berusaha memberikan latar belakang dan perspektif yang jelas tentang keadaan masa kini (Hadi, 2013: 147).

Berangkat dari metode yang digunakan, maka proses pengumpulan data penelitian ini dilakukan melalui teknik wawancara, observasi, dokumentasi dan studi kepustakaan. Dimana data primer diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi, sementara data sekunder diperoleh dari sumber *literature*. Selanjutnya dilakukan analisis data melalui beberapa tahapan-tahapan, mulai dari; reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan akhir.



Gambar 1. Diagram Analisis Data

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hjiir Mentuk Olahan Berbahan Sagu Masyarakat Kampung Tobati

Kampung Tobati terletak di kawasan Taman Wisata Alam [TWA] Teluk Youtefa, Kota Jayapura yang berada dalam Teluk Yos Sudarso, Papua. Beberapa suku yang mendiami Kampung Tobati, diantaranya; Hamadi, Dawir, Ireuw, Hababuk, Haay, Meraudje, Hasor, Affar, Mano, Sremsrem, dan Injama (*pariwisata.papua.go.id*, 2017). Kampung Tobati berbatasan langsung dengan laut Pasifik, masyarakat di kampung ini membangun rumah panggung di atas permukaan air laut dangkal.



Gambar.1. Kampung Tobati, Kota Jayapura, Provinsi Papua.

Masyarakat Kampung Tobati masih menganut tiga bentuk pola kepemimpinan, yakni; kepemimpinan formal dipimpin oleh kepala kampung, kepemimpinan agama dipimpin oleh pendeta, kepemimpinan adat dipimpin oleh *ondoafi*, ketiga jenis kepemimpinan ini kemudian disebut dengan istilah “tiga tungku” (Mariati et al., 2017). Penyebutan istilah kampung dalam kajian ini dimaksudkan untuk menggantikan istilah desa yang secara umum digunakan di Indonesia (Ilham et al., 2020), [*sama halnya sebutan nagari bagi masyarakat Minangkabau di Sumatera Barat*].

Kampung Tobati memiliki banyak potensi sehingga dapat dikembangkan menjadi Kampung Wisata. Seperti halnya keberadaan hutan mangrove di kawasan Teluk Yotefa yang sering juga disebut dengan hutan perempuan, yang berdasarkan aturan adat melarang kaum laki-laki untuk memasuki kawasan hutan mangrove [hutan perempuan]. Kawasan hutan mangrove ini merupakan simbol kesuburan, rumah serta sumber kehidupan bagi masyarakat setempat (Idris et al., 2021). Selain wisata alam hutan mangrove, wisata budaya terutama seni relief, tarian dan nyanyian juga dapatikmati oleh para wisatawan ketika mengunjungi Kampung Tobati (*pariwisata.papua.go.id*, 2017). Seni relief masyarakat Kampung Tobati bentuknya kebanyakan mengaplikasikan kekayaan alam bawah laut (Kamila, 2019). Berkunjung ke Kampung Tobati, para wisatawan akan disuguhkan dengan panorama alam, wisata budaya, dan jembatan merah sebagai destinasi baru yang menjadi icon Kota Jayapura. Selain itu, kurang lengkap ketika belum mencicipi kuliner lokal yang dapat memanjakan lidah penikmatnya. Secara umum, Papua dikenal olahan berbahan sagu, karena sagu dikenal sebagai identitas orang Papua yang patut untuk dibanggakan sehingga tidak boleh dilupakan, dimana terdapat nilai sosial bahwa sagu merupakan perekat kebersamaan (Mc Kab. Merauke & Tobari, 2020). Berbagai macam olahan yang dihasilkan dengan memanfaatkan bahan sagu, seperti halnya *Papeda* yang disajikan dengan ikan tongkol atau mubara dengan berbumbu kunyit, atau biasa disebut *Papeda* ikan kuah kuning, khas Papua. *Papeda* hampir mirip dengan *kapurung* makanan tradisioanal berbahan sagu asal Sulawesi-Selatan, yang membedakannya kapurung dibuat dalam bentuk bulatan-bulatan kecil. Penyajiannya juga berbeda, papeda disajikan dengan ikan kuah kuning sementara kapurung dicampur dengan sayur-sayuran.

Olahan berbahan sagu lainnya yang ada di Papua, seperti martabak sagu, sagu lempeng, bubur sagu, sinole dan es cendol sagu. Sebagai hidangan penutup, yang tidak kalah uniknya adalah kuliner

khas olahan masyarakat asal Kampung Tobati yang dinamai *hjiir mentuk*. Kuliner ini merupakan olahan yang berasal dari kelapa muda yang dipadukan dengan sirup atau gula merah, kendati dibuat dari kelapa muda akan tetapi yang membuatnya berbeda dengan olahan kelapa muda lainnya karena dipadukan dengan sagu dan bijih kluwih. Senada, informan YH seorang tokoh perempuan Enggros, kampung ke 2 (dua) di kawasan Teluk Youtefa setelah Tobati mengatakan bahwa:

“Kuliner hjiir mentuk biasanya disajikan sebagai hidangan penutup. Kuliner lokal ini berbahan dasar dari buah kelapa muda dan sagu yang kemudian dipadukan dengan bijih kluwih”. (Wawancara, 29 April 2021).

Menurut Widra (2020) pemanfaatan sagu yang dipadukan dengan kelapa muda dan biji kluwih, dimana sagu tersebut dibuat menjadi cendol. Melansir dari laman resmi Pemerintah Kota Jayapura [Jayapurakota.go.id] disebutkan bahwa selain berkulit keras kluwih juga merupakan jenis buah yang berduri, secara sekilas buah ini terlihat menyerupai buah nangka dan sukun, termasuk pohon dan daunnya terlihat seperti pohon dan daun sukun. Lebih lanjut, disebutkan bahwa untuk membedakan antara buah sukun dan kluwih dapat dilihat dari bijinya. Dimana buah kluwih ini memiliki biji yang disebut dengan bethem sementara buah sukun tidak mempunyai biji, sedangkan buah kluwih dan nangka sama-sama jenis buah yang berbiji, namun dari segi rasa biji dari buah kluwih tersebut lebih enak jika dibandingkan dengan rasa dari biji buah nangka. Merujuk kajian Fahrudin et al., (2018) satu pohon kluwih [*Artocarpus Communis*] memiliki 2 [dua] bunga yaitu bunga jantan dan bunga betina, bunga jantan ini mengandung saponin, polifenol dan tanin, kandungan saponin utamanya pada bunga jantan juga bermanfaat sebagai pengusir serangga seperti nyamuk. Lebih lanjut, pemanfaatan bunga jantan dari pohon kluwih sebagai anti nyamuk relevan dengan teori ilmiah yang didasarkan pada kandungan zat di dalamnya.

Selanjutnya, mengenai pemanfaatan biji kluwih sebagai oleh masyarakat Kampung Tobati sebagai salah satu kuliner lokal dipadukan dengan kelapa muda dan sagu bernama *Hjiir Mentuk* yang biasanya dimanfaatkan sebagai hidangan penutup. Bahan dan cara pembuatan olahan *hjiir mentuk* khas Tobati ini, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Bahan dan Cara Pembuatan Olahan Hjiir Mentuk Asal Kampung Tobati

Bahan Pembuatan	Cara Pembuatannya
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kelapa muda ▪ Biji kluwih ▪ Sagu kering ▪ Sirup/Gula Merah 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terlebih dahulu siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan, seperti; kelapa muda, biji kluwih, sagu kering dan sirup atau gula merah ▪ Biji buah kluwih direbus terlebih dahulu sampai benar-benar matang. Biji kluwih yang telah direbus kemudian dipotong menjadi dua bagian atau dapat disesuaikan dengan selera masing-masing. ▪ Didihkan air secukupnya, kemudian masuk bahan sagu. Sagu tersebut diaduk hingga menjadi seperti <i>papeda</i>, kemudian dibuat menjadi bulatan-bulatan kecil menyerupai cendol atau dapat disesuaikan dengan selera masing-masing. ▪ Kemudian belah kelapa muda, buat menyerupai mangkok. Selanjutnya, pisahkan daging kelapa tersebut dari batoknya. Manfaatkan batok kelapa yang telah dibentuk/dibelah untuk mencampur air dan daging kelapa yang telah dipisahkan dari batoknya. ▪ Langkah selanjutnya, masukkan sagu yang telah dibuat menyerupai cendol begitu juga rebusan biji kluwih ke dalam kelapa muda. ▪ Masukkan sirup atau gula merah secukupnya. ▪ Hjiir mentuk siap untuk dihidangkan. ▪ Jika ingin menikmatinya dalam keadaan dingin dapat ditambahkan dengan es.

Sumber : kominfo.jayapurakota.go.id (2018), diolah (2021).

Kuliner Lokal *Hjiir Mentuk* Daya Tarik Wisata Kota Jayapura

Pembangunan Kota Jayapura berlangsung demikian pesatnya. Hal ini merupakan bentuk komitmen pemerintah pusat dan daerah dalam melakukan pemerataan pembangunan hingga di kawasan timur Indonesia, serta sebagai wujud implementasi salah satu nawacita Presiden Republik

Indonesia Joko Widodo membangun Indonesia dari pinggiran. Seperti halnya di Papua dengan menggenjot pembangunan infrastruktur guna membuka konektivitas antar wilayah. Hadirnya infrastruktur yang memadai menjadi salah satu faktor pendukung kemajuan di sektor kepariwisataan. Dengan memajukan sektor kepariwisataan tentunya akan berpengaruh terhadap industri kreatif. Kemajuan pembangunan di sektor kepariwisataan dan industri kreatif akan berpangkal terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat. Sebab sektor pariwisata memiliki dampak pengganda yang cukup besar [*multiplier effects*] yang dapat memajukan sektor-sektor lainnya. Senada, Putra et al., (2017) mengemukakan bahwa keunikan dari industri pariwisata berupa dampak ganda dari terhadap ekonomi, dimana kepariwisataan akan memberikan pengaruh yang tidak hanya sebatas pada sektor ekonomi yang memiliki kaitan langsung dengan industri pariwisata, akan tetapi akan memberikan pengaruh terhadap industri yang tidak berkaitan langsung dengan pariwisata.

Industri kuliner, memiliki kaitan langsung dengan kepariwisataan yang merupakan salah satu sub sektor industri kreatif dinilai telah menyumbang cukup besar terhadap Produk Domestik Bruto [PDB] dari ekonomi kreatif Indonesia. Hal ini turut diakui pula oleh Menteri Keuangan [Menkeu] Republik Indonesia Sri Mulyani dengan mengungkapkan bahwa kuliner khas dan unik yang dimiliki oleh setiap daerah dapat dijadikan sebagai daya tarik tersendiri karena memiliki cita rasa begitu juga dengan kenangan di dalamnya. Lebih lanjut, dikatakan bahwa untuk mengangkat nama suatu daerah kuliner sering juga dijadikan sebagai *branding*, bahkan kuliner merupakan salah satu sub sektor dari industri kreatif telah memberikan kontribusi PDB [Produk Domestik Bruto] terbesar dari ekonomi kreatif Indonesia, jika dirata-ratakan maka setiap tahunnya industri kuliner mampu menyumbang berkisar 43% dari total PDB ekonomi kreatif Indonesia (Pink, 2021). Menurut Zahrulianingdyah (2018), perkembangan dunia pariwisata saat ini telah membuka ruang terhadap perkembangan industri kuliner di daerah yang memiliki destinasi wisata, mulai dari yang berskala kecil, menengah, hingga yang berskala [internasional]. Seperti halnya, kuliner lokal khas Papua merupakan potensi daya tarik yang dapat mendukung pengembangan pariwisata di kawasan timur Indonesia.



Gambar 2. Kuliner Lokal Hjiir Mentuk
Olahan Masyarakat Kampung Tobati Kota Jayapura
Sumber : kominfo.jayapurakota.go.id

Keunikan dan cita rasa kuliner lokal *hjiir mentuk* memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai salah satu menu wisata kuliner ciri khas Papua olahan masyarakat Kampung Tobati. Hal ini tentunya dapat menjadi penunjang daya tarik wisata lainnya. Pada konteks ini, informan MF mengatakan bahwa:

“ Makanan, atau kuliner pada masyarakat tertentu tak hanya sekedar untuk dimakan dalam rangka pemenuhan nutrisi, kemudian melalui proses metabolisme yang pada gilirannya memberikan energi dalam tubuh untuk dijadikan modal dalam melakukan aktivitas fisik dan proses pertumbuhan pada tubuh. Tetapi makanan lebih dari itu, proses inventori, dan pembuatannya yang telah dilakukan secara terpolo dan ditransmisikan dari berbagai lintas

generasi hingga pada akhirnya menjadi ciri khas yang menunjukkan keotentikan dan identitas suatu kelompok. Makanan adalah cerminan dari pola-pola kebudayaan yang berkembang, proses adaptasi yang begitu panjang dari pemanfaatan sumber daya di lingkungan sekitar untuk dikelola menjadi makanan menjadikan makanan tersebut sebagai milik dan cerminan diri dari para pembuatnya. Pengelolaan makanan merupakan refleksi dari adanya proses mental yang kreatif dari hasil pertemuan kondisi lingkungan dan nilai-nilai yang berkembang dalam sebuah kebudayaan, tak jarang terdapat jenis-jenis makanan yang disajikan pada ranah yang berbeda, baik ranah sakral yang berhubungan dengan pemujaan dan ritual tertentu, maupun pada ranah profan untuk penyambutan, hidangan pesta maupun untuk makanan sehari-hari. Makanan yang memiliki ciri keotentikan atau ciri khas yang termasuk pada ranah profan inilah, yang sangat berpotensi untuk dikomodifikasi dan menjadi ciri khas, dan membuka peluang untuk dijadikan sebagai menu wisata kuliner yang otentik dan unik yang mencerminkan kelompok, komunitas masyarakat tertentu. (Wawancara 30 April 2021).

Sebagai elemen budaya, kuliner lokal merupakan identitas masyarakat sehingga harus tetap dikembangkan agar tetap lestari guna membangun ekonomi rakyat. Rante (2013) juga melihat demikian, dimana disebutkan bahwa budaya masyarakat Papua sebenarnya dapat ditumbuh kembangkan untuk membangun ekonomi rakyat, terutama apabila dilihat dari keterlibatan memanfaatkan sumber daya alam. Melihat itu, sehingga kuliner tradisional khas Papua sudah sepatutnya terus dilestarikan agar tetap mampu eksis sehingga tidak kalah bersaing dengan kuliner modern, termasuk olahan *hjiir mentuk* masyarakat Kampung Tobati.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengangkat kuliner lokal melalui kegiatan promosi dengan memanfaatkan teknologi digital/media digital. Dengan teknologi *online* akan menjadikan suatu pekerjaan lebih efisien baik dari segi biaya maupun waktu (Ilham, 2021). Merujuk Tresnawati & Prasetyo 2018 bahwa saat ini untuk memasarkan produk/jasa telah bergeser ke arah yang lebih modern dengan memanfaatkan teknologi internet atau biasa dikenal dengan istilah *digital marketing*. Senada, Ilham et al., (2020) mengatakan bahwa pemasaran suatu produk dapat dilakukan dengan membangun *digital marketing* dengan memaksimalkan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Selanjutnya, kegiatan promosi dapat dilakukan dengan menerapkan strategi DOT BAS dan POSE. Menurut Haryono (2016) DOT [*Destination, Origin, dan Time*], BAS [*Branding, Advertising, dan Selling*] dan POSE [*Paid Media, Own Media, dan Social Media*] merupakan strategi pemasaran yang tepat apabila dapat dijalankan dengan baik sehingga akan menarik minat wisatawan dengan tujuan peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke suatu daerah tujuan wisata. Kegiatan promosi ini harus dilakukan secara bersama-sama melalui sinergi antara beberapa pihak dalam hal ini pemerintah, pelaku industri pariwisata, termasuk dengan partisipasi masyarakat. Melalui sinergi ini akan memberikan informasi dengan penampilan yang menarik sehingga akan menjadikan merasa wisatawan tertarik untuk mengetahui suatu produk wisata kuliner, dari ketertarikan itu akan melahirkan rasa ingin tahu dan mencicipi kuliner khas yang dimiliki suatu daerah (Raska & Dewi, 2016). Upaya untuk mengangkat makanan tradisional Indonesia sebenarnya telah dilakukan sejak tahun dahulu oleh Menteri Pariwisata Jop Ave pada 1972 dengan menyajikan makanan tradisional dalam moment kegiatan kenegaraan yang dilaksanakan di Istana Negara, makanan tradisional yang disajikan seperti jajanan atau snack tradisional, makanan ini dimodifikasi sesuai dengan selera sehingga dapat diterima oleh nasional maupun secara internasional (Zahrulianingdyah, 2018).

KESIMPULAN

Kuliner sebagai salah satu sub sektor industri kreatif merupakan potensi yang dapat dikembangkan sebagai penunjang daya tarik wisata lainnya. Kuliner lokal khas Papua misalnya, yang dikenal dengan olahan sagunya, seperti; *Papeda* ikan kuah kuning termasuk hidangan penutup *hjiir mentuk* olahan masyarakat Kampung Tobati, Kota Jayapura. *Papeda* yang disandingkan dengan *hjiir mentuk* akan menjadi bagian dari pengalaman perjalanan wisata. Potensi kuliner lokal, menjadikan Kampung Tobati sebagai paket lengkap pariwisata, sebab selain memiliki panorama alam yang menakjubkan Tobati juga di kenal dengan wisata budaya terutama seni relief, tarian dan nyanyiannya. Hal ini kemudian menjadikan Tobati layak dikembangkan sebagai Kampung Wisata berbasis masyarakat.

Sebagai rekomendasi, potensi kuliner lokal tersebut dapat dikembangkan melalui kegiatan promosi berbasis teknologi digital dengan menerapkan strategi DOT BAS dan POSE; *Destination, Origin, dan Time* [DOT], *Branding, Advertising, dan Selling* [BAS] dan *Paid Media, Own Media, dan Social Media* [POSE]. Kegiatan promosi ini kemudian harus dilakukan secara bersama-sama melalui sinergi dengan melibatkan pemerintah, pelaku industri pariwisata dan masyarakat dengan maksud untuk memberikan informasi kepada wisatawan, informasi ini didesain secara menarik sehingga membuat para wisatawan merasa tertarik untuk mengetahui dan mencicipi kuliner lokal tersebut. Melalui kegiatan promosi ini akan meningkatkan kunjungan wisata yang tentunya berpangkal terhadap peningkatan kualitas hidup masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Adinegara, G. N. J., Sirna, I. Ketut., & Sukmana, I W K. Teja. (2020). Motivasi Wisatawan Berkunjung Ke Desa Wisata Gumbrih, Pekutatan, Jembrana–Bali. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 76-83.
- Anugrah, K., Mokodongan, A., & Pulumodoyo, A. P. S. (2017). Potensi Pengembangan Wisata Halal Dalam Perspektif Dukungan Ketersediaan Restoran Halal lokal (Non Waralaba) Di Kota Gorontalo. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(2), 1-12.
- Bapennas. (2011). “Potensi Pariwisata Indonesia Harus Dikembangkan”. [Online] Available At : <https://www.bapennas.go.id/id/berita-dan-siaran-pers/features/potensi-pariwisata-indonesia-harus-dikembangkan/> (diakses pada tanggal 3 Juli 2021).
- Fahrudin, A., Shita, U., Zulhidar, A. F., Darmawan, A., & Fauzan, R. (2018). “Penyamber Communis” Pengusir Nyamuk Berbahan Bakulimbah Bunga Jantan Kluwih (Artocarpus Communis). *Jurnal Program Kreatifitas Mahasiswa*, 2(2), 54-57.
- Fatem, Agustinus. (2013). *Refleksi Perencanaan Pembangunan Daerah Partisipatif*. Pidato Pengukuhan Guru Besar Universitas Cenderawasih. Jayapura : Universitas Cenderawasih.
- Febriandhika, I., & Kurniawan, T. (2020). Pengembangan Pariwisata Melalui Pemberdayaan Masyarakat Dilihat Dari Perspektif Implementasi Kebijakan. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(1), 1-11.
- Hadi, Sungkana. (2013). *Studi Kepustakaan Dalam Proses Penelitian*. Jayapura : Universitas Cenderawasih Press.
- Hakim, L. (2010). Industri Pariwisata Dan Pembangunan Nasional. *Among Makarti*, 3(5), 70-78.
- Hamzah, A. (2020). *Metode Penelitian Kepustakaan, Kajian Filosofis, Teoritis, Aplikasi, Proses, dan Hasil Penelitian (Edisi Revisi)*. Malang : Literasi Nusantara Abadi.
- Haryono, S. (2016). Strategi Pemasaran Wisata Bahari Dengan Pendekatan DOT, BAS dan POS. *Disajikan dalam Konferensi Nasional Kemaritiman, Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman RI*.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Yulia. A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 1(2), 40-47.
- Idris, U., Frank, S. A. K., Muttaqin, M. Z., & Ilham. (2021). Traditional fishing technology of fishermen community in Papua. *ETNOSIA : Jurnal Etnografi Indonesia*, 6(1), 125 - 135.
- Ilham, I. (2020). Kondisi Pengusaha Indonesia Ditengah Pandemi Covid-19. *Civic-Culture: Jurnal Ilmu Pendidikan PKN dan Sosial Budaya*, 4(1 Extra), 59-68.

- Ilham, I., Korwa, F. Y., Idris, U., & Muttaqin, M. Z. (2020). Analisis Potensi Dan Strategi Pengembangan Objek Wisata Pulau Asey Besar Danau Sentani Kabupaten Jayapura. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 142-155.
- Ilham, I., Muttaqin, Z., & Idris, U. (2020). Pengembangan Bumkam Berbasis Potensi Lokal Di Kawasan Perbatasan Indonesia-Papua New Guinea. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 104-109.
- Ilham, S. (2021). *E-Governance*. Deepublish.
- Kamila, M. (2019). "Yuk, Intip Cantiknya Teluk Youtefa di Papua". [Online] Available At : <https://www.genpi.co/travel/7367/yuk-intip-cantiknya-teluk-youtefa-di-papua> (diakses pada tanggal, 4 Juli 2021).
- Kominfo.jayapurakota.go.id. (2018). "Hjiir Mentuk Olahan Dari Kampung Tobati".[Online] Available At : <http://kominfo.jayapurakota.go.id/2018/11/16/hjiir-mentuk-olahan-dari-kampung-tobati/> (diakses pada tanggal 4 Juli 2021).
- Mariati, S., Widodo, S., Suharyanto., & Panggabean, N. (2017). *Pemilihan Bahasa Tobati - Bahasa Indonesiadi Kalangan Penutur Jati Bahasa Tobati*. Balai Bahasa Papua.
- Mc Kab. Merauke., & Tobari. (2020). "Sagu Dijadikan Bahan Dasar Lomba Cipta Menu Pangan Lokal".[Online] Available At : <https://infopublik.id/kategori/nusantara/488076/sagu-dijadikan-bahan-dasar-lomba-cipta-menu-pangan-lokal#> (diakses pada tanggal, 4 Juli 2021).
- Moleong, Lexi. J. (2017). *Motodologi Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Pariwisata.papua.go.id. (2017). "Wisata Alam Teluk Youtefa Jayapura Papua". [Online] Available At: <https://www.pariwisata.papua.go.id/berita/wisata-alam-teluk-yotefa-jayapura-papua> (diakses pada tanggal 4 Juli 2021).
- Pink, Bidara. (2021). "Sri Mulyani: Industri kuliner jadi penyumbang terbesar pertumbuhan ekonomi kreatif". [Online] Available At : <https://nasional.kontan.co.id/news/sri-mulyani-industri-kuliner-jadi-penyumbang-terbesar-pertumbuhan-ekonomi-kreatif> (diakses pada tanggal, 5 Juli 2021).
- Primasari, A., & Siswojo, T. (2012). Promosi Kuliner Lokal Sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia Untuk Backpacker Asing.*Jurnal Tingkat Sarjana bidang Seni Rupa dan Desain*, 1-10.
- Putra, A. Prananda., Wijayanti, T., & Prasetyo, J. Sandi. (2017). Analisis Dampak Berganda (Multiplier Effect) Objek Wisata Pantai Watu Dodol Banyuwangi. *Journal of Tourism and Creativity*, 1(2)141-154.
- Raska, P., & Dewi, I. Janita. (2016). Perencanaan Model Promosi Wisata Kuliner (Wisata Gastronomi) Di Dki Jakarta Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Dan Kunjungan Wisatawan Mancanegara. *Thesis, Universitas Gadjah Mada*.
- Rante, Yohanis. (2013). *Perilaku Kewirausahaan dan Budaya Lokal Pada Usaha Mikro Kecil Menengah Agribisnis*. Pidato Pengukuhan Guru Besar Universitas Cenderawasih. Jayapura : Universitas Cenderawasih.
- Ratnasari, K., Levyda, L., & Giatmi, G. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Penunjang Pariwisata Di Pulau Belitung. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 5(2), 93-106.
- Syarifuddin, D., Noor, Chairil. M., & Rohendi. A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya

- Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1), 55-64.
- Tresnawati, Y., & Prasetyo, K. (2018). Pemetaan Konten Promosi Digital Bisnis Kuliner kika's Catering di Media Sosial. *PROfesi Humas*, 3(1), 102-119
- Tyas, A. S. Purwaning. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1-14.
- Widra. (2020). "Hijir Mentuk". [Online] Available At : <https://budaya-indonesia.org/hijir-mentuk> (diakses pada tanggal, 5 Juli 2021)
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *Teknobuga*, 6(1), 1-9.